**附件6**

 **采购需求（征求意见稿）**

1. **采购清单**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货物或服务名称** | **数量** | **单位** | **所属行业** | **备注（核心产品）** |
| 1 | 2024年容东片区、启动区开办学校厨房设备采购项目 | 1 | 批 | 工业 | 通道式洗碗机 |

**二、项目背景或概况（180字左右）**

2024年容东片区、启动区7所新建学校——金源幼儿园、华望城幼儿园、华望城小学、金湖未来城幼儿园、招商幼儿园、中冶幼儿园、创新坊小学将投入使用。本项目是为以上学校采购开办厨房设备，包括主副食加工间、蔬菜加工间、肉类加工间、洗消间、补风排烟系统、回盘间、主食库、低值易耗品库、库房、售卖间、餐厅、更衣室、厨杂等所需全部厨房设备。项目实施后，能够保障以上学校食堂正常运营。

**三、拟采购标的的技术要求**

（一）采购标的需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范

| **序号** | **名称** | **标号或文号** |
| --- | --- | --- |
| 1 | 制冷设备能源效率限定值及能效等级 | GB/T23854 |
| 2 | 不锈钢厨房设备 | GB/T 38160 |
| 3 | 家用和类似用途电器的安全 商用电动饮食加工机械的特殊要求 | GB 4706.38 |
| 4 | 家用和类似用途电器的安全 厨房机械的特殊要求 | GB 4706.30 |

1. 货物技术要求

第一部分：幼儿园厨房设备（数量为金源幼儿园、华望城幼儿园、金湖未来城幼儿园、招商幼儿园、中冶幼儿园所需数量的和）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **尺寸** | **技术参数** | **单位** | **数量** | **备注** |
| **A主食库** |
| A01 | 四层平板货架 | 1100\*500\*1800 | #1.全部采用304食品级不锈钢制作，层板采用1.5mm不锈钢板2.立柱采用Ф38\*1.5mm不锈钢圆管，层板与立柱焊接成型3.配四个不锈钢调整脚**#提供投标人具备（不锈钢调理设备）符合GB 4806.9技术标准，需提供具有CMA、CNAS机构出具检测报告#提供投标人具备不锈钢原材料不锈钢板、不锈钢管符合GB/T10125《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》技术标准，提供具有CMA、CNAS机构出具检测报告#提供投标人具备（不锈钢货架）搁板能承受150荷载，去除重物后变形量0.3mm技术要求，需提供具有CMA、CNAS机构出具检测报告** | 台 | 18  |  |
| A02 | 米面架 | 1000\*600\*150 | #1.层架采用201#1.5mm不锈钢板，面板折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，折边内外部容易卫生清洁2.层架脚用38\*1.5mm不锈钢管配可调性不锈钢子弹脚3.稳固耐用、安全可靠，易清洁 | 台 | 18 |  |
| **B切配间** |
| B01 | 多功能打蛋机 |  | #1.容量：50升；功率：2.2KW；电压：220；频率：50Hz；转速：360/166/100RPM#2.材质304不锈钢，带防护罩；搅拌量15kg | 台 | 5  |  |
| B02 | 四门高身雪柜 | 1220\*760\*1950 | #1.整体采用优质加厚不锈钢制作，配有发泡层，保温隔热效果好，内置铜管蒸发器，自动回归门设计，避免冷量流失，易拆卸磁性门封，易清洁2.温度范围：冷冻-15℃~0℃/冷藏0℃~+10℃#3.容积：1000L制冷方式：直冷，电子数字温控，电压：220V**#提供产品符合CNCA-R标准的食品接触产品安全认证证书#提供产品标准和技术要求符合依据GB4706.1;GB4706.13;GB17625.1;GB4343.1标准认证证书** | 台 | 10  |  |
| B03 | 双层平板工作台 | 1400\*700\*800 | #1.台面板采用201#1.5mm厚不锈钢拉丝板；面板向内折边成U形，高度为30—40mm，折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，折边内外部容易卫生清洁2.层板采用1.0mm不锈钢拉丝板3.脚通采用∮38mm厚1.2mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚4.台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25\*100\*25mm的不锈钢槽型补强撑**#提供投标人具备（厨房调理设备）产品符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书** | 台 | 5  |  |
| B04 | 单星盆水池 | 700\*700\*950 | #1.台面板采用304#1.5mm厚不锈钢拉丝板#2.星盆采用1.2mm不锈钢拉丝板3.星盆配置冷水、热水、排水管，冷水管直径20mm、热水管直径20mm，下安装排水管直径50mm，配备杂物过滤和清除装置，所有星盆下面有消噪音衬垫，底部作斜向排水出口4.台脚采用脚通采用∮38mm厚1.2mm不锈钢圆管5.配不锈钢子弹脚4个**#提供投标人具备（厨房调理设备）产品符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书** | 台 | 15  |  |
| B05 | 绞切肉机 | 560\*480\*810 | #1.整机采用不锈钢制作，集切肉绞馅功能于一体，切肉厚薄均匀，可切片、切丝、绞馅，切肉厚度：3—5mm，效率：400（片）200（丝）100（馅）电压：220V/1.1KW2.安全可靠，坚固耐用，易清洁**#提供食品接触产品安全认证证书****#产品符合SB/T 10130 绞肉机技术条件，提供检测报告** | 台 | 5  |  |
| B06 | 灭蝇灯 |  | 采用40w高效诱蚊灯管，高效灭蝇虫；灯电路设计限流，低耗电，高效能，电压：220V～50Hz | 只 | 5  |  |
| B07 | 多功能切菜机 | 1160\*530\*1280 | #1.全机均为优质201不锈钢材质，刀盘、机身符合食品接触级不锈钢， 智能控制系统，切割长度：叶菜l-60mm；产量：600-800KG/h；功率：2.5KW/380V；本机为双头型切菜机，两台可同时操作，也可单头操作2.通过更换刀盘（片、丝、丁刀盘）或双变频器调节切割尺寸，刀盘为304不锈钢3.丝刀盘采用快拆式独立刀条，能在一个刀盘上直接实现片和丝的直接更换，换刀简便，易清洗，配有EI 动断电保护装置，安全方便4.设计先进，操作方便，耗能 低，效率高，防腐，美观，符合卫生标准#提供食品接触产品安全认证证书 | 台 | 5  |  |
| B08 | 大容量热水器 | 512\*542\*1775 | 容量：300L；能效等级：一级；净重：72kg；加热功率：2500W#产品符合GB/T 20289 储水式电热水器，提供检测报告 | 台 | 5  |  |
| B09 | 挡鼠板 | 以现场尺寸为准 | 1.2mm厚度不锈钢或铝合金板，参考长度：1.2m，具体以现场尺寸为准. | 块 | 20  |  |
| **C烹饪间** |
| C01 | 单通工作台 | 1800\*800\*800 | #1.台面板采用201#1.5mm厚不锈钢拉丝板；面板向内折边成U形，高度为30—40mm，折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，折边内外部容易卫生清洁2.层板采用1.0mm不锈钢拉丝板3.脚通采用∮38mm厚1.2mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚4.台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25\*100\*25mm的不锈钢槽型补强撑 | 台 | 10  |  |
| C02 | 双层平板工作台 | 1800\*800\*800 | #1.台面板采用201#1.5mm厚不锈钢拉丝板；面板向内折边成U形，高度为30—40mm，折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，折边内外部容易卫生清洁2.层板采用1.0mm不锈钢拉丝板3.脚通采用∮38mm厚1.2mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚4.台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25\*100\*25mm的不锈钢槽型补强撑**#提供投标人具备（厨房调理设备）产品符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书** | 台 | 13  |  |
| C03 | 活动双层平板工作台 | 1600\*800\*800 | #1.台面板采用201#1.5mm厚不锈钢拉丝板；面板向内折边成U形，高度为30—40mm，折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，折边内外部容易卫生清洁2.层板采用1.0mm不锈钢拉丝板3.脚通采用∮51mm厚1.2mm不锈钢圆管，配4个活动式脚轮（两定向两万向）4.台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25\*100\*25mm的不锈钢槽型补强撑**#提供投标人具备（厨房调理设备）产品符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书** | 台 | 5  |  |
| C04 | 油网烟罩 | 9000\*1500\*670 | 烟罩体采用1.2mm不锈钢拉丝板制作，1.0mm不锈钢滤油格栅；配置玻璃防爆、防潮豪华照明灯；烟罩后方配置不锈钢接油盒，烟罩内油污排出顺畅 | ㎡ | 68  |  |
| C05 | 烟罩装饰板 | L=9000 | 采用不锈钢板用料厚度为1.2mm | ㎡ | 68  |  |
| C06 | 简易炉拼台 | 400\*1200\*800+400 | 采用201不锈钢拉丝板，台面厚度采用1.5mm | 台 | 5  |  |
| C07 | 燃气大锅灶 | 1100\*1200\*800+400 | #1.炉灶面板采用304#1.5mm食品级不锈钢拉丝板2.侧板1.2mm，炉体骨架采用40\*40\*4mm不锈钢；3.黑铁炉膛结构用t≥2.0mm钢板4.炉通脚用炉脚51\*51mm不锈钢管5.炉通脚内含支撑炉身的钢柱及可调节炉身高度的不锈钢子弹脚6.炉膛内采用最新式硅砖耐火热材料7.自动适应锅底直径，提高热效率8.配电磁安全掣9.环保炉头： 向内火环保预混炉头10.风机： E2风机（220V, 50Hz, 0.25kw）11.点火： 脉冲电子点火12.熄火保护： 离子检测熄火保护**#提供炊用燃气大锅灶产品符合GB35848《商用燃气燃烧器具》标准检测报告#提供商用燃气灶具符合GB4806.1；GB4806.9《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》标准食品接触检测报告**#提供CCC认证 | 台 | 10  |  |
| C08 | 燃气单头低汤灶 | 650\*700\*500 | #1.炉灶面板采用304#1.5mm不锈钢拉丝板2.侧板1.0mm，炉体骨架采用40\*40\*4mm不锈钢3.炉通脚用炉脚50\*50mm不锈钢管4.自动适应锅底直径，提高热效率，5.配电磁安全掣6.环保炉头： 3寸勾风炉头；#7.热负荷： 15kW8.风机： 220V, 50Hz，0.1kW9.点火： 脉冲电子点火；10.熄火保护： 离子检测熄火保护；**#提供燃气低汤灶产品符合GB35848《商用燃气燃烧器具》标准检测报告****#提供商用燃气灶具符合GB4806.1；GB4806.9《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》标准食品接触检测报告**#提供CCC认证 | 台 | 5  |  |
| C09 | 燃气双门蒸饭柜 | 1200\*900\*1850 | #1.柜体采用304#1.5mm不锈钢板材；2.炉身、前板及侧板用304#1.2mm不锈钢板材；3.骨架采用304食品级不锈钢制作方管40mm\*40mm\*1.5mm制作；4.炉通脚用直径50\*50mm的不锈钢管，炉脚内含支撑炉身的钢柱以及可调高度的不锈钢子弹脚；5.蒸箱内胆底部圆角拼接处采用不小于R=15毫米的一体成型生产工艺；6.装有具有自动供水功能的不锈钢水箱一套和自动蒸气过压释放系统；7.高速蒸煮效能，自动入水装置，火力迅猛，方便清洁；8.特制燃烧器，运行时低于65dB，CO2排放小于200ppm；9.时间设定1～90分钟可调；10.超温蒸功能：101~130℃可调；11.配电磁安全掣；#12.热负荷： 42kW；电源： 220V/0.025kW；13.炉头： 环保炉头；14.点火： 脉冲电子点火；15.熄火保护： 离子检测熄火保护；16.硬水地区使用该设备必须装配软化水设置；**#提供燃气蒸箱产品符合GB35848《商用燃气燃烧器具》标准检测报告#提供商用燃气蒸箱符合GB4806.1；GB4806.9《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》标准食品接触检测报告** | 台 | 5  |  |
| C10 | 开水器带底座 | 520\*530\*1300 | 1.出水方式：双龙头，一开水一常温#2.出水量≥200L，内胆容量≥78L3.额定功率≥18KW、额定电压380V4.智能数字显示，采用内外隔离式感应触摸按键，有效防水防潮，保障电脑控制系统工作正常5.不少于3层过滤，PP棉、颗粒活性炭、压缩活性炭#6.机身材质：外层光面不锈钢，中层发泡层，内胆304不锈钢#提供符合QB/T 4270《商用电开水器》检测报告 | 台 | 5  |  |
| C11 | 感应洗手池 | 500\*450\*300 | #1.台面板采用304#1.5mm食品级不锈钢板2.配1.5mm不锈钢板做加力筋3.星盆采用201#1.5mm不锈钢板4.配感应式水龙头1个及不锈钢下水口1个**#提供投标产品感应式水龙头型号应符合GB25501《水嘴用水效率限定值及用水效率等级》技术标准，提供中国质量认证中心出具的中国节水认证证书****#提供投标产品感应式水龙头型号应符合中华人民共和国环境保护行业标准HJ/T411《环境标志产品技术要求水嘴》技术标准，并提供相关认证证书** | 台 | 5  |  |
| C12 | 双层烤箱  | 1220\*800\*1320 | 1.额定电压：380V2.额定功率：14.04kW3.控制温度范围：0℃~300℃，电脑温控，上下可独立控温#4内胆不锈钢材质；总容量不小于90L；经济耐用，安全可靠**#提供投标产品型号（烤箱）符合GB4806.9、GB4806.5技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书**#符合GB 4706.52家用和类似用途电器的安全 商用电炉灶、烤箱、灶和灶单元的特殊要求，提供检测报告 | 台 | 5  |  |
| C13 | 电饼铛 | 840\*660\*760 | #1.锅体直径≥50cm，额定电压，380V，功率：5KW，铛沿高度：≥30mm，铛面材质：铝2.具有上、下铛双面烙制食品的功能，具有快速节能、清洁卫生、安全可靠**#提供食品接触产品安全认证证书**#符合GB/T 4706.37家用和类似用途电器的安全 商用单双面电热铛的特殊要求，提供检测报告 | 台 | 10  |  |
| C14 | 双星盆水池 | 1200\*700\*950 | #1.台面板采用304#1.5mm厚不锈钢拉丝板2.星盆采用1.2mm不锈钢拉丝板3.所有星盆配置冷水、热水、排水管，冷水管直径20mm、热水管直径20mm下安装排水管直径50mm，配备杂物过滤和清除装置，所有星盆下面有消噪音衬垫，底部需作斜向排水出口4.台脚采用脚通采用∮38mm厚1.2mm不锈钢圆管5.配不锈钢子弹脚4个**#提供投标人具备（厨房调理设备）产品符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书。GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书** | 台 | 5  |  |
| C15 | 立式和面机 | 770\*430\*810 | 1.双速双动2.和面均匀效率高效果好；电机功率：0.85/1.1kw；额定频率：50Hz；搅拌转速：101/202r/min；料桶转速：8/16r/min#3.料桶容积：35L；最大和面量：20kg**#提供投标产品型号（食品加工机械）符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书**#符合GB/T 22748饮食加工设备 电动设备 立式和面机，提供检测报告 | 台 | 5  |  |
| C16 | 立式压面机 |  | 1.额定电压：380V2.功率：2.2KW3.面片宽度： 260（mm）4.面片厚度：0.5-5（mm）5.面条宽度：2.0-3.5（mm） 6.轧辊速度：40（r/min）7.工作效率： 80（kg/h）8.连续工作时长不少于3小时。**#提供投标产品型号（食品加工机械）符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书**#符合GB/T 30641食品机械 多功能电动压面机，提供检测报告 | 台 | 5  |  |
| C17 | 木案工作台 | 1800\*800\*800 | #1.台面为50mm优质柳木；层架全部为≥1.5mm厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求2.腿采用φ50×1.5mm不锈钢管，横撑采用38X38X1.5不锈钢方通。交叉肌采用φ32×1.5mm不锈钢管3.装φ50可调式不锈钢子弹脚 | 台 | 5  |  |
| C18 | 自动气体灭火系统 | 双瓶 | #1.技术参数： （1）感温支架：304#不锈钢； （2）工作环境温度：4℃～55℃； （3）感温器动作温度：183℃～ 232℃； （4）灭火剂持续喷射时间： ≥10s； （5）冷却水喷洒时间：≥ 5min； （6）灭火剂容量（kg）：12.5kg； （7）喷嘴数量：18 只； （8）储存方式及压力：外贮压式， 12MPa；2.系统装置包括：控制箱（机械式启动装置）、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、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，设备设有DC12V备用电源；连接管道采用不锈钢管连接，喷嘴应由不锈钢制作防止氧化堵塞喷嘴孔造成事故3.具有火灾自动探测、自动灭火的功能，设有自动、手动两种启动模式，启动方式为机械式启动，性能可靠4.设备有一体式声光报警器**#提供投标产品型号由应急管理部消防产品合格评定中心出具的消防产品认证证书#提供国家固定灭火系统和耐火构件质量监督检验中心出具经按XF498《厨房设备灭火装置》，TFRI-ZY-08：2020《消防产品自愿性认证实施规则泡沫灭火设备产品》检验为合格的检测报告。#提供国家固定灭火系统和耐火构件质量监督检验中心出具的灭火效能：灭火时间≤10s，灭火后20min内无复燃。灭火时间为1.5s，火焰熄灭后20min内未出现复燃。灭火成功为合格的检测报告** | 套 | 5  |  |
| C19 | 醒发箱 | 12盘 | 优质不锈钢制作，后板加固反冲击，湿度可调：30—85C功率2.5KW，热风循环啧零型，顶部温控可调节旋钮，前面板可视防护钢化玻璃，氷位槽恒温加湿，笼屉数量要满足使用，且可以与蒸烤箱配合使用 | 台 | 5  |  |
| C20 | 灭蝇灯 |  | 采用40w高效诱蚊灯管，高效灭蝇虫；灯电路设计限流，低耗电，高效能，电压：220V～50Hz | 台 | 10  |  |
| **E备餐间** |
| E01 | 双层平板工作台 | 1100\*700\*800 | #1.台面板采用201#1.5mm厚不锈钢拉丝板；面板向内折边成U形，高度为30—40mm，折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，折边内外部容易卫生清洁2.层板采用1.0mm不锈钢拉丝板3.脚通采用∮38mm厚1.2mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚4.台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25\*100\*25mm的不锈钢槽型补强撑**#提供投标人具备（厨房调理设备）产品符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书** | 台 | 10  |  |
| E02 | 食品留样冰柜 | 600\*700\*1950 | 1.参考尺寸：600\*700\*1950mm#2.容积：≥500L3.电压/功率：220V/≤330W4.制冷方式：全铜管直冷5.微电脑智能控制，柜内温度一目了然6.采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风.前排风，可适应密闭的环境使用7.整体采用不锈钢板材制作，双层中空玻璃掩门，柜内物品一览无余8.箱体内部采用圆角设计，可拆式门封条，便于清洗9.温度可调范围：2℃～8℃10.环保制冷剂R134A，避免大气污染，环无烷无氟环保50mm厚高密度发泡保温层**#提供产品符合CNCA-R标准的食品接触产品安全认证证书#提供产品标准和技术要求符合依据GB4706.1;GB4706.13;GB17625.1;GB4343.1标准认证证书#提供产品标准和技术要求GB/T 10125，防腐蚀等级：户内一级（代码：F2级，类型：内防 F2 防腐蚀类）标准认证证书** | 台 | 5  |  |
| E03 | 灭蝇灯 |  | 采用40w高效诱蚊灯管，高效灭蝇虫；灯电路设计限流，低耗电，高效能，电压：220V～50Hz | 只 | 5  |  |
| **T餐厅** |
| T01 | 不锈钢保温桶柜 | 1200\*800\*800+300 | #1.台面采用304#厚1.5mm不锈钢板，侧板、背板采用厚1.0mm不锈钢板2.水箱槽体采用304#厚1.5mm不锈钢板，装两条优质电热管，配2个不锈钢保温桶3.采用数显温控装置，自动恒温，设漏电保护电路4.柜下层板采用厚1.0mm不锈钢板5.柜脚采用φ38×1.2mm不锈钢圆管，配可调式不锈钢子弹脚6.电压：220V 功率：4KW**#提供产品符合CNCA-R标准的食品接触产品安全认证证书** | 台 | 5  |  |
| T02 | 四格保温台柜 | 1500\*800\*800+300 | #1.台面采用304#1.5mm不锈钢拉丝板，层板采用1.2mm不锈钢板2.台面及层板下配1.2mm不锈钢U型加强筋3.柱脚采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管，配不锈钢可调子弹脚4.台上配有10mm钢化玻璃5.额定电压：220V6.功率：3KW | 台 | 5  |  |
| **X洗消间** |
| X01 | 残食台（无后背） | 1000\*760\*850 | #1.台面采用304#1.5mm食品级不锈钢拉丝板（中间开孔2.柱脚采用Φ38\*1.2mm不锈钢圆管3.配不锈钢可调子弹脚 | 台 | 5  |  |
| X02 | 左进右出双星污碟台 | 1500\*760\*850 | #1.台面板采用304#1.5mm厚食品级不锈钢拉丝板2.星盆采用1.2mm不锈钢拉丝板3.所有星盆配置冷水、热水、进水管，冷水管直径20mm、热水管直径20mm下安装排水管直径50mm，配备杂物过滤和清除装置，所有星盆下面有消噪音衬垫，底部需作斜向排水出口4.配不锈钢子弹脚4个 | 台 | 5  |  |
| X03 | 通道式洗碗机**（核心产品）** | 1300\*880\*1630 | #整机采用304不锈钢材质，所有配件都易于拆卸和清洗。自动启动/停止，进一步降低机器运行成本。一体式上罩设计，防止水溅出并可安装过程中改变机器运行方向，380V/50HZ/3N，最大洗涤高度（MM）：450，最大洗涤量（筐/小时）：250，最大耗水量（升/筐）：1.5，水箱容积（升）：90\*2，洗涤温度（℃）：60-65，漂洗温度（℃）：82-92，进水温度（℃）：10-60，总功率（KW）：55KW **#提供中国质量认证中心颁发的产品认证证书。#提供产品检测报告#提供检测依据为GB 14934《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》碗、菜盘、托盘灭活大肠杆菌、沙门氏菌的检测报告**#符合GB 4706.50家用和类似用途电器的安全 商用电动洗碗机的特殊要求，提供检测报告 | 台 | 5  |  |
| X04 | 药液分杯器 |  | 配套洗碗机 | 套 | 5  |  |
| X05 | 洁碟台 | 800\*760\*850 | 台面板采用304#1.5mm厚不锈钢拉丝板；台面板内加强筋采用1.2mm厚不锈钢板拉丝板；背板采用1.0mm厚不锈钢拉丝板；台脚采用φ38mm厚1.2mm不锈钢圆管；通配不锈钢可调性子弹脚 | 台 | 5  |  |
| X06 | 洗碗机集气罩 | 1000\*1000\*500 | #1.烟罩体采用1.2mm不锈钢拉丝板制作2.1.0mm不锈钢滤油格栅3.配置玻璃防爆、防潮豪华照明灯 | 组 | 5  |  |
| X07 | 双门不锈钢门消毒柜 | 1150\*480\*1770 | #1.容量：680L2.电压：220V～50Hz3.发热管功率：1800W4.载重量：10kg/层5.消毒温度：80-125°℃6.消毒方式：石英管7.消毒时间：60分钟8.不锈钢外壳、不锈钢层架（无磁）、合金材质内胆**#提供投标产品型号符合GB4806.1技术标准，提供投标产品型号食品接触产品安全认证证书#提供制造商厂家具有电热消毒柜《消毒产品生产企业卫生许可证》**#符合QB/T 5199食具消毒柜，提供检测报告#符合QB 2138.2家用和类似用途电器的安全食具消毒柜的特殊要求，提供检测报告 | 台 | 13  |  |
| X08 | 灭蝇灯 |  | 采用40w高效诱蚊灯管，高效灭蝇虫；灯电路设计限流，低耗电，高效能，电压：220V～50Hz | 只 | 5  |  |
| X09 | 灭菌灯 |  | 含灯管及灯架，UV-C灯管，具有遥控升降功能，有效消毒高度1.8-2.0m，功率不低于15W | 只 | 40  |  |
| **Z更衣室** |
| Z01 | 更衣柜 | 900\*450\*1800 | 柜身采用优质冷轧钢板 | 台 | 10  |  |
| **厨杂** |
| 1 | 不锈钢快餐盘蓝色的卡通人物  低可信度描述已自动生成 | 3格19.5cm×19.5cm×4cm | 采用优质的不锈钢304制作，产品不会生锈，重量不低于208g。 | 个 | 2000 |  |
| 2 | 不锈钢真空双层碗 | 12cm | 采用优质的不锈钢304制作，产品不会生锈。 | 个 | 2000  |  |
| 3 | 筷子 | 长约17.5cm | 供幼儿使用鸡翅木、天然竹质筷子，精致耐用、耐酸碱、防水、防霉、防蛀、不会产生有害人体之毒素，提供3种以上样品备选 | 双 | 1100  |  |
| 长约27cm | 供成人使用鸡翅木、天然竹质筷子，精致耐用、耐酸碱、防水、防霉、防蛀、不会产生有害人体之毒素，提供3种以上样品备选 | 双 | 500  |
| 4 | 不锈钢勺 | 长约15cm，宽约3.5cm | 幼儿使用，采用优质的不锈钢304制作，产品不会生锈 | 把 | 1500  |  |
| 长约21cm，宽约3.9cm | 成人使用，采用优质的不锈钢304制作，产品不会生锈 | 把 | 500  |
| 5 | 菜刀 | 009# | 400系列不锈钢材质，符合食品级制作要求 | 把 | 20  |  |
| 6 | 片刀 | 315# | 400系列不锈钢材质，符合食品级制作要求 | 把 | 20  |  |
| 7 | 砍刀 | 2# | 400系列不锈钢材质，符合食品级制作要求 | 把 | 10  |  |
| 8 | 大削皮刀 | 1# | 400系列不锈钢材质，符合食品级制作要求 | 把 | 20  |  |
| 9 | 削皮刀 | 2# | 400系列不锈钢材质，符合食品级制作要求 | 把 | 20  |  |
| 10 | 磨刀石 | 25cm | 双面磨石 | 块 | 13  |  |
| 11 | 塑料三色菜墩 | 45X10cm | 食品级AS材料，回韧性强，符合国家食品安全标准 | 块 | 25  |  |
| 12 | 菜墩 | 45X12cm | 食品级AS材料，回韧性强，符合国家食品安全标准 | 块 | 25  |  |
| 13 | 手打大边锅 | 80cm | 熟铁打造、无涂层、物理不沾、导热均匀、铁把使用、结实节能、健康、易洁、耐用，锅体厚度不小于2mm，总重量不小于8.4kg | 个 | 13  |  |
| 14 | 手打小边锅 | 50cm | 熟铁打造、无涂层、物理不沾、导热均匀、铁把使用、结实节、能、健康、易洁、耐用 | 个 | 13  |  |
| 15 | 不锈钢大锅铲 | 1m | #304不锈钢，厚度1.0mm，表面抛光处理 | 把 | 13  |  |
| 16 | 手打炒勺 | 10两 | 采用加厚不锈钢202食品级材质制作，全身无磁 | 把 | 13  |  |
| 17 | 不锈钢大笊篱 | 30cm | 采用304食品级不锈钢制作 | 把 | 13  |  |
| 18 | 不锈钢大盆 | 60cm | #304不锈钢，厚度1.5mm，表面抛光处理 | 个 | 40  |
| 19 | 不锈钢中盆（盛菜盆） | 50cm | #304不锈钢，厚度1.5mm，表面抛光处理 | 个 | 180  |
| 20 | 不锈钢小盆（盛菜盆） | 40cm | #304不锈钢，厚度1.5mm，表面抛光处理 | 个 | 145  |
| 21 | 不锈钢大方盘 | 60X40cm | #304不锈钢，厚度1.5mm，表面抛光处理 | 个 | 40  |  |
| 22 | 不锈钢中方盘 | 50X35cm | #304不锈钢，厚度1.5mm，表面抛光处理 | 个 | 40  |  |
| 23 | 不锈钢小方盘 | 40X30cm | #304不锈钢，厚度1.5mm，表面抛光处理 | 个 | 40  |  |
| 24 | 锅刷子 | 9圈 | 采用304食品级不锈钢制作 | 把 | 40  |  |
| 25 | 不锈钢保温桶 | 50L | #304不锈钢，厚度1.5mm，表面抛光处理 | 个 | 13  |  |
| 26 | 不锈钢桶 | 50cm | #304不锈钢，厚度1.5mm，表面抛光处理 | 个 | 20  |  |
| 27 | 不锈钢小桶 | 30cm | #304不锈钢，厚度1.5mm，表面抛光处理 | 个 | 85  |  |
| 28 | 油篦子 | 22cm | 采用304食品级不锈钢制作 | 把 | 20  |  |
| 29 | 不锈钢笊篱 | 10寸 | #304不锈钢，厚度1.5mm，表面抛光处理 | 把 | 20  |  |
| 30 | 不锈钢调料缸 | 16cm | #304不锈钢，厚度1.5mm，表面抛光处理 | 个 | 120  |  |
| 31 | 打菜勺 | 2# | 采用加厚不锈钢304食品级材质制作，全身无磁。提供3种以上样品备选 | 把 | 100  |  |
| 32 | 大面杖 | 80cm | 优质松木 | 根 | 10  |  |
| 33 | 小面杖 | 30cm | 优质松木 | 根 | 18  |  |
| 34 | 不锈钢大饼铲 | 1M | #304不锈钢，厚度1.5mm，表面抛光处理 | 把 | 20  |  |
| 35 | 饼夹子 | 9寸 | #规格：10"，304不锈钢，厚度1.5mm，表面抛光处理 | 把 | 80  |  |
| 36 | 油古子 | 10寸 | #规格：30CM，304不锈钢，厚度1.0mm，表面抛光处理 | 个 | 34  |  |
| 37 | 不锈钢漏勺 | 30cm | #304不锈钢，厚度1.5mm，表面抛光处理 | 把 | 34  |  |
| 38 | 脚踏式垃圾桶（带盖）73b70bd4bd2d46956250a66daa03c66 | 80L | 表面光洁，减少垃圾残留，易于清洁；塑料垃圾桶能在-30℃~65℃区间温度内正常使用；塑料垃圾桶具有耐酸、耐碱、耐腐蚀、耐候性强 | 个 | 40  |  |
| 39 | 大保鲜盒 | 36cmX25cm | 食品级AS透明塑料材质，带盖 | 个 | 100  |   |
| 40 | 小保鲜盒 | 30cmX20cm | 食品级AS透明塑料材质，带盖 | 个 | 50 |  |
| 41 | 大菜框 | 535X406X185cm | 采用树脂材料制成，一般耐温范围：最高温120℃，最低温-24℃，钢化材质 | 个 | 40  |  |
| 42 | 毛菜筐 | 58X42X32cm | 采用树脂材料制成，一般耐温范围：最高温120℃，最低温-26℃，钢化材质 | 个 | 80  |  |
| 43 | 地刮子 | 40CM | 优质刮头 | 把 | 20  |  |
| 44 | 地刷子 | 1# | 采用优质塑料 | 把 | 20  |  |
| 45 | 平板车 | 60X90CM | 板材采用201食品级不锈钢制作板。台面1.5mm厚不锈钢板，底用厚1.0mm不锈钢槽做加力筋；装万向带刹车静音轮 | 辆 | 10  |  |
| 46 | 带锁刀箱图片包含 室内, 蛋糕, 游戏机, 桌子  描述已自动生成 | 四格，25.9×19×15.4cm | 304不锈钢，带锁 | 个 | 10  |  |
| 47 | 送餐车 | 850\*450\*900mm，层距510mm | #1.餐车材质为201不锈钢，双层台面板#2.台面板采用≥0.5mm厚不锈钢板；不锈钢方管25mm厚≥0.7mm；底部设有带刹万向轮 | 个 | 60  |  |
| 48 | 带盖双层分餐盆aba950cfd3f8e77e6e84d92a14c25f2 | 外盆33cmX27cmX15cm，内盆33cmX27cmX7cm | 304食品级不锈钢材质，厚度不小于2.3mm | 套 | 60 |  |
| 49 | 带盖分餐盒ed441b32f99a356db7416b30a1232c7 | 33cmX27cmX15cm | 304食品级不锈钢材质，厚度不小于2.3mm | 个 | 60 |  |
| 50 | 立式电子秤图片包含 游戏机, 电脑, 桌子  描述已自动生成 |  | 最大称重量300kg | 个 | 5 |  |
| 51 | 台式电子秤电脑萤幕  中度可信度描述已自动生成 |  | 最大称重量30kg | 个 | 5 |  |
| 52 | 烘焙用克数秤桌子上的盘子里有甜点  描述已自动生成 |  | 精准到0.1g，最大称重量3kg | 个 | 5 |  |
| 53 | 带盖不锈钢留样盒5a18f96524c7d39c4734c385d09e55f | 10×10×7cm | 304食品级不锈钢，密封盖 | 个 | 150 |  |
| 54 | 面粉车图片包含 推车, 桌子, 游戏机  描述已自动生成 | 60×60×60cm | 304食品级不锈钢材质，厚度不小于1.0mm，可折叠密封盖，带定向轮及万向轮 | 个 | 10 |  |
| 55 | 调料车 | 760×480×800mm | 12缸调料车，304食品级不锈钢材质，含不锈钢推拉门，静音刹车轮 | 个 | 5 |  |
| 56 | 燃气防爆高压锅 | 135L | 锅口直径67cm，锅身直径70cm，锅身高度38cm，整锅高度58cm，304食品级不锈钢材质 | 个 | 5 |  |
| **排烟系统** |
| 1 | 后倾式厨房专用风柜 |  | #1.功率（kW)：11KW；电源（V)：380；转速（r/min)：2890；流量：13500—17200m³/h；全压（Pa)1500-1000；1.机壳Q235焊接结构2.叶轮采用强前弯多翼式设计，使用镀锌板或冷轧板旋压成型**#提供风机（不锈钢板材）具有符合GB8624标准的产品阻燃等级认证证书及证书网站截图查询#提供风机具有符合GB/T4208标准产品防水等级：IPX6认证证书及证书网站截图查询#提供风机具有符合GB/T 10125标准产品防腐蚀户外3级等级认证证书及证书网站截图查询#提供风机产品符合XF211产品标准/技术要求，符合CILQC GZ-18《消防产品认证实施规则-消防防烟排烟设备产品》 产品认证实施规则要求消防产品认证证书及证书网站截图查询** | 台 | 5  |  |
| 2 | 低空油烟净化器 |  | #1.风量：20000m³/h2.设备外壳全部为1.2MM以上厚度的碳钢冷板，设备外壳喷涂工艺上采用的是热固性纯聚酯粉末涂料，预处理工艺要脱脂、除锈、中和、表调、磷化和烘干等工艺3.电场主体绝缘子采用聚四氟乙烯绝缘子，设备高压电源输出绝缘子采用聚四氟乙烯绝缘子4.电源核心技术采用微电脑芯片智能调节控制对反馈及调整数据进行全方位智能管理，数字显示各项运行指标，包括：输出功率、输出电流、输出电压，同时配备LED显示，做到更细致更直观反映设备的运行状态及保养清洗信息；具有强大的保护功能：高压输出空载、地线开路、过压过流、闪络以及短路均可及时保护5.内装不锈钢电极油烟处理收极器，净化芯体收尘级与放电极均采用优质镜面不锈钢板材辊轧自动成型，放电极均做折返加强筋，增强稳定性，利用不锈钢耐碱不耐酸的化学性质，清洗不变色6.油烟净化设备机芯为不锈钢材质，净化效率不低于96.7%；即达到油烟≤1.0mg/m³、颗粒物≤5.0mg/m³、非甲烷总烃≤10.0mg/m³标准**#提供低空油烟净化器符合《饮食业油烟排放标准》额定风量、80%风量、120%风量下、净化效率都大于97%及油烟净化器智能数显高压电源符合 JCC/ I201011.1要求且绝缘电阻≥ 200兆欧及符合过压过流、出具带有CMA或CNAS标识检验机构的检验报告** | 台 | 5  |  |
| 3 | 油烟浓度在线监测系统 |  | 实时监测油烟浓度、颗粒物浓度、风机工作状态和净化器工作状态；支持4G全网通通讯，HJ212通讯协议，支持多中心数据传输；一体化户外结构，市电供电；光散射方法监测油烟和颗粒物浓度；电化学方法监测非甲烷总烃浓度**#提供产品符合饮食业油烟排放标准GB18483附录A红外分光光度法；餐饮业颗粒物的测定手工称重法DB11/T1485；固定污染源排气中非甲烷总烃的测定气相色谱法HJ38检测依据，需提供具有CMA机构出具检测报告** | 套 | 5  |  |
| 4 | 排烟管道 |  | 1.采用1.2mm厚镀锌板制作风管；咬口连接2.使用国标40\*40角铁制作法兰连接，风管扣接缝与法兰接口范围全部填充硅橡胶防水密封胶，风管宽高比超过1：2.5压棱线加固 | ㎡ | 645  |  |
| 5 | 消音管道 |  | 1.采用1.2mm厚镀锌板制作风管；咬口连接2.使用国标40\*40角铁制作法兰连接，风管扣接缝与法兰接口范围全部填充硅橡胶防水密封胶，风管宽高比超过1：2.6压棱线加固**#提供隔音棉通过GB/T17794《柔性泡沫橡塑绝热制品》技术标准，具有抗老化性，导热系数低等优点，需要提供具有CMA/CNAS资质的第三方机构出具的检测报告** | 套 | 10  |  |
| 6 | 防火阀 |  | 1.采用冷轧钢板焊接并做防锈处理，熔断器动作温度：150℃；长度根据现场定制2.阀门有5-6档调节风量开度，可手动开启或关闭，阀门动作后手动复位，要求漏风量低，气密性好**#提供产品通过GB15930《建筑通风和排烟系统用防火阀门》，CCCF-CPRZ《消防类产品认证实施规则火灾防护产品消防防烟排烟设备产品》检验，需提供具有CMA/CNAS资质的第三方机构出具的检测报告** | 台 | 5  |  |
| 7 | 风机净化器底座 |  | 国标槽钢制作底座主体，槽钢所有面积涂刷防锈漆做防锈处理 | 套 | 5  |  |
| 8 | 风机启停装置 |  | 设备开关启停功能；前置滤网安全开关控制；风压启动配置；UV安全控制；故障及警报功能；蜂鸣提醒 | 套 | 5  |  |
| 9 | 法兰 |  | 采用国标30\*30\*3mm角铁焊接制作 | 对 | 275  |  |
| 10 | 减震器 |  | ZD型阻尼弹簧减振器 采用标准减震底座，尽量降低风柜震动发出的噪音 | 套 | 5  |  |
| **补风系统** |
| 1 | 补风管道 |  | 1.采用1.2mm厚镀锌板制作风管；咬口连接2.使用国标40\*40角铁制作法兰连接，风管扣接缝与法兰接口范围全部填充硅橡胶防水密封胶，风管宽高比超过1：2.5压棱线加固 | ㎡ | 145  |  |
| 2 | 防火阀 |  | 采用冷轧钢板焊接并做防锈处理，熔断器动作温度：70℃；长度根据现场定制；阀门有5-6档调节风量开度，可手动开启或关闭，阀门动作后手动复位。要求漏风量低，气密性好 | 个 | 5  |  |
| 3 | 风量调节阀 |  | 1.风量调节阀外框采用1.5mm冷轧板并进行喷涂处理制作，叶片采用1.2mm冷轧板并进行喷涂处理制作2.风量调节阀轴承材料为青铜，可以耐300℃的高温3.叶片由直径12mm的轴相连接，轴体材料为不锈钢4.对平行动作的叶片，标准连接为叶片面连接 5.叶片与8mm直径的不锈钢连杆的连接采用插销式方法连接 | 个 | 5  |  |
| 4 | 散流器 |  | 采用国标铝合金制作 | 个 | 25  |  |
| 5 | 法兰 |  | 采用国标30\*30\*3mm角铁焊接制作 | 对 | 40  |  |

第二部分：小学厨房设备（数量为华望城小学、创新坊小学所需数量的和）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **设备名称** | **尺寸** | **规格参数** | **单位** | **数量** | **备注** |
| **A.售卖间** |
| A01 | 单通工作台 | 1500\*700\*800 | #1.台面板采用201#1.5mm厚不锈钢拉丝板；面板向内折边成U形，高度为30—40mm，折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，折边内外部容易卫生清洁2.层板采用1.0mm不锈钢拉丝板3.脚通采用∮38mm厚1.2mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚4.台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25\*100\*25mm的不锈钢槽型补强撑**#提供投标人具备（厨房调理设备）产品符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书** | 台 | 5 |  |
| A02 | 食品留样冰柜 | 600\*700\*1950 | 1.参考尺寸：600\*700\*1950mm#2.容积：≥500L3.电压/功率：220V/≤330W4.制冷方式：全铜管直冷5.微电脑智能控制，柜内温度一目了然6.采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风.前排风，可适应密闭的环境使用7.整体采用不锈钢板材制作，双层中空玻璃掩门，柜内物品一览无余8.箱体内部采用圆角设计，可拆式门封条，便于清洗9.温度可调范围：2℃～8℃10.环保制冷剂R134A，避免大气污染，环无烷无氟环保50mm厚高密度发泡保温层**#提供产品符合CNCA-R标准的食品接触产品安全认证证书#提供产品标准和技术要求符合依据GB4706.1;GB4706.13;GB17625.1;GB4343.1标准认证证书****#提供产品标准和技术要求GB/T 10125，防腐蚀等级：户内一级（代码：F2级，类型：内防 F2 防腐蚀类）标准认证证书** | 台 | 3 |  |
| A03 | 双门不锈钢门消毒柜 | 1173\*525\*1770 | 1.外形尺寸：1173\*525\*17702.电压：220V#3.容量：680L4.材质：不锈钢5.消毒方式：高温，消毒效果好，符合卫生标准要求**#提供投标产品型号符合GB4806.1技术标准，提供投标产品型号食品接触产品安全认证证书#提供制造商厂家具有电热消毒柜《消毒产品生产企业卫生许可证》**#符合QB/T 5199食具消毒柜，提供检测报告#符合QB 2138.2家用和类似用途电器的安全食具消毒柜的特殊要求，提供检测报告 | 台 | 8 |  |
| A04 | 双星洗手池 | 1500\*760\*800 | #1.台面板采用1.5mm厚不锈钢拉丝板2.星盆采用1.2mm不锈钢拉丝板3.所有星盆配置冷水、热水、排水管，冷水管直径20mm、热水管直径20mm下安装排水管直径50mm，配备杂物过滤和清除装置，所有星盆下面有消噪音衬垫，底部需作斜向排水出口4.台脚采用脚通采用∮51mm厚1.2mm不锈钢进口圆管**#提供投标人具备（厨房调理设备）产品符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书** | 台 | 3 |  |
| A05 | 六头电煮面炉 | 600\*660\*900 | 外形采用全不锈钢制作，简约美观，进水、排水方便快捷，可调节炉脚，独特喷流式设计，简单操作，功率大，升温快，效率高**#提供食品接触产品安全认证证书** | 台 | 2 |  |
| A06 | 油网烟罩 | 1000\*1000\*610 | #烟罩体采用1.2mm不锈钢拉丝板制作，1.0mm不锈钢滤油格栅；配置玻璃防爆、防潮豪华照明灯；烟罩后方配置不锈钢接油盒，烟罩内油污排出顺畅 | ㎡ | 2 |  |
| 烟罩装饰板 | L=1600 | #采用201不锈钢板用料厚度为1.2mm | ㎡ | 2 |  |
| A07 | 单通工作台 | 1200\*700\*800 | #1.台面板采用201#1.5mm厚不锈钢拉丝板；面板向内折边成U形，高度为30—40mm，折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，折边内外部容易卫生清洁2.层板采用1.0mm不锈钢拉丝板3.脚通采用∮38mm厚1.2mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚4.台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25\*100\*25mm的不锈钢槽型补强撑**#提供投标人具备（厨房调理设备）产品符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书** | 台 | 12 |  |
| A08 | 三层保温售饭工作柜 | 1500\*700\*800 | #采用201#不锈钢拉丝板，台面板采用1.5mm厚不锈钢拉丝板，柜门外壳全部为1.2mm厚不锈钢结构，标配1/1份数盆4个。台脚采用Φ51x12mm不锈钢圆管，通配不锈钢可调性子弹脚。电脑版智能温度控制和设置，数码显示温度，有漏电保护、缺水报警、防干烧装置、功能，有给排水功能。玻璃顶罩立面与顶面均采用10mm高透钢化玻璃制作**#提供投标人具备（厨房调理设备）产品符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书** | 台 | 11 |  |
| A09 | 保温饭汤桶车 | 700\*700\*800 | #采用201不锈钢板材，层板厚1.2mm，不锈钢方管38\*38\*1.5mm，推手∮30\*2.0mm不锈钢管斜加强拉筋，配有4个灵活的万向活动脚轮，其中2个带有锁紧装置，车脚轮直径125MM，活动脚轮材料采用：耐磨、耐油橡胶，安装滚动轴承**#提供投标人具备（厨房调理设备）产品符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书** | 台 | 6 |  |
| **B.更衣室** |
| B01 | 六门更衣柜 | 1200\*450\*1800 | 1.柜身采用优质冷轧钢板2.具备防水防油防腐蚀功能3.空间满足食堂工作人员换衣需求 | 台 | 4 |  |
| **C.主食加工间** |
| C01 | 四门高身雪柜 | 1220\*760\*1950 | 1.整体采用优质加厚不锈钢制作，配有发泡层，保温隔热效果好，内置铜管蒸发器，自动回归门设计，避免冷量流失，易拆卸磁性门封，易清洁2.温度范围：冷冻-15℃~0℃/冷藏0℃~+10℃ #3.容积：1000L，制冷方式：直冷，电子数字温控，电压：220V**#提供产品符合CNCA-R标准的食品接触产品安全认证证书#提供产品标准和技术要求符合依据GB4706.1;GB4706.13;GB17625.1;GB4343.1标准认证证书** | 台 | 4 |  |
| C02 | 大单星盆水池 | 1000\*760\*800 | #1.台面板采用1.5mm厚不锈钢拉丝板2.星盆采用1.2mm不锈钢拉丝板3.所有星盆配置冷水、热水、排水管，冷水管直径20mm、热水管直径20mm下安装排水管直径50mm，配备杂物过滤和清除装置，所有星盆下面有消噪音衬垫，底部需作斜向排水出口4.台脚采用脚通采用∮51mm厚1.2mm不锈钢进口圆管**#提供投标人具备（厨房调理设备）产品符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书** | 台 | 3 |  |
| C03 | 双层平板工作台 | 1800\*760\*800 | #1.台面板采用201#1.5mm厚不锈钢拉丝板；面板向内折边成U形，高度为30—40mm，折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，折边内外部容易卫生清洁2.层板采用1.0mm不锈钢拉丝板3.脚通采用∮38mm厚1.2mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚4.台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25\*100\*25mm的不锈钢槽型补强撑**#提供投标人具备（厨房调理设备）产品符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书** | 台 | 5 |  |
| C04 | 燃气双门蒸饭柜 | 1200\*900\*1800 | #1.柜体采用201#1.5mm不锈钢板材#2.炉身、前板及侧板用201#1.2mm不锈钢板材3.骨架采用201食品级不锈钢制作方管40mm\*40mm\*1.5mm制作4.炉通脚用直径50\*50mm的不锈钢管，炉脚内含支撑炉身的钢柱以及可调高度的不锈钢子弹脚；5.蒸箱内胆底部圆角拼接处采用不小于R=15毫米的一体成型生产工艺6.装有具有自动供水功能的不锈钢水箱一套和自动蒸气过压释放系统7.高速蒸煮效能，自动入水装置，火力迅猛，方便清洁；8.特制燃烧器，运行时低于65dB，CO2排放小于200ppm9.时间设定1～90分钟可调10.超温蒸功能：101~130℃可调11.配电磁安全掣#12.热负荷： 42kW13.电源： 220V/0.025kW14.炉头： 环保炉头；15.点火： 脉冲电子点火；16.熄火保护： 离子检测熄火保护；17.硬水地区使用该设备必须装配软化水设置；**#提供燃气蒸箱产品符合GB35848《商用燃气燃烧器具》标准检测报告#提供商用燃气蒸箱符合GB4806.1；GB4806.9《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》标准食品接触检测报告** | 台 | 9 |  |
| C05 | 双门醒发箱 | 1000\*710\*1850 | #1.双层不锈钢箱体，加厚发泡保温层，坚固、保温好2.喷水加喷蒸汽式加湿，可实现强制加湿不受气候影响，且加湿快。电子水位计控制水位。分段加热方式，不冲温。内置宽循环风道，利于温湿度的均匀循环。电子轻触式数显控制器，温度、湿度、时间独立显示，直观明了，操作方便，温湿控制精确，故障少 | 台 | 4 |  |
| C06 | 双动双速和面机 | 770\*430\*810 | 1.双速双动2.和面均匀效率高效果好；电机功率：0.85/1.1kw；额定频率：50Hz；搅拌转速：101/202r/min；料桶转速：8/16r/min#3.料桶容积：35L；最大和面量：20kg**#提供投标产品型号（食品加工机械）符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书**#符合GB/T 22748饮食加工设备 电动设备 立式和面机，提供检测报告 | 台 | 2 |  |
| C07 | 压面机 | 1200\*620\*1320 | 1.额定电压：380V2.功率：1.5KW3.面片宽度： 260（mm）4.面片厚度：0.5-5（mm）5.面条宽度：2.0-3.5（mm） 6.轧辊速度：40（r/min）#7.工作效率： 50（kg/h）**#提供投标产品型号（食品加工机械）符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书** | 台 | 2 |  |
| C08 | 搅拌机 | 590\*960\*900 | #料桶容积：30L；额定电压：380v；额定频率：50Hz；电机功率：1.50kw；最大和面量：10kg；搅拌转速：65/102/296**#提供投标产品型号（食品加工机械）符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书** | 台 | 2 |  |
| C09 | 木案工作台 | 1800\*760\*800 | #1.台面为40mm优质柳木2.腿采用φ50×1.5mm不锈钢管，横撑采用38X38X1.5不锈钢方通，交叉肌采用φ32×1.5mm不锈钢管3.装φ50可调式不锈钢子弹脚 | 台 | 4 |  |
| C10 | 双星水池 | 1200\*760\*800 | #1.台面板采用201#1.5mm厚不锈钢拉丝板2.星盆采用1.2mm不锈钢拉丝板3.所有星盆配置冷水、热水、排水管，冷水管直径20mm、热水管直径20mm下安装排水管直径50mm，配备杂物过滤和清除装置，所有星盆下面有消噪音衬垫，底部需作斜向排水出口4.台脚采用脚通采用∮51mm厚1.2mm不锈钢进口圆管**#提供投标人具备（厨房调理设备）产品符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书** | 台 | 2 |  |
| C11 | 双层烤箱 | 1220\*800\*1320 | 1.额定电压：380V#2.额定功率：14.04kW3.控制温度范围：0℃~300℃**#提供投标产品型号（烤箱）符合GB4806.9、GB4806.5技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书**#符合GB 4706.52家用和类似用途电器的安全 商用电炉灶、烤箱、灶和灶单元的特殊要求，提供检测报告 | 台 | 2 |  |
| C12 | 电饼铛 | 840\*660\*760 | #1.锅体直径≥50cm，额定电压，380V，功率：5KW，铛沿高度：≥30mm，铛面材质：铝2.具有上、下铛双面烙制食品的功能，具有快速节能、清洁卫生、安全可靠**#提供食品接触产品安全认证证书****#符合GB/T 4706.37家用和类似用途电器的安全 商用单双面电热铛的特殊要求，提供检测报告** | 台 | 4 |  |
| C13 | 油网烟罩 | 10450\*1600\*600 | #烟罩采用1.2mm不锈钢拉丝板制作，1.0mm不锈钢滤油格栅；配置玻璃防爆、防潮豪华照明灯；烟罩后方配置不锈钢接油盒，烟罩内油污排出顺畅 | ㎡ | 34 |  |
| 烟罩装饰板 | L=12000 | #采用不锈钢板用料厚度为1.2mm | ㎡ | 34 |  |
| C14 | 油网烟罩 | 4800\*1500\*600 | #烟罩体采用1.2mm不锈钢拉丝板制作，1.0mm不锈钢滤油格栅；配置玻璃防爆、防潮豪华照明灯；烟罩后方配置不锈钢接油盒，烟罩内油污排出顺畅 | ㎡ | 14 |  |
| 烟罩装饰板 | L=6300 | #采用不锈钢板用料厚度为1.2mm | ㎡ | 14 |  |
| **D.洗消间** |
| D01 | 残食台 | 1500\*760\*800 | #1.台面板采用201#1.5mm厚不锈钢拉丝板；面板向内折边成U形，高度为30—40mm，折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，折边内外部容易卫生清洁2.层板采用1.0mm不锈钢拉丝板；3、脚通采用∮38mm厚1.2mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚3.台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形4.角切至与脚管配合，层板下面安25\*100\*25mm的不锈钢槽型补强撑 | 台 | 5 |  |
| D02 | 大单星盆水池 | 1200\*760\*800 | #1.台面板采用1.5mm厚不锈钢拉丝板2.星盆采用1.2mm不锈钢拉丝板3.所有星盆配置冷水、热水、排水管，冷水管直径20mm、热水管直径20mm下安装排水管直径50mm，配备杂物过滤和清除装置，所有星盆下面有消噪音衬垫，底部需作斜向排水出口4.台脚采用脚通采用∮51mm厚1.2mm不锈钢进口圆管**#提供投标人具备（厨房调理设备）产品符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书** | 台 | 5 |  |
| D03 | 油网烟罩 | 2000\*1500\*600 | #烟罩体采用1.2mm不锈钢拉丝板制作，1.0mm不锈钢滤油格栅；配置玻璃防爆、防潮豪华照明灯；烟罩后方配置不锈钢接油盒，烟罩内油污排出顺畅 | ㎡ | 6 |  |
| 烟罩装饰板 | L=4400 | #采用不锈钢板用料厚度为1.2mm | ㎡ | 8.8 |  |
| D04 | 洁碟台B | 1500\*800\*950 | 选用201#不锈钢拉丝板，台面板采用201#1.5mm厚不锈钢拉丝板；台面板内加强筋采用304#1.5mm厚不锈钢板拉丝板；背板采用1.0mm厚不锈钢拉丝板；台脚采用φ38mm厚1.2mm不锈钢圆管；通配不锈钢可调性子弹脚 | 台 | 2 |  |
| D05 | 双星污碟台（右星） | 2000\*800\*950 | #1.台面板采用201#1.5mm厚不锈钢拉丝板2.星盆采用1.2mm不锈钢拉丝板3.所有星盆配置冷水、热水、进水管，冷水管直径20mm、热水管直径20mm下安装排水管直径50mm，配备杂物过滤和清除装置，所有星盆下面有消噪音衬垫，底部需作斜向排水出口4.配不锈钢子弹脚4个 | 台 | 2 |  |
| D06 | 通道式洗碗机 **（核心产品）** | 1300\*880\*1630 | #整机采用304不锈钢材质，所有配件都易于拆卸和清洗。自动启动/停止，进一步降低机器运行成本。一体式上罩设计，防止水溅出并可安装过程中改变机器运行方向，380V/50HZ/3N，最大洗涤高度（MM）：450，最大洗涤量（筐/小时）：250，最大耗水量（升/筐）：1.5，水箱容积（升）：90\*2，洗涤温度（℃）：60-65，漂洗温度（℃）：82-92，进水温度（℃）：10-60，总功率（KW）：55KW #提供中国质量认证中心颁发的产品认证证书。#提供产品检测报告#提供检测依据为GB 14934《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》碗、菜盘、托盘灭活大肠杆菌、沙门氏菌的检测报告#符合GB 4706.50家用和类似用途电器的安全 商用电动洗碗机的特殊要求，提供检测报告 | 台 | 2 |  |
| D07 | 高身碗柜 | 1200\*500\*1800 | #1.台面板采用201#1.5mm厚不锈钢拉丝板；面板向内折边成U形，高度为30—40mm，折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，折边内外部容易卫生清洁2.层板采用1.0mm不锈钢拉丝板3.脚通采用∮38mm厚1.2mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚4.台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25\*100\*25mm的不锈钢槽型补强撑**#提供投标人具备（厨房调理设备）产品符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书** | 台 | 3 |  |
| D08 | 双门不锈钢门消毒柜 | 1173\*525\*1770 | 1.外形尺寸：1173\*525\*17702.电压：220V#3.容量：680L4.材质：不锈钢5.消毒方式：高温 | 台 | 12 |  |
| D08 | 开水器带底座 | 520\*530\*1300 | 1.出水方式：双龙头，一开水一常温#2.出水量≥200L，内胆容量≥78L3.额定功率≥18KW、额定电压380V4.智能数字显示，采用内外隔离式感应触摸按键，有效防水防潮，保障电脑控制系统工作正常5.不少于3层过滤，PP棉、颗粒活性炭、压缩活性炭#6.机身材质：外层光面不锈钢，中层发泡层，内胆304不锈钢#提供符合QB/T 4270《商用电开水器》检测报告 | 台 | 2 |  |
| **F.主食库** |
| F01 | 米面架 | 1000\*600\*200 | #1.台面板采用1.2mm厚不锈钢拉丝板；面板向内折边成U形，高度为30—40mm，折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，折边内外部容易卫生清洁2.脚通采用∮51mm厚1.2mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚 | 台 | 12 |  |
| **G.低值易耗品库** |
| G01 | 四层货架 | 1100\*500\*1800 | #1.台面板采用201#1.5mm厚不锈钢拉丝板；面板向内折边成U形，高度为30—40mm，折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，折边内外部容易卫生清洁2.脚通采用∮38mm厚1.5mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚**#提供投标人具备（不锈钢调理设备）符合GB 4806.9技术标准，需提供具有CMA、CNAS机构出具检测报告#提供投标人具备不锈钢原材料不锈钢板、不锈钢管符合GB/T10125《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》技术标准，需提供具有CMA、CNAS机构出具检测报告#提供投标人具备（不锈钢货架）搁板能承受150KG荷载，去除重物后变形量0.3mm技术要求，需提供具有CMA、CNAS机构出具检测报告** | 台 | 12 |  |
| **H.回盘间** |
| H01 | 单孔收餐工作台B | 1500\*760\*800 | #1.台面板采用201#1.5mm厚不锈钢拉丝板；面板向内折边成U形，高度为30—40mm，折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，折边内外部容易卫生清洁2.层板采用1.0mm不锈钢拉丝板3.脚通采用∮38mm厚1.2mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚4.台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25\*100\*25mm的不锈钢槽型补强撑 | 台 | 3 |  |
| **其他** |
| 1 | 灭蝇灯 | 40W | 采用40w高效诱蚊灯管，高效灭蝇虫；灯电路设计限流，低耗电，高效能，电压：220V～50Hz | 台 | 6 |  |
| 2 | 杀菌灯 |  | 含灯管及灯架，UV-C灯管 | 台 | 3 |  |
| **J.副食加工间** |
| J01 | 双层平板工作台 | 1000\*760\*800 | #1.台面板采用201#1.5mm厚不锈钢拉丝板；面板向内折边成U形，高度为30—40mm，折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，折边内外部容易卫生清洁2.层板采用1.0mm不锈钢拉丝板3.脚通采用∮38mm厚1.2mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚4.台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25\*100\*25mm的不锈钢槽型补强撑**#提供投标人具备（厨房调理设备）产品符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书** | 台 | 2 |  |
| J02 | 油网烟罩 | 3600\*1200\*600 | 烟罩体采用1.2mm不锈钢拉丝板制作，1.0mm不锈钢滤油格栅；配置玻璃防爆、防潮豪华照明灯；烟罩后方配置不锈钢接油盒，烟罩内油污排出顺畅 | ㎡ | 8.6 |  |
| 烟罩装饰板 | L=4000 | 采用不锈钢板用料厚度为1.2mm | ㎡ | 9.6 |  |
| J03 | 双星水池 | 1200\*760\*800 | #1.台面板采用1.5mm厚不锈钢拉丝板2.星盆采用1.2mm不锈钢拉丝板3.所有星盆配置冷水、热水、排水管，冷水管直径20mm、热水管直径20mm下安装排水管直径50mm，配备杂物过滤和清除装置，所有星盆下面有消噪音衬垫，底部需作斜向排水出口4.台脚采用脚通采用∮51mm厚1.2mm不锈钢进口圆管**#提供投标人具备（厨房调理设备）产品符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书** | 台 | 2 |  |
| J04 | 双通工作台 | 1800\*800\*800 | #1.台面板采用201#1.5mm厚不锈钢拉丝板；面板向内折边成U形，高度为30—40mm，折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，折边内外部容易卫生清洁#2.层板采用1.0mm不锈钢拉丝板3.脚通采用∮38mm厚1.2mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚4.台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25\*100\*25mm的不锈钢槽型补强撑**#提供投标人具备（厨房调理设备）产品符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书** | 台 | 9 |  |
| J05 | 炉拼台 | 400\*1200\*800+400 | 采用201不锈钢拉丝板，台面厚度采用1.5mm | 台 | 6 |  |
| J06 | 燃气双头双尾炒灶 | 2200\*1150\*800 | #1.炉灶面板采用201#1.5mm不锈钢拉丝板2.侧板1.0mm，炉体骨架采用40\*40\*4mm不锈钢3.黑铁炉膛结构用t=2.0mm钢板4.炉通脚用炉脚51\*51mm不锈钢管5.炉通脚内含支撑炉身的钢柱及可调节炉身高度；的不锈钢子弹脚6.炉膛内采用最新式硅砖耐火热材料7.自动适应锅底直径，提高热效率8.配电磁安全掣9.环保炉头： 向内火环保预混炉头#10.热负荷： 42\*2kw=84kw11.风机： E2风机\*2 （220V, 50Hz, 0.25kw\*2）12.点火： 脉冲电子点火13.熄火保护： 离子检测熄火保护14.安全可靠、耐腐蚀、易清洁；满足国家一级能效标准**#提供中餐燃气炒菜灶产品符合GB35848《商用燃气燃烧器具》标准检测报告#提供商用燃气灶具符合GB4806.1；GB4806.9《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》标准食品接触检测报告** | 台 | 2 |  |
| J07 | 燃气双头大锅灶 | 2200\*1150\*800 | #1.炉灶面板采用201#1.5mm不锈钢拉丝板2.侧板1.0mm，炉体骨架采用40\*40\*4mm不锈钢3.黑铁炉膛结构用t=2.0mm钢板4.炉通脚用炉脚51\*51mm不锈钢管5.炉通脚内含支撑炉身的钢柱及可调节炉身高度的不锈钢子弹脚6.炉膛内采用最新式硅砖耐火热材料7.自动适应锅底直径，提高热效率8.配电磁安全掣9.环保炉头： 向内火环保预混炉头#10.热负荷： 42\*2kw=84kw11.风机： E2风机\*2 （220V, 50Hz, 0.25kw\*2）12.点火： 脉冲电子点火13.熄火保护： 离子检测熄火保护14.安全可靠、耐腐蚀、易清洁；满足国家一级能效标准**#提供炊用燃气大锅灶产品符合GB35848《商用燃气燃烧器具》标准检测报告#提供商用燃气灶具符合GB4806.1；GB4806.9《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》标准食品接触检测报告** | 台 | 5 |  |
| J08 | 油网烟罩 | 10450\*1600\*600 | #烟罩体采用1.2mm不锈钢拉丝板制作，1.0mm不锈钢滤油格栅；配置玻璃防爆、防潮豪华照明灯；烟罩后方配置不锈钢接油盒，烟罩内油污排出顺畅 | ㎡ | 34 |  |
| J09 | 烟罩装饰板 | L=10400 | #采用不锈钢板用料厚度为1.2mm | ㎡ | 24 |  |
| J10 | 四门高身雪柜 | 1220\*760\*1950 | 1.整体采用优质加厚不锈钢制作，配有发泡层，保温隔热效果好，内置铜管蒸发器，自动回归门设计，避免冷量流失，易拆卸磁性门封，易清洁2.温度范围：冷冻-15℃~0℃/冷藏0℃~+10℃ #3.容积：1000L，制冷方式：直冷，电子数字温控，电压：220V**#提供产品符合CNCA-R标准的食品接触产品安全认证证书#提供产品标准和技术要求符合依据GB4706.1;GB4706.13;GB17625.1;GB4343.1标准认证证书** | 台 | 4 |  |
| J11 | 保鲜工作台 | 1800\*760\*800 | 整体采用优质加厚不锈钢制作，采用绿色环保的环戊烷发泡剂整体发泡，超厚发泡层，保温隔热效果好，内置蒸发器盘管全铜管制作，自动回归门设计，避免冷量流失，易拆卸磁性门封，内箱底板采用圆弧拉伸，配合围板大圆弧设计，易清洁；温度范围：-0℃-+5℃**#提供产品符合CNCA-R标准的食品接触产品安全认证证书#提供产品标准和技术要求符合依据GB4706.1;GB4706.13;GB17625.1;GB4343.1标准认证证书** | 台 | 3 |  |
| J12 | 燃气双头低汤灶 | 1200\*700\*500 | #1.炉面板采用1.5mm厚201不锈钢板2.炉膛及撑板采用A3厚4黑铁板3.炉身及炉背采用1.2mm厚不锈钢板4.炉体骨架采用50mm\*50mm\*5mm国标角铁5.炉脚采用￠2无缝不锈钢管内含钢柱配可调性不锈钢子弹脚6 .火咀、气制、火种喉、火种制7.安全可靠、耐腐蚀、易清洁；满足国家一级能效标准**#提供燃气低汤灶产品符合GB35848《商用燃气燃烧器具》标准检测报告#提供商用燃气灶具符合GB4806.1；GB4806.9《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》标准食品接触检测报告** | 台 | 5 |  |
| **M.库房** |
| M01 | 四层货架 | 1100\*500\*1800 | #1.台面板采用201#1.5mm厚不锈钢拉丝板；面板向内折边成U形，高度为30—40mm，折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，折边内外部容易卫生清洁2.脚通采用∮38mm厚1.5mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚**#提供投标人具备（不锈钢调理设备）符合GB 4806.9技术标准，需提供具有CMA、CNAS机构出具检测报告#提供投标人具备不锈钢原材料不锈钢板、不锈钢管符合GB/T10125《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》技术标准，需提供具有CMA、CNAS机构出具检测报告#提供投标人具备（不锈钢货架）搁板能承受150KG荷载，去除重物后变形量0.3mm技术要求，需提供具有CMA、CNAS机构出具检测报告** | 台 | 15 |  |
| **O.蔬菜加工间** |
| O01 | 双层平板工作台 | 1500\*760\*800 | #1.台面板采用201#1.5mm厚不锈钢拉丝板；面板向内折边成U形，高度为30—40mm，折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，折边内外部容易卫生清洁2.层板采用1.0mm不锈钢拉丝板3.脚通采用∮38mm厚1.2mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚4.台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25\*100\*25mm的不锈钢槽型补强撑**#提供投标人具备（厨房调理设备）产品符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书** | 台 | 3 |  |
| O02 | 多功能切菜机 | 1160\*530\*1280 | #1.全机均为优质不锈钢材质， 智能控制系统，切割长度：叶菜l-60mm；产量： 60Q-800KG/b；功率：2.5KW/380V；本机为双头型切菜机，两台可同时操作，也可单头操作2.通过更换刀盘（片、丝、丁刀盘）或双变频器调节切割尺寸3.换刀简便，易清洗，配有EI 动断电保护装置.安全方便4.设计先进，操作方便，耗能 低，效率高，防腐，美观，符合卫生标准#提供食品接触产品安全认证证书 | 台 | 2 |  |
| O03 | 四层货架 | 1100\*500\*1800 | #1.台面板采用201#1.5mm厚不锈钢拉丝板；面板向内折边成U形，高度为30—40mm，折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，折边内外部容易卫生清洁2.脚通采用∮38mm厚1.5mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚**#提供投标人具备（不锈钢调理设备）符合GB 4806.9技术标准，需提供具有CMA、CNAS机构出具检测报告#提供投标人具备不锈钢原材料不锈钢板、不锈钢管符合GB/T10125《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》技术标准，需提供具有CMA、CNAS机构出具检测报告#提供投标人具备（不锈钢货架）搁板能承受150荷载，去除重物后变形量0.3mm技术要求，需提供具有CMA、CNAS机构出具检测报告** | 台 | 3 |  |
| O04 | 大单星盆水池 | 1000\*760\*800 | #1.台面板采用1.5mm厚不锈钢拉丝板2.星盆采用1.2mm不锈钢拉丝板3.所有星盆配置冷水、热水、排水管，冷水管直径20mm、热水管直径20mm下安装排水管直径50mm，配备杂物过滤和清除装置，所有星盆下面有消噪音衬垫，底部需作斜向排水出口4.台脚采用脚通采用∮51mm厚1.2mm不锈钢进口圆管**#提供投标人具备（厨房调理设备）产品符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书** | 台 | 5 |  |
| **P.肉类加工间** |
| P01 | 双层平板工作台 | 1500\*760\*800 | #1.台面板采用201#1.5mm厚不锈钢拉丝板；面板向内折边成U形，高度为30—40mm，折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，折边内外部容易卫生清洁2.层板采用1.0mm不锈钢拉丝板3.脚通采用∮38mm厚1.2mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚4.台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25\*100\*25mm的不锈钢槽型补强撑**#提供投标人具备（厨房调理设备）产品符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书** | 台 | 3 |  |
| P02 | 左单星水池 | 1500\*760\*800 | #1.台面板采用1.5mm厚不锈钢拉丝板2.星盆采用1.2mm不锈钢拉丝板3.所有星盆配置冷水、热水、排水管，冷水管直径20mm、热水管直径20mm下安装排水管直径50mm，配备杂物过滤和清除装置，所有星盆下面有消噪音衬垫，底部需作斜向排水出口4.台脚采用脚通采用∮51mm厚1.2mm不锈钢进口圆管**#提供投标人具备（厨房调理设备）产品符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书** | 台 | 2 |  |
| P03 | 双层平板工作台 | 1200\*760\*800 | #1.台面板采用201#1.5mm厚不锈钢拉丝板；面板向内折边成U形，高度为30—40mm，折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，折边内外部容易卫生清洁2.层板采用1.0mm不锈钢拉丝板3.脚通采用∮38mm厚1.2mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚4.台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25\*100\*25mm的不锈钢槽型补强撑**#提供投标人具备（厨房调理设备）产品符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书** | 台 | 3 |  |
| P04 | 大单星盆水池 | 1000\*760\*800 | #1.台面板采用1.5mm厚不锈钢拉丝板2.星盆采用1.2mm不锈钢拉丝板3.所有星盆配置冷水、热水、排水管，冷水管直径20mm、热水管直径20mm下安装排水管直径50mm，配备杂物过滤和清除装置，所有星盆下面有消噪音衬垫，底部需作斜向排水出口4.台脚采用脚通采用∮51mm厚1.2mm不锈钢进口圆管**#提供投标人具备（厨房调理设备）产品符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书** | 台 | 3 |  |
| P05 | 绞肉机 | 5L | 整机采用不锈钢制作，1.刀头类型:锯齿刀2.主杯容量（L）:1.75L3.内胆材质:pc食用级塑料4.产品参考尺寸（mm）:200\*200\*2005.搅拌功率（W）:10006.额定电压（V）:2207.加热功率（W）:800**#提供投标人具备（厨房加工设备）产品符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书**#产品符合SB/T 10130 绞肉机技术条件，提供检测报告 | 台 | 4 |  |
| P06 | 商用微波炉 | 459\*374\*281 | "1.操控方式：机械式2.内胆材质：喷涂3.容量（L）：214.底盘类型：转盘式5.微波功率（W）：7006.产品参考尺寸（mm）：459\*374\*2817.额定电压（v）：220V8.额定频率（Hz）：50hz" | 台 | 2 |  |
| P07 | 电饭锅 | 容量:21-30L | 1.加热方式:底盘加热2.容量:21-30L3.操作方式:按键式 | 个 | 4 |  |
| P08 | 电磁炉 | 290\*360 | 1.操控方式：触摸式2.面板样式：整版触控3.火力档位：9档4.产品参考尺寸（mm）:290\*3605.额定功率（W）:2100W6.额定电压（V）:220V7.电源线长度（m）:1m | 个 |  4 |  |
| P09 | 36 防爆高压锅 | 36cm | "1.规格：36cm2.材质:厚度≥1.5mm，表面抛光处理。" | 个 | 6 |  |
| P10 | 明档铁板炒饭炉 | 730mm\*460\*230mm | 镀铬款加长加厚 | 台 | 2 |  |
| **Q.回盘区** |
| Q01 | 双层平板工作台 | 1800\*600\*800 | #1.台面板采用201#1.5mm厚不锈钢拉丝板；面板向内折边成U形，高度为30—40mm，折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，折边内外部容易卫生清洁2.层板采用1.0mm不锈钢拉丝板3.脚通采用∮38mm厚1.2mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚4.台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25\*100\*25mm的不锈钢槽型补强撑**#提供投标人具备（厨房调理设备）产品符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书** | 台 | 2 |  |
| Q02 | 双孔收餐柜车 | 1000\*600\*800 | #1.面板采用1.5毫米304不锈钢板，层板采用1.2mm厚不锈钢，其它采用 φ38\*1.5厚不锈钢管2.配4个优质耐高压、耐磨损、静音脚轮，其中两个刹车，两个万向 | 台 | 5 |  |
| Q03 | 双层平板工作台 | 1200\*600\*800 | #1.台面板采用201#1.5mm厚不锈钢拉丝板；面板向内折边成U形，高度为30—40mm，折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，折边内外部容易卫生清洁2.层板采用1.0mm不锈钢拉丝板3.脚通采用∮38mm厚1.2mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚4.台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25\*100\*25mm的不锈钢槽型补强撑**#提供投标人具备（厨房调理设备）产品符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书** | 台 | 2 |  |
| Q04 | 双层平板工作台 | 1000\*600\*800 | #1.台面板采用201#1.5mm厚不锈钢拉丝板；面板向内折边成U形，高度为30—40mm，折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，折边内外部容易卫生清洁2.层板采用1.0mm不锈钢拉丝板3.脚通采用∮38mm厚1.2mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚4.台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25\*100\*25mm的不锈钢槽型补强撑**#提供投标人具备（厨房调理设备）产品符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书。** | 台 | 2 |  |
| Q05 | 双层平板工作台 | 1500\*600\*800 | #1.台面板采用201#1.5mm厚不锈钢拉丝板；面板向内折边成U形，高度为30—40mm，折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，折边内外部容易卫生清洁2.层板采用1.0mm不锈钢拉丝板3.脚通采用∮38mm厚1.2mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚4.台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25\*100\*25mm的不锈钢槽型补强撑**#提供投标人具备（厨房调理设备）产品符合GB4806.1、GB4806.9技术标准，并提供食品接触产品安全认证证书** | 台 | 2 |  |
| **R.教师就餐区** |
| R01 | 筷子勺子一体消毒机 | 280\*210\*245 | 1.ABS高分子材料机身，美观结实，安全卫生，经济耐用2.可装容筷子、勺子数量满足教师人数用餐需求 | 台 | 3 |  |
| R02 | 自助餐保温汤炉 | ≥11L | 1.304不锈钢材质#2.电压/功率：200V/600W，容量≥11L；3、可灵活调节温度，安全可靠，保温效果好 | 台 | 3 |  |
| R03 | 自助餐台 | 7640\*1000\*800 | 整体采用201不锈钢餐台 | 台 | 2 |  |
| R04 | 嵌入式四格售饭台 | 1500\*760\*800 | #1.采用304#不锈钢拉丝板，台面板采用1.5mm厚不锈钢拉丝板，柜门外壳全部为1.2mm厚不锈钢结构，标配1/1份数盆4个。台脚采用Φ51x12mm不锈钢圆管，通配不锈钢可调性子弹脚2.电脑版智能温度控制和设置，数码显示温度，有漏电保护、缺水报警、防干烧装置、功能，有给排水功能。玻璃顶罩立面与顶面均采用10mm高透钢化玻璃制作 | 台 | 3 |  |
| **其他** |
| 1 | 灭蝇灯 | 40W | 采用40w高效诱蚊灯管，高效灭蝇虫；灯电路设计限流，低耗电，高效能，电压：220V～50Hz | 台 | 6 |  |
| 2 | 贯流式风幕机 | 1.8m | 机身尺寸1800\*170\*192；风速9-11m/s；风量3120m³/h；噪声55dB；功率155/170W；操控方式：遥控器控制；外壳材质：金属外壳 | 台 | 9 |  |
| 3 | 贯流式风幕机 | 1.2m | 机身尺寸1200\*170\*192；风速9-11m/s；风量1950m³/h；噪声53dB；功率120/135W；操控方式：遥控器控制；外壳材质：金属外壳 | 台 | 4 |  |
| 4 | 贯流式风幕机 | 1.5m | 机身尺寸1500\*170\*192；风速9-11m/s；风量2560m³/h；噪声54dB；功率155/165W；操控方式：遥控器控制；外壳材质：金属外壳 | 台 | 1 |  |
| **厨杂** |
| 1 | 密胺圆角餐盘 | 六格 | 1.规格：30cm\*24cm\*3cm2.采用优质A8料 | 个 | 1440 |  |
| 六格 | 1.规格：36cm\*27cm\*3cm2.采用优质A8料 | 个 | 1440 |  |
| 2 | 密胺大面碗 | 17cm | 1.规格：直径17cm2.采用优质A8料 | 个 | 400 |  |
| 密胺小汤碗 | 12cm | 1.规格：直径12cm2.采用优质A8料 | 个 | 2880 |  |
| 3 | 筷子 | 长约27cm | 供成人使用鸡翅木、天然竹质筷子，精致耐用、耐酸碱、防水、防霉、防蛀、不会产生有害人体之毒素，提供3种以上样品备选 | 双 | 2880 |  |
| 4 | 密胺勺 | 长约15.5cm | 成人使用，采用优质A8料 | 把 | 2880 |  |
| 5 | 菜刀 | 009# | 400系列不锈钢材质，符合食品级制作要求 | 把 | 15 |  |
| 6 | 片刀 | 315# | 400系列不锈钢材质，符合食品级制作要求 | 把 | 15 |  |
| 7 | 砍刀 | 2# | 400系列不锈钢材质，符合食品级制作要求 | 把 | 4 |  |
| 8 | 大削皮刀 | 1# | 400系列不锈钢材质，符合食品级制作要求 | 把 | 15 |  |
| 9 | 削皮刀 | 2# | 400系列不锈钢材质，符合食品级制作要求 | 把 | 15 |  |
| 10 | 磨刀石 | 25cm | 双面磨石 | 块 | 6 |  |
| 11 | 塑料菜墩（白） | 43X10cm | 食品级塑料制作 | 块 | 10 |  |
| 塑料菜墩（红） | 43X10cm | 食品级塑料制作 | 块 | 4 |  |
| 塑料菜墩（黄色） | 43X10cm | 食品级塑料制作 | 块 | 4 |  |
| 塑料菜墩（绿色） | 43X10cm | 食品级塑料制作 | 块 | 4 |  |
| 塑料菜墩（蓝色） | 43X10cm | 食品级塑料制作 | 块 | 4 |  |
| 12 | 手打大边锅 | 80cm | 熟铁制作 | 个 | 9 |  |
| 13 | 手打小边锅 | 50cm | 熟铁制作 | 个 | 9 |  |
| 14 | 不锈钢大锅铲 | 1m | 采用304食品级不锈钢制作 | 把 | 9 |  |
| 15 | 手打炒勺 | 10两 | 采用304食品级不锈钢制作 | 把 | 15 |  |
| 16 | 钢丝笊篱 |  | 材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。漏勺直径32cm | 个 | 20 |  |
| 17 | 不锈钢盆 | 80cm | 1.规格：60公分2.材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。 | 个 | 10 |  |
| 18 | 不锈钢盆 | 60cm | 1.规格：60公分2.材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。 | 个 | 30 |  |
| 19 | 不锈钢盆 | 40cm | 1.规格：40公分2.材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。 | 个 | 150 |  |
| 20 | 不锈钢漏盆 | 直径55cm | 1.规格：直径55cm2.材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。 | 个 | 20 |  |
| 21 | 不锈钢托盘 | 60\*40\*4.8 | 1.规格：60\*40\*4.82.材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。 | 个 | 80 |  |
| 22 | 不锈钢托盘 (带眼) | 60\*40\*4.8 | 1.规格：60\*40\*4.82.材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。 | 个 | 60 |  |
| 23 | 1/1份数盆 | 深10cm | 采用304食品级不锈钢制作 | 套 | 40 |  |
| 24 | 锅刷子 | 9圈 | 竹木制作 | 把 | 30 |  |
| 25 | 加厚不锈钢汤桶 | 25cm | 材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。 | 个 | 10 |  |
| 26 | 加厚不锈钢汤桶 | 60cm | 材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。 | 个 | 10 |  |
| 27 | 加厚不锈钢汤桶 | 40cm | 材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。 | 个 | 20 |  |
| 28 | 不锈钢油篦子 | 20cm | "1.规格：20cm2.材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。" | 个 | 20 |  |
| 29 | 竹把漏勺 |  | 材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。漏勺直径32cm | 把 | 50 |  |
| 30 | 不锈钢调料缸(包含勺子) | 16cm | 不锈钢调料缸90个，采用304食品级不锈钢制作，直径16cm（含勺子20个：304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。） | 项 | 1 |  |
| 31 | 分餐勺 | 中号 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。 | 把 | 40 |  |
| 32 | 大面杖 | 80cm | 优质松木 | 根 | 6 |  |
| 33 | 小面杖 | 30cm | 优质松木 | 根 | 12 |  |
| 34 | 不锈钢大饼铲 | 1M | 采用304食品级不锈钢制作 | 把 | 15 |  |
| 35 | 饼夹子 | 9寸 | 采用304食品级不锈钢制作 | 把 | 60 |  |
| 36 | 油古子 | 10寸 | 采用304食品级不锈钢制作 | 个 | 24 |  |
| 37 | 长把漏勺 | 32cm | 材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。 | 把 | 20 |  |
| 38 | 厨余带轮子垃圾桶240L | 240L | 放置稳固，底部加厚处理 | 台 | 4 |  |
| 厨余带轮子垃圾桶120L | 120L |  | 台 | 8 |  |
| 其他带轮子垃圾桶240L | 240L |  | 台 | 4 |  |
| 其他带轮子垃圾桶120L | 120L |  | 台 | 8 |  |
| 39 | 小保鲜盒 | 28X18cm | 食品级优质塑料 | 个 | 90 |  |
| 40 | 大菜框 | 535X406X185cm | 食品级优质塑料 | 个 | 30 |  |
| 41 | 中菜筐 | 470X375X145cm | 食品级优质塑料 | 个 | 30 |  |
| 42 | 毛菜筐 | 58X42X32cm | 食品级优质塑料 | 个 | 60 |  |
| 43 | 净菜筐 | 58X42X32cm | 食品级优质塑料 | 个 | 60 |  |
| 44 | 整理箱 | 60X40X30cm | 食品级优质塑料 | 个 | 30 |  |
| 45 | 地刮子 | 40CM | 优质刮头 | 把 | 15 |  |
| 46 | 地刷子 | 1# | 采用优质塑料 | 把 | 15 |  |
| 47 | 平板车 | 60X90CM | 全不锈钢制作 | 辆 | 6 |  |
| 48 | 留样柜 | 530\*530\*1300 | 锈钢门留样柜，功率95w，容积138L，温度2-8℃ | 个 | 4 |  |
| 49 | 刀架 | 29.5\*12.5\*23 | ABS+亚克力背胶 | 个 | 15 |  |
| 50 | 密胺牛奶杯 | 200ml | 采用优质A8料 | 个 | 2880 |  |
| 51 | 餐夹搁盘 |  | 材质304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。 | 个 | 20 |  |
| 52 | 密胺托盘 |  | 1.规格：长42cm，宽32.5cm2.采用优质A8料 | 个 | 400 |  |
| 53 | 勺子架 |  | 1.规格：五格2.材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。 | 个 | 20 |  |
| 54 | 1/1 份数盆 15cm |  | 材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。 | 个 | 80 |  |
| 55 | 1/2 不锈钢份数盆15cm |  | 材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。 | 个 | 100 |  |
| 56 | 5 格不锈钢砧板架50\*40\*35cm |  | 材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。 | 个 | 6 |  |
| 57 | 不锈钢背火架 27\*7cm |  | 材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。 | 个 | 10 |  |
| 58 | 料勺 |  | 材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。 |  |  |  |
| 59 | 不锈钢密漏 |  | 材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。漏勺直径32cm | 个 | 30 |  |
| 60 | 不锈钢米线粉漏 |  | 材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。漏勺直径16cm | 个 | 20 |  |
| 61 | 塑料水果板 | 60\*40\*2.3cm | 采用优质塑料 | 个 | 4 |  |
| 62 | 塑料菜墩 | 43\*10cm | 采用优质塑料 | 个 | 10 |  |
| 63 | 水果刀 | 12寸 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。 | 把 | 4 |  |
| 64 | 30 面罗 | 30cm | 材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。 | 个 | 6 |  |
| 65 | 刨丝器 | 常规 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。 | 个 | 10 |  |
| 66 | 长把水勺 | 3斤 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。 | 个 | 40 |  |
| 67 | 水勺 | 5斤 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。 | 个 | 20 |  |
| 68 | 带钩汤勺 | 150cc | 材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。 | 把 | 10 |  |
| 69 | 米饭铲 | 25CM | 采用优质食品级塑料 | 把 | 20 |  |
| 70 | 保温桶 | 10升 | 　 | 个 | 10 |  |
| 71 | 周转箱 | 597\*490\*355mm | 材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。 | 个 | 40 |  |
| 72 | 油条长筷子 | 45cm | 天然竹木 | 双 | 10 |  |
| 73 | 不锈钢打蛋器 | 12寸 | 1.规格：12寸2.材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。 | 个 | 10 |  |
| 74 | 木柄不锈钢刮板 | 14.5\*11 | 1.规格：14.5\*11cm2.材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。 | 个 | 8 |  |
| 75 | 剪刀 | 1号 | 优质，材质：高强复合钢，刀口做高温热处理。 | 把 | 20 |  |
| 76 | 不锈钢红色砍刀 | 28\*10cm | 1.规格：28\*10cm2.优质，材质：高强复合钢，刀口做高温热处理。 | 把 | 6 |  |
| 77 | 铁丝筛子 | 40cm | 1.规格：40cm2.材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。 | 个 | 10 |  |
| 78 | 木把扁铲 | 10cm | 1.规格：10cm2.天然竹木 | 把 | 6 |  |
| 79 | 木把油刷 | 3寸 | 1.规格：3寸2.采用优质羊毛 | 把 | 10 |  |
| 80 |  白色塑料菜板 | 58\*38\*2cm | 1.规格：58\*38\*2cm2.产品采用优质环保材料制造；用料厚实，经久耐用。 | 个 | 10 |  |
| 81 |  黄色塑料菜板 | 58 \*38\*2cm | 1.规格：58 \*38\*2cm2.材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。 | 个 | 2 |  |
| 82 |  绿色塑料菜板 | 58\*38\*2cm | 1.规格：58\*38\*2cm2.材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。 | 个 | 2 |  |
| 83 |  白色塑料菜筐 | 576\*420\*285 | 1.规格：576\*420\*285mm2.材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。 | 个 | 50 |  |
| 84 | 塑料留样餐盒 | 10\*10 | 1.规格：10\*10cm2.材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。 | 个 | 260 |  |
| 85 | 塑料量杯 | 1000ml | 1.规格：1000ml2.采用优质塑料 | 个 | 10 |  |
| 86 | 克秤 | 10kg | 最大称重量≥10kg | 个 | 10 |  |
| 87 | 电子秤 | 30kg | 最大称重量≥30kg | 台 | 4 |  |
| 88 | 电子磅秤 | 350kg | 最大称重量≥350kg | 台 | 4 |  |
| 89 | 竹质馅尺 | 20cm | 1.规格：20cm2.天然竹木 | 把 | 40 |  |
| 90 | 白云地拖 | 60cm | 1.规格：60cm2.优质棉头 | 个 | 10 |  |
| 91 | 玻璃刮 | 2m\*40cm | 1.规格：2m\*40cm2.优质刮头 | 个 | 10 |  |
| 92 | 墩布车 | 60\*45\*38 | 1.规格：60\*45\*38cm2.采用优质塑料 | 个 | 20 |  |
| 93 | 木把塑料地刷 | 31cm | 1.规格：把长1.1m刷头31cm2.采用优质塑料 | 把 | 20 |  |
| 94 | 扫面刷 | 37\*3.5cm | 1.规格：37\*3.5cm2.采用优质塑料 | 把 | 10 |  |
| 95 | 塑料板刷 | 14\*7cm | 1.规格：14\*7cm2.采用优质塑料 | 把 | 10 |  |
| 96 | 灭火毯 | 规格：1.5m\*1.5m | 采用优质防火材质 | 个 | 40 |  |
| 97 | 保温壶 | 1.5L | 1.规格：1.5L2.材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。 | 个 | 4 |  |
| 98 | 不锈钢带齿蛋糕刀 | 14寸 | "1.规格：14寸2.材质:304不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。" | 把 | 4 |  |
| 99 | 折叠平板车90\*60 |  | 90\*60cm 静音轮 加强 | 台 | 10 |  |
| 100 | 乌龟车平板车37\*57cm |  | 37\*57cm 带刹车 静音轮  | 台 | 6 |  |
| 101 | 粘鼠板 |  | 　 | 个 | 100 |  |
| 102 | 双层送餐车80\*50\*90 | 80\*50\*90cm | 不锈钢加厚（静音轮） | 个 | 10 |  |
| 103 | 三层送餐车85\*45\*90 | 85\*45\*90cm | 不锈钢加厚（静音轮） | 个 | 10 |  |
| 104 | 波浪刀 | 不锈钢 | 18\*11cm | 个 | 6 |  |
| 105 | 不沾土司模具450克 | 　 | 加厚 不粘易脱模 | 套 | 25 |  |
| 106 | 数字测温器 | 测温范围-50度-500度 | 插入式探头尖头  | 个 | 4 |  |
| 107 | 测温枪 | 　 | 红外线测温枪 | 个 | 5 |  |
| 108 | 食品添加剂锁柜 | 　 | 85\*39\*36cm | 个 | 2 |  |
| 109 | 老师餐厅煮面炉 | 470\*470\*600 | 加厚不锈钢食品级型号：40型 容量：170L 功率：12KW内径：60\*60电压：220V/380V | 台 | 2 |  |
| 110 | 温湿度器（库房用） | 　 | 　 | 个 | 5 |  |
| 111 | 豆浆机 | 320\*320\*784mm | 型号：LC-DH30额定电压220V容量;24-30升尺寸：320\*320\*784mm转速：18000加热方式：立体环绕加热 | 台 | 2 |  |
| 112 | 不锈钢调料车 | 12缸 | 不锈钢调料车 | 个 | 10 |  |
| 113 | 单缸电炸锅 | 30L | 电炸锅 | 台 | 2 |  |
| 114 | 免打孔烘手机 | 254\*236\*227 | 额定功率：1200W  风速：30m/s  规格：单热性 | 个 | 10 |  |
| 115 | 免打孔皂液器 | 260\*120\*115 | 容量：1000ML 额定电压：DC4\*1.5V 供电方式：直流/交流 | 个 | 10 |  |
| 116 | 免打孔感应手消毒器 | 269\*120\*115 | 容量：1000ML 额定电压：DC4\*1.5V 供电方式：直流/交流 | 个 | 10 |  |
| **排烟系统** |
| 1 | 后倾式厨房专用风机 |  | #1.风量：28000—33000m³/h，功率：15KW，电压：380V，风压：700—800Pa2.抗阻变技术；C式皮带传动；机体碳钢制作；产品针对大气治理行业的使用需求设计，具备高效率的特点，有利于环保设备的整体能耗降低**#提供风机（不锈钢板材）具有符合GB8624标准的产品阻燃等级认证证书及证书网站截图查询#提供风机具有符合GB/T4208-2017标准产品防水等级：IPX6认证证书及证书网站截图查询#提供风机具有符合GB/T 10125-2021标准产品防腐蚀户外3级等级认证证书及证书网站截图查询#提供风机产品符合XF211-2009产品标准/技术要求，符合CILQC GZ-18《消防产品认证实施规则-消防防烟排烟设备产品》 产品认证实施规则要求消防产品认证证书及证书网站截图查询** | 台 | 3 |  |
| 2 | 低空油烟净化器 |  | #1.外形尺寸：≤1590×1090×1900（mm），风量30000m³/h；工作电压220V，功率1400W；风口尺寸：870×1700（宽／高mm）风阻≦180Pa；重量365KG2.不锈钢箱体**#提供低空油烟净化器符合《饮食业油烟排放标准》额定风量、80%风量、120%风量下、净化效率都大于97%及油烟净化器智能数显高压电源符合 JCC/ I201011.1-2017要求且绝缘电阻≥ 200兆欧及符合过压过流、出具带有CMA或CNAS标识检验机构的检验报告** | 台 | 3 |
| 3 | 油烟浓度在线监测系统 |  | 实时监测油烟浓度、颗粒物浓度、风机工作状态和净化器工作状态；支持4G全网通通讯，HJ212通讯协议，支持多中心数据传输；一体化户外结构，市电供电；光散射方法监测油烟和颗粒物浓度；电化学方法监测非甲烷总烃浓度 | 套 | 2 |
| 4 | 排烟管道 |  | 采用优质1.2mm厚度镀锌板制作 | ㎡ | 297 |
| 5 | 消音管道 |  | 采用优质1.2mm厚度镀锌板制作，内敷50mm厚高效消音棉，消音效果良好 | 套 | 6 |
| 6 | 防火阀 |  | 采用优质冷轧板制作，具有风量调节功能，温感控制，当排烟管道内的温度≥280℃时，阀门自动关闭，以遏制火势蔓延 | 台 | 5 |
| 7 | 风机净化器底座 |  | 与风机配套 | 套 | 3 |
| 8 | 风机启停装置 |  | 不锈钢材质，变频控制器，可调节转速，具有过载、过热保护，优质电气元件 | 套 | 3 |
| 9 | 法兰 |  | 采用40\*40\*4mm角钢焊接而成 | 对 | 120 |
| 10 | 减震器 |  | 与风机配套 | 套 | 3 |
| **补风系统** |
| 1 | 补风管道 |  | #1.采用1.2mm厚镀锌板制作风管；咬口连接2.使用国标40\*40角铁制作法兰连接，风管扣接缝与法兰接口范围全部填充硅橡胶防水密封胶，风管宽高比超过1：2.5压棱线加固 | ㎡ | 120 |  |
| 2 | 防火阀 |  | 采用冷轧钢板焊接并做防锈处理，熔断器动作温度：70℃；长度根据现场定制；阀门有5-6档调节风量开度，可手动开启或关闭，阀门动作后手动复位。要求漏风量低，气密性好 | 个 | 3 |  |
| 3 | 风量调节阀 |  | #1.风量调节阀外框采用1.5mm冷轧板并进行喷涂处理制作，叶片采用1.2mm冷轧板并进行喷涂处理制作2.风量调节阀轴承材料为青铜，可以耐300℃的高温3.叶片由直径12mm的轴相连接，轴体材料为不锈钢4.对平行动作的叶片，标准连接为叶片面连接 5.叶片与8mm直径的不锈钢连杆的连接采用插销式方法连接 | 个 | 3 |  |
| 4 | 散流器 |  | 采用国标铝合金制作 | 个 | 24 |  |
| 5 | 法兰 |  | 采用国标30\*30\*3mm角铁焊接制作 | 对 | 26 |  |

第三部分：各学校厨房图纸（另附）

各学校厨房图纸在获取招标文件时提供。

（三）供货安装调试要求

1.供货要求

本项目时间紧，任务重，投标人须做出详细的供货方案及保证措施。为使设备在供货完成后能快速高效的投入运行，投标人还需编制详尽的安装调试方案及质量保证措施，确保本项目在限定的时间内能顺利完成。

2.包装运输要求

提供的全部货物均应采用本行业通用方式进行包装，且该包装应符合国家有关包装的法律、法规的规定。包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防粗暴装卸，确保货物安全无损，运抵现场。由于包装不善所引起的货物锈蚀、损坏和损失均由中标人承担。

3.安装调试要求

3.1投标人有协调各方的责任，完成各系统最终的集成和联调，包括本项目所采购设备和学校现有条件的关联，并保质保量形成完整可用的设备，满足采购人要求。

3.2根据本项目特点，投标人应在投标时向采购人提供安装调试及运行的进度计划表。

3.3投标人应派足够的专业技术人员、施工人员到现场按安装设计规划进行设备安装。

3.4投标人应充分了解项目的难度及特点，应提供能够指导设备安装、调试规划方案。

（四）验收要求

1.初步查验要求

中标人应在签订合同后7日内，向采购人提供以下每项货物各一个，进行初步查验，采购人对中标人所交货物依照采购文件上的技术规格要求和国家有关标准进行验收，以确认中标人提供的货物是否达到投标文件中所承诺的技术功能及国家有关标准。中标人提供设备验收结果达不到投标文件中所承诺的技术功能的，视为初步验收不合格，中标人须按照招标文件要求重新提供合格设备并通过初步验收方可正式供货。

2.验收要求

2.1验收程序

货物到达指定交货现场后，采购人或采购人指定的收货人（或最终用户）将会同中标人共同对合同货物进行检验，并出具双方签字的检验记录。检验过程所必需的专用设备或仪器由中标人提供。检验内容包括：

（1）所供产品的规格、数量符合招标文件供应商投标承诺及采购合同约定的要求。

（2）所供产品的材质、颜色符合招标文件供应商投标承诺及采购合同约定的要求。

（3）所供产品的外观完好，无严重碰撞、表皮脱落、五金件生锈等明显瑕疵。

（4）所供产品结构牢固，无安全隐患。

（5）所有产品均已运输至指定地点，并安装调试完毕。

（6）供应商投标承诺及采购合同约定的附件、工具、技术资料等齐全；提供产品使用说明书、合格证。

2.2其他要求

（1）所有货物必须是全新产品，生产日期为2023年5月1日及以后。

（2）需满足国家标准、行业规范和合同要求的技术参数标准，若不同标准要求出现冲突时，以最严格的标准为准。货物达不到质量或规格要求的，中标人必须在15日内完成整改，若整改不合格，中标人可以拒收并解除合同，造成的一切损失由供货商承担。

（3）采购人将对货物生产情况进行监督检查，有权在中标人生产、安装、验收及使用过程等阶段委托国家认证认可的检测机构（需能在国家认证认可监督管理委员会https://www.cnca.gov.cn官网上查询）对本项目原辅材料和成品进行抽样检测，检测费用由中标人承担。不符合招标文件、投标文件、采购合同和相关标准要求的将不予验收，检测不合格的，采购人将拒绝验收或退货，且全部家具做返厂处理，所发生费用由中标人承担并赔偿采购人的所有损失。

（五）售后服务要求

1.质保期

1.1本项目所有货物质量保证期（以下简称质保期）3年，自交货并终验合格之日起计。

1.2实际质保期以中标人在投标文件中承诺的质保期（不少于3年）为准，自交货并终验合格之日起计。

1.3在实际质保期内中标人负责更换易损件、五金件，负责产品的日常维护保养；产品在正常使用情况下发生损坏或产生质量问题，中标人免费予以技术服务、维修或更换，并承担相应费用和零部件费用，不收取额外费用。超出中标人承诺的质保期，中标人应积极帮助采购人修理，并提供优惠价格的配件和服务。

2.售后服务

2.1中标人应提供售后服务中心地址、负责人联系方式并成立服务组织机构。选派专人负责所有设备的运行维护，设置24小时技术服务热线接受采购人技术咨询与问题响应，解决采购人的各类问题。

2.2电话无法解决的问题，中标人应在接到故障通知后2小时内做出响应，并采取行动。需现场解决的，24小时内组织专业维修队伍到达现场，对产品进行维修；现场无法解决的，质保期内免费包退、包换，超出质保期的协助中标人制定解决方案、提供解决渠道。如中标人在接到通知后2个工作日内未做出响应，中标人必须对由于故障所造成的损失后果负责。

2.3中标人应明确做出运输、安装至少2次的搬迁拆装服务承诺，自最终验收合格开始计算搬迁拆装次数。

2.4中标人应明确承诺为采购人提供所投产品样式设计、制订详细需求等服务。

2.5中标人应承诺所提供的产品（包括硬件、配套软件）为符合国家知识产权法律法规要求的正规正版产品，不属于假冒伪劣商品；中标人还应保证采购人不受到第三方关于侵犯知识产权以及专利权、商标权或工业设计等知识产权方面的指控，任何第三方如果提出此方面指控均与采购人无关，中标人应与第三方交涉，并承担可能发生的一切法律责任、费用和后果；若采购人因此遭致损失的，中标人须赔偿该损失

**四、拟采购标的的商务要求**

（一）报价要求

1.本项目投标限价372.39万元。

2.投标报价为采购人指定地点的现场交货价，包括：

（1）货物及标准附件，备品备件，专用工具的价格；

（2）运输，装卸，调试，售后服务等费用；

（3）必要的保险费用和各项税费；

（4）安装调试的费用；

（5）送货上门的费用；

（6）售后服务，质保期内维修、退换及其他所有成本费用的总和。

（二）交付时间、地点

★自中标通知书发出之日起7日内签订合同，签订合同7日内提供样品供采购人初次查验，初次查验合格且采购人通知入场后30日内供货完毕并完成安装调试。现场交货，地点由采购人指定。

（三）付款方式

1.合同一经签订，在经费到位的前提下，中标人开具相应金额发票后，采购人预付合同金额的30%，安装调试完毕并经采购人验收通过，中标人开具相应金额发票后，采购人支付剩余合同金额。支付剩余合同金额前中标人向采购人提供合同金额5%的质量保证金保函（保函有效期不低于实际质保期）。实际质保期结束后无息返还。

2.由于本合同金额100%来源于政府财政拨付，合同约定的付款时间以财政资金实际到位为前提，如因采购人财政资金未到位导致采购人无法按前述付款时间节点支付款项，中标人同意待采购人财政资金到位后，对照支付进度节点，按工作程序及时支付。

（四）其他要求

1.本项目不专门面向中小企业采购，对小微企业，给予10%的扣除价格，用扣除后的价格参与评审。

2.本项目不接受联合体投标。

3.本项目不收取投标保证金。

4.本项目不接受分包。