# 第四章 货物需求及技术要求

**为鼓励不同品牌的充分竞争，如某设备的某技术参数或要求属于个别品牌专有，则该技术参数及要求不具有限制性，投标人可对该参数或要求进行适当调整，但这种调整整体上要优于或相当于招标文件的相关要求，并说明调整理由，且该调整须经评委会审核认可。**

**一、货物需求一览表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货物名称** | **尺寸(WxDxH±5mm)** | **招标技术参数** | **数量** | **单位** | **产品参考图片** |
| **A男女更衣间** |
| A01 | 风幕机 | 1500\*160\*200mm | 1、贯流式强力送风轻松在室内外之间形成一道隐形的风幕墙，隔开室内外空气的同时，更可将灰尘，飞虫等阻挡于室外。2、遮断效果佳，风路升级体现高风速，低噪音运转。 | 2 | 台 |  |
| A02 | 6门更衣柜 | 420\*900\*1800mm | 柜身采用≥2.5mm冷轧钢板，并配加强筋，以及6个隔板，整体喷灰色塑。 | 2 | 台 |  |
| **B副食库** |
| B01 | 灭蚊灯 | 8W | 1、工作方式：粘捕式2、额定功率：≥0.008KW3、覆盖面积：30-50㎡4、额定电压：220V-50HZ5、材料等级：ABS阻燃材料 | 1 | 台 |  |
| B02 | 四层货架 | 1500\*500\*1550mm | 1、整体采用SUS304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；3、配不锈钢可调子弹脚。▲4、投标时提供生产货架不锈钢板符合GB/T24170.1-2023标准，符合YB/T4171-2020标准含Cu元素，不锈钢板对沙门氏菌、金黄葡萄球菌、肺炎克雷伯氏菌抗菌率≥99%，检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志）；防止设备在后厨潮湿温热环境中滋生细菌；▲5、投标时提供所投货架符合GB/T38160-2019、GB/T42675-2023、GB/T10610-2009标准，检验立柱与台面垂直度≤5mm，弯曲外表面无裂纹，晶粒度不低于5级，检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志）；防止设备不会因后厨潮湿水渍等环境下产生锈蚀、断裂、坍塌损坏；▲6、投标时提供所投货架经≥1000h中性盐雾试验，符合GB/T10125-2021国家标准，符合GB/T6461-2002进行评级达到保护等级10级，检验面无锈蚀现象，检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志）。投标时提供所投货架有效期内的《产品防腐蚀等级认证证书》。 | 12 | 台 |  |
| **C主食库** |  |  |  |  |  |
| C01 | 灭蚊灯 | 8W | 1、工作方式：粘捕式2、额定功率：≥0.008KW3、覆盖面积：30-50㎡4、额定电压：220V-50HZ5、材料等级：ABS阻燃材料 | 1 | 台 |  |
| C02 | 米面架 | 1200\*500\*200mm | 1、整体采用SUS304不锈钢制作，厚度≥1.0mm；2、横柱用≥38×25×0.8mm厚不锈钢；3、立柱采用≥38×38×1.0mm厚不锈钢；4、配置塑胶脚垫▲5、投标时提供生产米面架所用不锈钢板符合GB/T24170.1-2023标准，符合YB/T4171-2020标准含Cu元素，不锈钢板对沙门氏菌、金黄葡萄球菌、肺炎克雷伯氏菌抗菌率≥99%，检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志）；防止设备在后厨潮湿温热环境中滋生细菌；▲6、投标时提供米面架符合GB/T38160-2019、GB/T42675-2023、GB/T10610-2009标准，检验立柱与台面垂直度≤5mm，弯曲外表面无裂纹，晶粒度不低于5级，检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志）；防止设备不会因后厨潮湿水渍等环境下产生锈蚀、断裂、坍塌损坏；▲7、投标时提供米面架经≥1000h中性盐雾试验，符合GB/T10125-2021国家标准，符合GB/T6461-2002进行评级达到保护等级10级，检验面无锈蚀现象，检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志）；提供米面架有效期内的《产品防腐蚀等级认证证书》。 | 14 | 台 |  |
| **D主厨房** |  |  |  |  |  |
| D01 | 灭蚊灯 | 8W | 1、工作方式：粘捕式2、额定功率：≥0.008KW3、覆盖面积：30-50㎡4、额定电压：220V-50HZ5、材料等级：ABS阻燃材料 | 2 | 台 |  |
| D02 | 洗地龙头 | 软管长度≥10M | 1、优质软管，耐折复合材料，耐高压可输热水2、限位橡胶球，软管自动回卷到转盘，回卷到限位球停止，限位球可手动调整位置3、不锈钢保保护套，不锈钢软管保护套，保护软管不刮伤4、可持续喷水，钢圈套住把手，可持续喷水减轻手部负担 | 1 | 台 |  |
| D03 | 开水器带底座 | 520\*530\*1300mm | 产品采用耐用电器元件，外壳全不锈钢制造，水箱式结构，具有自动进、自动控温及水位和温度显示功能；容量：≧60L/H。 | 1 | 台 |  |
| D04 | 单通荷台柜 | 1800\*800\*800mm | 1、整体采用SUS304不锈钢制作；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；3、层板、底板、侧板及门面采用≥1.0mm厚不锈钢板制作；4、加强筋厚度≥1.0mm；5、配置不锈钢可调子弹脚。6、移门为双层结构。 | 1 | 台 |  |
| D05 | 双星水池柜 | 1200\*700\*800mm | 1、整体采用SUS304不锈钢制作，台面厚≥1.0mm；2、星盆斗厚≥1.0mm，星盆斗尺寸：≥500\*500\*280mm，配置提篮式不锈钢下水器；3、背板、侧板、底板及门板厚≥1.0mm，掩门柜；4、配不锈钢可调子弹脚。 | 1 | 台 |  |
| D06 | 单通荷台柜 | 1800\*700\*800mm | 1、整体采用SUS304不锈钢制作；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；3、层板、底板、侧板及门面采用≥1.0mm厚不锈钢板制作；4、加强筋厚度≥1.0mm；5、配置不锈钢可调子弹脚。6、移门为双层结构。 | 1 | 台 |  |
| D07 | 四门冰柜 | 1200\*700\*1980mm | 1、采用201不锈钢，内箱圆弧设计2、机组独立模块化技术，外挂防尘网3、360°直冷，冷冻门框加装发热丝4、内箱尺寸(mm)：≥1100\*590\*14055、控温类型：电子数字温控6、制冷剂：冷藏：R134a,冷冻：R404a7、压缩机：制冷稳定，性价比高 | 3 | 台 |  |
| D08 | 双通荷台柜 | 1800\*800\*800mm | 1、整体采用SUS304不锈钢制作；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；3、层板、底板、侧板及门面采用≥1.0mm厚不锈钢板制作；4、加强筋厚度≥1.0mm；5、配置不锈钢可调子弹脚。6、移门为双层结构。 | 6 | 台 |  |
| D09 | 工作台 | 1200\*700\*800mm | 1、整体采用SUS304不锈钢制作；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；3、下层板厚度≥1.0mm；4、脚管采用≥Ф48\*1.0mm厚不锈钢圆管；5、配不锈钢可调子弹脚。 | 1 | 台 |  |
| D10 | 大单星盆水池 | 1000\*700\*800mm | 1、整体采用SUS304不锈钢制作，台面厚≥1.0mm；2、星盆斗厚≥1.0mm，星盆斗尺寸：≥1000\*500\*280mm，配置提篮式不锈钢下水器；3、立柱采用≥φ48\*1.0mm圆通，配不锈钢可调子弹脚；4、横撑采用≥φ32\*1.0mm圆通 | 1 | 台 |  |
| D11 | 四层货架 | 1200\*500\*1550mm | 1、整体采用SUS304不锈钢制作，厚度≥1.0mm；2、格栅采用≥38×25×0.8mm厚不锈钢方管；3、立柱采用≥38×38×1.0mm厚不锈钢方管；4、配不锈钢可调子弹脚。 | 2 | 台 |  |
| D12 | 四头煲仔炉 | 800\*1100\*800+450mm | 1、采用优质不锈钢，≥1.2板厚制作2、特制炉头≥直径200mm，测板高度≥200mm3、背板高度≥150mm，子弹脚直径≥38mm | 1 | 台 |  |
| D13 | 单头单尾小炒灶 | 1100\*1100\*800+450mm | 1、设备不锈钢部分采用材质为不锈钢；2、台面厚度为≥1.2mm，前面板，侧板厚度≥1.0mm，设有来水摇摆龙头；3、前部设有排水槽；4、炉架选用≥50\*50\*4.8mm国标角钢；5、炉架面及炉胆选用≥2.0mm国标冷轧钢板制造，炉膛与炮台一体式设计；6、静音节能燃烧器热效率不低于40%；7、燃烧噪音≤70分贝,配安全全自动点火系统,鼓风式风机功率不超过550w，双风机。▲8、投标时提供燃气小炒灶所用不锈钢板经≥1000h中性盐雾试验（符合GB/T10125-2021）标准，符合GB/T6461-2002进行评级达到保护等级10级，检验面无锈蚀现象，检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志）；不会因后厨水渍环境下产生锈蚀、断裂、坍塌；▲9、投标时提供燃气小炒灶所用板材采用耐高温、阻燃材料，以防安全隐患，测试耐火完整性≥120min后，背火面未出现持续性达10s或10s以上火焰，试件未丧失耐火完整性，符合GB/T9978.1-2008国家标准，检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志）；投标时提供燃气大锅灶所用板材采用耐高温、阻燃材料，以防安全隐患，符合GB8624-2012国家标准，燃烧性能等级符合A1要求，检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志）；▲10、投标时提供燃气小炒灶所用不锈钢板符合GB/T24170.1-2023标准，符合YB/T4171-2020标准含Cu元素，不锈钢板对沙门氏菌、金黄葡萄球菌、肺炎克雷伯氏菌抗菌率≥99%，检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志）；防止设备在后厨潮湿温热环境中滋生细菌。 | 1 | 台 |  |
| D14 | 炉拼台 | 400\*1100\*800+450mm | 1、优质304#不锈钢磨砂板，面板≥1.5mm、侧板≥1.2mm；置高450mm不锈钢后挡炉背板2、横通采用≥￠25\*1.2mm不锈钢管连接，立管采用≥￠38\*1.2mm不锈钢管连可调节高度子弹脚 | 2 | 台 |  |
| D15 | 双头大锅灶 | 1800\*1100\*800+450mm | 1、设备不锈钢部分采用材质为不锈钢；2、台面厚度为≥1.2mm，前面板，侧板厚度≥1.0mm，设有来水摇摆龙头；3、前部设有排水槽；4、炉架选用≥50\*50\*4.8mm国标角钢；5、炉架面及炉胆选用≥2.0mm国标冷轧钢板制造，炉膛与炮台一体式设计；6、静音节能燃烧器热效率不低于40%；7、燃烧噪音≤70分贝,配安全全自动点火系统,鼓风式风机功率不超过550w，双风机。 | 1 | 台 |  |
| D16 | 单头大锅灶 | 1100\*1100\*800+450mm | 1、设备不锈钢部分采用材质为不锈钢；2、台面厚度为≥1.2mm，前面板，侧板厚度≥1.0mm，设有来水摇摆龙头；3、前部设有排水槽；4、炉架选用≥50\*50\*4.8mm国标角钢；5、炉架面及炉胆选用≥2.0mm国标冷轧钢板制造，炉膛与炮台一体式设计；6、静音节能燃烧器热效率不低于40%；7、燃烧噪音≤70分贝,配安全全自动点火系统,鼓风式风机功率不超过550w，单风机。▲8、投标时提供燃气大锅灶所用不锈钢板经≥1000h中性盐雾试验（符合GB/T10125-2021）标准，符合GB/T6461-2002进行评级达到保护等级10级，检验面无锈蚀现象，检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志）；不会因后厨水渍环境下产生锈蚀、断裂、坍塌；▲9、投标时提供燃气大锅灶所用板材采用耐高温、阻燃材料，以防安全隐患，测试耐火完整性≥120min后，背火面未出现持续性达10s或10s以上火焰，试件未丧失耐火完整性，符合GB/T9978.1-2008国家标准，检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志）；投标时提供燃气大锅灶所用板材采用耐高温、阻燃材料，以防安全隐患，符合GB8624-2012国家标准，燃烧性能等级符合A1要求，检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志）；▲10、投标时提供燃气大锅灶所用不锈钢板符合GB/T24170.1-2023标准，符合YB/T4171-2020标准含Cu元素，不锈钢板对沙门氏菌、金黄葡萄球菌、肺炎克雷伯氏菌抗菌率≥99%，检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志）；防止设备在后厨潮湿温热环境中滋生细菌。 | 1 | 台 |  |
| D17 | 单头矮汤炉 | 700\*700\*600+650mm | 1、采用优质不锈钢板制造，面板≥1.2mm，其余≥0.8mm；2、≥φ38\*1.0mm不锈钢脚，采用节能炉头，比普通炉头节能55% 。  | 1 | 台 |  |
| D18 | 竖盘蒸饭车 | 1100\*750\*1700mm | 选用优质不锈钢板制作，内胆δ≥1.0mm，外封板δ≥1.0mm，插槽δ≥1.2mm，水箱自动进水，配优质耐高温材料及进口密封条。 电压：380V 功率：24KW | 1 | 台 |  |
| D19 | 油烟净化一体机 | 1400\*1200\*930mm | 1、优质不锈钢制造；2、壳体面厚度≥1.0mm，加强筋≥1.2mm；3、配双层隔油网，滴油杯及防潮灯；专利技术，立体式油烟分离。4、第一重初效除油：通过特殊金属的冷凝和碰撞拦截，初步过滤大颗粒油烟分子。 5、第二重高效除油：通过油烟分离器，运用空气动力学原理，在冷凝、粘滞和离心力的作用下实现超高效除油。在厨房前端实施油烟净化，管道无积油，安全无隐患，油烟净化更高效。 6、拼装结构，方便用户自行拆卸维护结构简约，净化效果稳定，产品故障率低，节省大量维护成本和人工成本。 7、日常清洗简便，外壳用抹布或棉球擦拭，油烟分离器用洗涤剂喷洒在叶轮表面,溶解后启动即可。 8、主要零部件寿命长：其中，滤油网和油烟分离器可永久使用。多重净化，模块化设计。综合净化率99.4% | 1 | 台 |  |
| D20 | 油烟净化一体机 | 2000\*1200\*930mm | 1、优质不锈钢制造；2、壳体面板厚度≥1.0mm，加强筋≥1.2mm；3、配双层隔油网，滴油杯及防潮灯；专利技术，立体式油烟分离。4、第一重初效除油：通过特殊金属的冷凝和碰撞拦截，初步过滤大颗粒油烟分子。 5、第二重高效除油：通过油烟分离器，运用空气动力学原理，在冷凝、粘滞和离心力的作用下实现超高效除油。在厨房前端实施油烟净化，管道无积油，安全无隐患，油烟净化更高效。 6、拼装结构，方便用户自行拆卸维护结构简约，净化效果稳定，产品故障率低，节省大量维护成本和人工成本。 7、日常清洗简便，外壳用抹布或棉球擦拭，油烟分离器用洗涤剂喷洒在叶轮表面,溶解后启动即可。 8、主要零部件寿命长：其中，滤油网和油烟分离器可永久使用。多重净化，模块化设计。综合净化率99.4% | 1 | 台 |  |
| D21 | 油烟净化一体机 | 1800\*1200\*930mm | 1、优质不锈钢制造；2、壳体面板厚度≥1.0mm，加强筋≥1.2mm；3、配双层隔油网，滴油杯及防潮灯；专利技术，立体式油烟分离。4、第一重初效除油：通过特殊金属的冷凝和碰撞拦截，初步过滤大颗粒油烟分子。 5、第二重高效除油：通过油烟分离器，运用空气动力学原理，在冷凝、粘滞和离心力的作用下实现超高效除油。在厨房前端实施油烟净化，管道无积油，安全无隐患，油烟净化更高效。 6、拼装结构，方便用户自行拆卸维护结构简约，净化效果稳定，产品故障率低，节省大量维护成本和人工成本。 7、日常清洗简便，外壳用抹布或棉球擦拭，油烟分离器用洗涤剂喷洒在叶轮表面,溶解后启动即可。 8、主要零部件寿命长：其中，滤油网和油烟分离器可永久使用。多重净化，模块化设计。综合净化率99.4%▲9、投标时提供油烟净化一体机在高温≥60℃环境中测试≥480h后，产品结构正常、运行正常，符合 GB/T2423.2-2008 标准，检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA”或“CNAS”标志）；保证设备在后厨高温环境中运行正常；▲10、投标时提供油烟净化一体机在后厨潮湿环境中在温度 40℃、湿度 ≥85%RH 环境中测试≥480h 后，产品结构正常、运行 正常，符合 GB/T 2423.3-2016 标准，检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志）；保证设备在后厨高潮湿环境中运行正常；▲11、投标时提供油烟净化一体机产品依据符合：GB4706.1-2005、 GB4706.45-2008 标准，对触及带电部件的防护、输入功率和电流、工作温度下的泄漏电流和电气强度、电源连接和 外部软线、接地措施、耐电痕化、防锈、外部导线用接线 端子，检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志）。 | 2 | 台 |  |
| **E粗加工** |  |  |  |  |  |
| E01 | 灭蚊灯 | 8W | 1、工作方式：粘捕式2、额定功率：≥0.008KW3、覆盖面积：30-50㎡4、额定电压：220V-50HZ5、材料等级：ABS阻燃材料 | 1 | 台 |  |
| E02 | 绞切肉机 | 800\*600\*900mm | 机身以及与肉类接触部件均为优质201不锈钢，输送带及压菜带为无毒橡塑材料，可切片、切丝、绞馅，生产能力：切肉片400Kg/h,切肉丝200Kg/h,绞肉100Kg/h。防水等级不低于IPX1。 | 1 | 台 |  |
| E03 | 工作台 | 1200\*700\*800mm | 1、整体采用SUS304不锈钢制作；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；3、下层板厚度≥1.0mm；4、脚管采用≥Ф48\*1.0mm厚不锈钢圆管；5、配不锈钢可调子弹脚。 | 1 | 台 |  |
| E04 | 大单星盆水池 | 1000\*700\*800mm | 1、整体采用SUS304不锈钢制作，台面厚≥1.0mm；2、星盆斗厚≥1.0mm，星盆斗尺寸：≥1000\*500\*280mm，配置提篮式不锈钢下水器；3、立柱采用≥φ48\*1.0mm圆通，配不锈钢可调子弹脚；4、横撑采用≥φ32\*1.0mm圆通 | 5 | 台 |  |
| E05 | 单星工作台 | 1200\*700\*800+150mm | 1、整体采用SUS304不锈钢制作，台面厚≥1.0mm；2、星盆斗厚≥1.0mm，星盆斗尺寸：≥500\*500\*280mm，配置提篮式不锈钢下水器；3、立柱采用≥φ48\*1.0mm圆通，配不锈钢可调子弹脚；4、横撑采用≥φ32\*1.0mm圆通 | 2 | 台 |  |
| E06 | 电热水器 | 80L | 圆形壁挂式≥80L全电脑、全感应安防系统，防超温、防干烧、防超压、防漏电，单旋纽调节，蓝钻内胆，防水设计，全自动控制，自动补充冷水，自动加热超长低热负荷发热管。采用黄钻内胆,防腐、抗压、防爆,比普通市场内胆更经久耐用加强型防电墙,相当于普通电墙电阻的2倍,安全防护系统自动断电,防导电亚光面板,LED液晶显示,漩涡速热提高热效率80%,超长加热管定时预热加热节能模式:第三代塔式进水系统操作方式:轻触式按键+遥控器 | 1 | 台 |  |
| E07 | 洗地龙头 | 软管长度≥10M | 1、优质软管，耐折复合材料，耐高压可输热水2、限位橡胶球，软管自动回卷到转盘，回卷到限位球停止，限位球可手动调整位置3、不锈钢保保护套，不锈钢软管保护套，保护软管不刮伤4、可持续喷水，钢圈套住把手，可持续喷水减轻手部负担 | 1 | 台 |  |
| **F备用间** |  |  |  |  |  |
| F01 | 灭蚊灯 | 8W | 1、工作方式：粘捕式2、额定功率：≥0.008KW3、覆盖面积：30-50㎡4、额定电压：220V-50HZ5、材料等级：ABS阻燃材料 | 1 | 台 |  |
| F02 | 单星水池柜 | 700\*800\*800mm | 1、整体采用SUS304不锈钢制作，台面厚≥1.0mm；2、星盆斗厚≥1.0mm，星盆斗尺寸：≥500\*500\*280mm，配置提篮式不锈钢下水器；3、背板、侧板、底板及门板厚≥1.0mm，掩门柜；4、配不锈钢可调子弹脚； | 1 | 台 |  |
| F03 | 单通荷台柜 | 1800\*800\*800mm | 1、整体采用SUS304不锈钢制作；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；3、层板、底板、侧板及门面采用≥1.0mm厚不锈钢板制作；4、加强筋厚度≥1.0mm；5、配置不锈钢可调子弹脚。6、移门为双层结构。 | 1 | 台 |  |
| **G面点间** |  |  |  |  |  |
| G01 | 灭蚊灯 | 8W | 1、工作方式：粘捕式2、额定功率：≥0.008KW3、覆盖面积：30-50㎡4、额定电压：220V-50HZ5、材料等级：ABS阻燃材料 | 1 | 台 |  |
| G02 | 洗地龙头 | 软管长度≥10M | 1、优质软管，耐折复合材料，耐高压可输热水2、限位橡胶球，软管自动回卷到转盘，回卷到限位球停止，限位球可手动调整位置3、不锈钢保保护套，不锈钢软管保护套，保护软管不刮伤4、可持续喷水，钢圈套住把手，可持续喷水减轻手部负担 | 1 | 台 |  |
| G03 | 单星水池 | 700\*700\*800mm | 1、整体采用SUS304不锈钢制作，台面厚≥1.0mm；2、星盆斗厚≥1.0mm，星盆斗尺寸：≥500\*500\*280mm，配置提篮式不锈钢下水器；3、立柱采用≥φ48\*1.0mm圆通，配不锈钢可调子弹脚；4、横撑采用≥φ32\*1.0mm圆通▲5、投标时提供生产水池所用不锈钢板符合GB/T24170.1-2023标准，符合YB/T4171-2020标准含Cu元素，不锈钢板对沙门氏菌、金黄葡萄球菌、肺炎克雷伯氏菌抗菌率≥99%，检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志）；防止设备在后厨潮湿温热环境中滋生细菌；▲6、投标时提供水池符合GB/T38160-2019、GB/T42675-2023、GB/T10610-2009标准，检验立柱与台面垂直度≤5mm，弯曲外表面无裂纹，晶粒度不低于5级，检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志）；防止设备不会因后厨潮湿水渍等环境下产生锈蚀、断裂、坍塌损坏；▲7、投标时提供水池经≥1000h中性盐雾试验，符合GB/T10125-2021国家标准，符合GB/T6461-2002进行评级达到保护等级10级，检验面无锈蚀现象，检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志）；投标时提供水池有效期内的《产品防腐蚀等级认证证书》。 | 1 | 台 |  |
| G04 | 压面机 | 25kg | 1、生产能力：25-30Kg/h；2、全不锈钢外壳配≥1.5mm切面机刀组，有3mm、5mm规格刀组可选。3、功率：3KW▲4、投标时提供压面机在后厨高温潮湿环境中，应符合国家标准GB/T 2423.16-2022/方法1 严酷等级2，长霉等级为0级。试验菌种：黑曲霉、土曲霉、绿色木霉等条件下培养时间56天，结果在显微镜(放大50倍)下观察未见生长；检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志）。▲5、压面机凡接触食物的零部件，均采用食品级材质，无重金属污染，卫生标准符合国家标准GB4806.9-2023标准，投标时提供设备食品接触产品安全认证证书（证书须提供国家认证认可监督委员会查询截图）。 | 1 | 台 |  |
| G05 | 和面机  | 35L | 1、料桶容积：≥35L2、额定电压：220V3、额定频率：50Hz4、电机功率：1.1KW5、最大和面量：12Kg6、搅拌转速：185r7、料桶转速：15r▲8、投标时提供和面机在后厨高温潮湿环境中，应符合国家标准GB/T 2423.16-2022/方法1 严酷等级2，长霉等级为0级。试验菌种：黑曲霉、土曲霉、绿色木霉等条件下培养时间56天，结果在显微镜(放大50倍)下观察未见生长；检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志）。▲9、和面机凡接触食物的零部件，均采用食品级材质，无重金属污染，卫生标准符合国家标准GB4806.9-2023标准，投标时提供设备食品接触产品安全认证证书（证书须提供国家认证认可监督委员会查询截图）。 | 1 | 台 |  |
| G06 | 醒发箱 | 700\*790\*1720mm | 优质不锈钢制作，后板加固反冲击，湿度可调：30-85℃，功率2.5KW,热风循环喷雾型，顶部温控可调节旋钮，前面板可视防护钢化玻璃，水位槽恒温加湿，16CM加粗钢管架。 | 1 | 台 |  |
| G07 | 四门冰柜 | 1200\*760\*1980mm | 1、采用201不锈钢，内箱圆弧设计2、机组独立模块化技术，外挂防尘网3、360°直冷，冷冻门框加装发热丝4、内箱尺寸(mm)：≥1100\*590\*14055、控温类型：电子数字温控6、制冷剂：冷藏：R134a,冷冻：R404a7、压缩机：制冷稳定，性价比高 | 1 | 台 |  |
| G08 | 木案工作台 | 1800\*800\*800mm | 1、整体采用SUS304不锈钢制作；2、台面采用银杏木；3、脚管采用≥Ф48\*1.0mm厚不锈钢圆管；4、配不锈钢可调子弹脚。 | 1 | 台 |  |
| G09 | 电饼铛 | 700\*800\*910mm | 1、额定电压：220V/380V2、锅盘直径：≥530mm3、尺寸：≥700\*800\*910mm4、额定功率：5KW5、锅高尺寸：≥26mm | 1 | 台 |  |
| G10 | 单门蒸饭车 | 700\*650\*1700mm | 选用优质不锈钢板制作，内胆δ≥1.0mm，外封板δ≥1.0mm，插槽δ≥=1.2mm，水箱自动进水，配优质耐高温材料及进口密封条。 电压：380V 功率：12KW | 1 | 台 |  |
| G11 | 油烟净化一体机 | 2000\*1200\*930mm | 1、优质不锈钢制造；2、壳体面板厚度≥1.0mm，加强筋≥1.2mm；3、配双层隔油网，滴油杯及防潮灯；专利技术，立体式油烟分离。4、第一重初效除油：通过特殊金属的冷凝和碰撞拦截，初步过滤大颗粒油烟分子。 5、第二重高效除油：通过油烟分离器，运用空气动力学原理，在冷凝、粘滞和离心力的作用下实现超高效除油。在厨房前端实施油烟净化，管道无积油，安全无隐患，油烟净化更高效。 6、拼装结构，方便用户自行拆卸维护结构简约，净化效果稳定，产品故障率低，节省大量维护成本和人工成本。 7、日常清洗简便，外壳用抹布或棉球擦拭，油烟分离器用洗涤剂喷洒在叶轮表面,溶解后启动即可。 8、主要零部件寿命长：其中，滤油网和油烟分离器可永久使用。多重净化，模块化设计。综合净化率99.4% | 1 | 台 |  |
| **H备餐间** |  |  |  |  |  |
| H01 | 灭蚊灯 | 8W | 1、工作方式：粘捕式2、额定功率：≥0.008KW3、覆盖面积：30-50㎡4、额定电压：220V-50HZ5、材料等级：ABS阻燃材料▲6、投标时提供灭蝇灯主板依据GB/T2423.16-2022环境试验第2部分：试验方法试验J和导则，在放大50倍下，没有发现明显有黑曲霉、绿色木霉、绳状青霉，达到1级及以下，产品依据GB/T2423.1-2008电工电子产品环境试验第2部分：试验方法试验A:低温GB/T2423.2-2008电工电子产品环境试验第2部分：试验方法试验B:高温检测，在温度为-20℃和60℃的试验箱中持续工作2小时，试验中，样品功能正常，检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志） | 3 | 台 |  |
| H02 | 紫外线消毒灯 | 920\*130\*80mm | -电压:220V-功率:100W | 3 | 台 |  |
| H03 | 单星水池柜 | 700\*700\*800mm | 1、整体采用SUS304不锈钢制作，台面厚≥1.0mm；2、星盆斗厚≥1.0mm，星盆斗尺寸：≥500\*500\*280mm，配置提篮式不锈钢下水器；3、背板、侧板、底板及门板厚≥1.0mm，掩门柜；4、配不锈钢可调子弹脚； | 2 | 台 |  |
| H04 | 单通荷台柜 | 1500\*700\*800mm | 1、整体采用SUS304不锈钢制作；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；3、层板、底板、侧板及门面采用≥1.0mm厚不锈钢板制作；4、加强筋厚度≥1.0mm；5、配置不锈钢可调子弹脚。6、移门为双层结构。 | 1 | 台 |  |
| H05 | 四门碗柜 | 1200\*500\*1800mm | 1、整体采用SUS304不锈钢制作；2、顶板、层板、底板、侧板均采用≥1.0mm厚不锈钢板制作；3、面板厚度≥1.2mm，并用≥1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固；4、趟门为双层结构；5、配置不锈钢可调子弹脚。▲6、投标时提供生产储物柜不锈钢板符合GB/T24170.1-2023标准，符合YB/T4171-2020标准含Cu元素，不锈钢板对沙门氏菌、金黄葡萄球菌、肺炎克雷伯氏菌抗菌率≥99%，检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志）；防止设备在后厨潮湿温热环境中滋生细菌；▲7、投标时提供所投储物柜符合GB/T38160-2019、GB/T42675-2023、GB/T10610-2009标准，检验立柱与台面垂直度≤5mm，弯曲外表面无裂纹，晶粒度不低于5级，检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志）；防止设备不会因后厨潮湿水渍等环境下产生锈蚀、断裂、坍塌损坏；▲8、投标时提供所投储物柜经≥1000h中性盐雾试验，符合GB/T10125-2021国家标准，符合GB/T6461-2002进行评级达到保护等级10级，检验面无锈蚀现象，检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志）。投标时提供所投储物柜有效期内的《产品防腐蚀等级认证证书》。 | 1 | 台 |  |
| H06 | 双门消毒柜 | 1200\*500\*1800mm | 1、全不锈钢打造箱体，设计时尚大方；2、内外无磁不锈铜＋不锈钢加热管；3、整机整体发泡，门封条密闭工艺，隔热保温；4、采用高温热风循环消毒系统消毒，清除各种有害病菌;5、全不锈钢层架、重力脚配置，承载力强，坚固耐用；6、设有可调温控器和可调定时器功能，对所需温度时间随意调节； | 1 | 台 |  |
| H07 | 单门留样柜 | 600\*580\*1950mm | 电压:220V温度:0~8℃容积:≥288L | 1 | 台 |  |
| H08 | 暖汤饭车 | 700\*700\*800mm | 整体采用SUS304不锈钢制作； | 4 | 台 |  |
| H09 | 五格柜式售饭台 | 1800\*700\*810mm | 1、精准控温304不锈钢加热管迅速升温2、三角结构设计，加厚称重板材，安全牢固3、热效高，保温持久，轻松保留食物温度及口感4、大容量储存5、适合多种场所使用6、油渍污渍一擦就净，边角经过磨合防止划伤▲7、投标时提供生产售饭台所用不锈钢板符合GB/T24170.1-2023标准，符合YB/T4171-2020标准含Cu元素，不锈钢板对沙门氏菌、金黄葡萄球菌、肺炎克雷伯氏菌抗菌率≥99%，检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志）；防止设备在后厨潮湿温热环境中滋生细菌；▲8、投标时提供售饭台符合GB/T38160-2019、GB/T42675-2023、GB/T10610-2009标准，检验立柱与台面垂直度≤5mm，弯曲外表面无裂纹，晶粒度不低于5级，检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志）；防止设备不会因后厨潮湿水渍等环境下产生锈蚀、断裂、坍塌损坏；▲9、投标时提供售饭台经≥1000h中性盐雾试验，符合GB/T10125-2021国家标准，符合GB/T6461-2002进行评级达到保护等级10级，检验面无锈蚀现象，检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志）；投标时提供售饭台有效期内的《产品防腐蚀等级认证证书》。 | 2 | 台 |  |
| H10 | 工作台 | 1200\*700\*800mm | 1、整体采用SUS304不锈钢制作；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；3、下层板厚度≥1.0mm；4、脚管采用≥Ф48\*1.0mm厚不锈钢圆管；5、配不锈钢可调子弹脚。 | 1 | 台 |  |
| H11 | 工作台 | 800\*700\*800mm | 1、整体采用SUS304不锈钢制作；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；3、下层板厚度≥1.0mm；4、脚管采用≥Ф48\*1.0mm厚不锈钢圆管；5、配不锈钢可调子弹脚。 | 2 | 台 |  |
| H12 | 筷子消毒车 | 700\*450\*800mm | 说明：采用优质不锈钢板制作 1、内壳板采用δ≥1.0mm不锈钢板 2、外壳板采用δ≥0.8mm不锈钢板 3、托盘兰采用≥Φ6mm不锈钢条 4、腿管采用≥1.0mmφ51不锈钢管 5、设双向导热风管道并保温装置 6、专用循环离心式引风及盘管式加热管，独立不锈钢电源控制箱原配件，自动温控，自动开/关机，热风循环式消毒、烘干 7、温度适中、调节方便 8、额定电压：220V 9、额定频率：50HZ 10、额定功率：3200W | 1 | 台 |  |
| **I洗消回收区** |  |  |  |  |  |
| I01 | 灭蚊灯 | 8W | 1、工作方式：粘捕式2、额定功率：≥0.008KW3、覆盖面积：30-50㎡4、额定电压：220V-50HZ5、材料等级：ABS阻燃材料 | 1 | 台 |  |
| I02 | 电热水器 | 870\*415\*400mm | 圆形壁挂式≥80L全电脑、全感应安防系统，防超温、防干烧、防超压、防漏电，单旋纽调节，蓝钻内胆，全自动控制，自动补充冷水，自动加热超长低热负荷发热管。采用黄钻内胆,防腐、抗压、防爆,比普通市场内胆更经久耐用加强型防电墙,相当于普通电墙电阻的2倍,安全防护系统自动断电,防导电亚光面板,LED液晶显示,漩涡速热提高热效率80%,超长加热管定时预热加热节能模式:第三代塔式进水系统操作方式:轻触式按键+遥控器 | 1 | 台 |  |
| I03 | 洗地龙头 | 软管长度≥10M | 1、优质软管，耐折复合材料，耐高压可输热水2、限位橡胶球，软管自动回卷到转盘，回卷到限位球停止，限位球可手动调整位置3、不锈钢保保护套，不锈钢软管保护套，保护软管不刮伤4、可持续喷水，钢圈套住把手，可持续喷水减轻手部负担 | 1 | 台 |  |
| I04 | 收残台 | 700\*700\*800+150mm | 采用优质304不锈钢板材制作；台面板≥1.2mm加强处理；立柱为≥Φ38×1.0mm不锈钢管,加装优质不锈钢可调子弹脚。 | 1 | 台 |  |
| I05 | 大单星盆水池 | 1000\*700\*800+150mm | 1、整体采用SUS304不锈钢制作，台面厚≥1.0mm；2、星盆斗厚≥1.0mm，星盆斗尺寸：≥1000\*500\*280mm，配置提篮式不锈钢下水器；3、立柱采用≥φ48\*1.0mm圆通，配不锈钢可调子弹脚；4、横撑采用≥φ32\*1.0mm圆通 | 1 | 台 |  |
| I06 | 三星盆水池 | 1800\*700\*800+150mm | 1、整体采用SUS304不锈钢制作，台面厚≥1.0mm；2、星盆斗厚≥1.0mm，星盆斗尺寸：≥500\*500\*280mm，配置提篮式不锈钢下水器；3、立柱采用≥φ48\*1.0mm圆通，配不锈钢可调子弹脚；4、横撑采用≥φ32\*1.0mm圆通 | 1 | 台 |  |
| I07 | 工作台 | 700\*700\*800+150mm | 1、整体采用SUS304不锈钢制作；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；3、下层板厚度≥1.0mm；4、脚管采用≥Ф48\*1.0mm厚不锈钢圆管；5、配不锈钢可调子弹脚。▲6、投标时提供生产工作台所用不锈钢板符合GB/T24170.1-2023标准，符合YB/T4171-2020标准含Cu元素，不锈钢板对沙门氏菌、金黄葡萄球菌、肺炎克雷伯氏菌抗菌率≥99%，检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志）；防止设备在后厨潮湿温热环境中滋生细菌；▲7、投标时提供工作台符合GB/T38160-2019、GB/T42675-2023、GB/T10610-2009标准，检验立柱与台面垂直度≤5mm，弯曲外表面无裂纹，晶粒度不低于5级，检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志）；防止设备不会因后厨潮湿水渍等环境下产生锈蚀、断裂、坍塌损坏；▲8、投标时提供工作台经≥1000h中性盐雾试验，符合GB/T10125-2021国家标准，符合GB/T6461-2002进行评级达到保护等级10级，检验面无锈蚀现象，检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志）；投标时提供工作台有效期内的《产品防腐蚀等级认证证书》。（同种产品按此标准） | 1 | 台 |  |
| I08 | 双门消毒柜 | 1200\*500\*1800mm | 1、全不锈钢打造箱体，设计时尚大方；2、内外无磁不锈铜＋不锈钢加热管；3、整机整体发泡，门封条密闭工艺，隔热保温；4、采用高温热风循环消毒系统消毒，清除各种有害病菌；5、全不锈钢层架、重力脚配置，承载力强，坚固耐用；6、设有可调温控器和可调定时器功能，对所需温度时间随意调节；▲7、投标时提供所投生产消毒柜不锈钢板符合GB/T24170.1-2023标准，符合YB/T4171-2020标准含Cu元素，不锈钢板对沙门氏菌、金黄葡萄球菌、肺炎克雷伯氏菌抗菌率99%，检验合格的检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志）；防止设备在后厨潮湿温热环境中滋生细菌。▲8、投标时提供所投消毒柜卫生安全符合《消毒技术规范》（2002年版）可杀灭幽门螺旋杆菌，杀灭率＞99.99%，检验合格检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志）；确保餐具使用卫生。▲9、消毒柜设备内胆所用不锈钢板经≥1000h中性盐雾试验（GB/T10125-2021）后，检验面需无锈蚀现象，检验合格检测报告（检测报告须带“CMA” 或“CNAS”标志），投标时提供。 | 1 | 台 |  |
| I09 | 工作台 | 800\*600\*800mm | 1、整体采用SUS304不锈钢制作；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；3、下层板厚度≥1.0mm；4、脚管采用≥Ф48\*1.0mm厚不锈钢圆管；5、配不锈钢可调子弹脚。 | 2 | 台 |  |
| I10 | 双孔收餐柜车 | 1000\*600\*800mm | 采用优质304不锈钢板材制作；侧板、背部封板采用厚≥1.0㎜不锈钢板；柜脚采用≥φ50×1.0㎜不锈钢圆管，装可调式子弹脚。活动车采用厚≥1.0㎜不锈钢板制作，配4个万向轮带刹车掣。 | 2 | 台 |  |
| **餐厅桌椅** |  |  |  |  |  |
| 1 | 餐桌连椅 | 1200\*1650\*750mm | 四人座，采用加厚≥5\*5cm不锈钢管双管支柱，配加厚多层板橡木板做玻璃钢饰处理，配有防滑脚套，餐桌边沿圆弧处理。 | 56 | 套 |  |
| **其他** |  |  |  |  |  |
| 1 | 全自动灭火系统 | 双瓶 | 1、装置具备自动和手动两种操作模式，并能给出报警信号；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；3、装置需与消防水（或者自来水）管路相连，系统启动后自控水阀等灭火剂喷洒完全后，再自动喷水；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；5、工作温度：4-55℃； 6、最高工作压力13Mpa、 7、单个喷嘴最大喷洒数率：0.22L/s； 8、灭火剂保持期：8年； 9、药剂喷洒时间：11秒； 10、灭火时间：3-5秒。 | 1 | 套 |  |
| 2 | 封墙板 | L\*720mm |  1、采用优质不锈钢板制作； 2、材料厚度≧1.0mm； 3、外表粗糙度Ra为3.2µm，外形尺寸极限偏差为±3mm | 1 | 套 |  |
| 3 | 主管道 | 600\*600mm |  1、采用优质不锈钢板制作； 2、材料厚度≧1.0mm； 3、外表粗糙度Ra为≥3.2µm，外形尺寸极限偏差为±3mm | 100 | 平方 |  |
| 4 | 管道吊杆 | 配套 |  1、采用优质≥φ15mm国标不锈钢丝杆制作； 2、固定件采用≥φ15mm国标不锈钢膨胀栓与丝杆组合； 3、下横档采用≧50mm不锈钢角钢制作；  | 35 | 套 |  |
| 5 | 百叶窗 | 配套 | 说明： 1、采用优质不锈钢板制作； 2、材料厚度≧1.0mm； 3、外表粗糙度Ra为3.2µm，外形尺寸极限偏差为±3mm | 1 | 套 |  |
| 6 | 链接管 | 配套 |  1、采用优质不锈钢板制作； 2、材料厚度≧1.0mm； 3、外表粗糙度Ra为3.2µm，外形尺寸极限偏差为±3mm | 20 | 平方 |  |
| 7 | 弯头 | 600\*600mm |  1、采用优质不锈钢板制作； 2、材料厚度≧1.0mm； 3、外表粗糙度Ra为3.2µm，外形尺寸极限偏差为±3mm | 4 | 套 |  |
| 8 | 水、电安装等 |  | 水、电管道、电线、插座、龙头等配套配置及安装等。  | 1 | 项 |  |

**本项目免费质保期：两年。**

**1.除卫生间给排水不在本次范围内，水电图纸其余内容均为本次厨房设备采购的施工范围；**

**2.对于工程中的建筑垃圾要考虑清除干净并外弃，投标人在投标报价时应仔细踏勘现场并自行考虑运距后综合考虑报价；**

**3.相关措施费均已含在综合单价内，投标人在投标前应踏勘现场，充分考虑现状施工环境等不利因素的影响，所有措施费均需考虑报价，施工过程中不作任何调整；**

**4.清单中所列内容实施过程中均要满足建设单位要求；**

**5.投标人应充分勘察工程现场，根据相关规范并考虑完成每个项目的所有工序进行投标报价。**

**6.从配电箱到设备端之间的电线电缆投标人在投标报价里应该考虑进去。**

**7.总包管理费按2万元计，投标人在投标报价中应予考虑，中标后在签订合同前支付给总包，支付时由监理见证。**

**8.清单编制费按1500元计，投标人在投标报价中应予考虑，中标后在签订合同前支付给编标单位。**

**9.在使用单位燃气开通后，中标人应确保所有燃气设备能正常工作并点火成功，若产生的相关费用由中标人承担(开户费除外)。**

**二、人员培训要求**

 货物安装、调试、验收合格后，中标人应对招标人的相关人员进行免费现场培训。培训内容包括基本操作、保养维修、常见故障及解决办法等。

### 三、货物质量及售后服务要求

 1、货物质量：中标人提供的货物必须是全新、原装、合格正品，完全符合国家规定的质量标准和厂方的标准。货物完好，配件齐全。

 2、保修及售后服务：依据商品的保修条款及售后服务条款，提供原厂质保，质保期按照国家规定，且不低于所供品牌向用户承诺的质保期限。招标文件另有约定的从其约定。质保期从货物验收合格后算起。

### 四、验收

 中标人和招标人双方共同实施验收工作，结果和验收报告经双方确认后生效。