

## 一、采购标的

### 1. 采购标的（货物需求一览表或简要服务内容及数量）

包号	标的名称	最高限价 (万元)	数量	核心产品	是否允许进口	简要服务要求
01	炊事机械	200.00, 且产品 单项报价不得高于 每项最高限价	1批	燃气双头单尾 小炒炉	否	详见采购需求

### 2. 项目背景/项目概述（如有）

通用公用经费炊事机械采购项目

## 二、商务要求

### 1. 实施的时间和地点：

时间：合同签订后 25 个日历天内完成交货、安装并调试完毕。

地点：首都医科大学附属北京世纪坛医院指定地点

### 2. 付款条件： 详见合同文本。

3. 包装和运输（如适用，须满足《关于印发〈商品包装政府采购需求标准（试行）〉、〈快递包装政府采购需求标准（试行）〉的通知》（财办库〔2020〕123号））

### 4. 售后服务（质保期）：详见技术要求

### 5. 保险（如适用）：详见合同条款。

## 三、技术要求

### （一）基本要求

### 1. 采购标的需实现的功能或者目标：

本次招标为通用公用经费炊事机械采购项目，供应商应根据招标文件所提出的设备技术规格和服务要求，综合考虑设备的适用性。投标人应以技术先进的设备、优良的服务和优惠的价格，充分显示自己的竞争实力。

### ★2. 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：

2.1 提供产品及制造商应符合国家有关部门规定的相应技术、计量、节能、安全和环保法规及标准，如国家有关部门对提供产品或其制造商有强制性规定或要求的，所供产品或其制造商必须符合相应规定或要求，供应商须提供相关承

诺（加盖供应商单位公章）。

3. 为落实政府采购政策需满足的要求：

3.1 中小企业、监狱企业及残疾人福利性单位；

3.2 政府采购节能产品、环境标志产品；

3.3 正版软件；

3.4 信息安全产品。

具体详见投标人须知。

（二）采购标的需满足的服务标准、效率要求：

1、本项目承包范围：包括但不限于炊事机械设备及配件的供货、深化设计、运输、安装、成品保护、调试、验收、保养、保修、售后、培训及试运行等相关技术服务，包含本项目设备供货及安装范围内的垃圾清运、根据现场情况完善给排水、根据现场情况完善电源、设备固定和支撑、成品保护，设备与管线的接驳连接和因此产生的材料、开孔、开槽及恢复工作。

2、方案：投标人需提供针对本项目投入本项目的人员安排、项目实施方案（包括但不限于进度方案、供货方案、安装、调试、验收、质量、安全保障措施方案、重点难点分析及解决方案）、深化设计方案、售后服务等方案。

3、功能要求：施工完成后必须达到一次性验收标准（包括工程验收、卫生检验检疫、环保、燃气、消防等），并承诺无条件协助招标人完成厨具设备正式投产运行的食品经营许可等相关事项。

（三）验收标准：

1、厨房设备产品应经制造商质量检验合格后方可出厂，产品到货均需提供合格证明。中标人应对到货的厨房设备进行自检。因厨房设备质量问题引起调试不合格，由中标人无偿调换。设备安装须经本地卫生防疫站、燃气公司等部门检验（含器具气源适配检测）合格。

2、中标人在实施过程中，涉及配电、给水、排水、接气等交界面工作问题，应主动与招标人沟通，不可擅自野蛮施工，否则由此造成损失，中标人自负。

3、在项目验收和实际交付之前，中标人应对设备设施进行保护，否则导致设备设施的缺失、损坏等责任由中标人自负。

4、项目结束后，为了保证工程整体质量达到设计及使用标准，设备安装调试结

束后，由相关单位进行共同验收，各参验方代表在现场根据中标人所提供的资料对现场的厨房设备进行验收，主要清点、复核现场设备参数及数量。

5、最终验收后 15 天内，中标人需提供所有产品说明书、检测报告、合格证等，另外中标人还应提供竣工图纸、移交单等相关资料移交单，整理成一套完整的资料，一式四份。设备配件（使用配件及维修配件）需全部移交给相应的管理单位并编制移交记录单。

（四）采购标的的其他技术、服务等要求：

1. 投标人在响应采购需求时，应就“货物技术规格具体要求”进行逐条响应。并按招标要求提技术支持资料，技术支持资料形式：以制造商公开发布的印刷资料（彩页说明、或加盖制造商公章的技术白皮书）或检测机构出具的检测报告为准。若制造商公开发布的印刷资料与检测机构出具的检测报告不一致，以检测机构出具的检测报告为准。如投标人未就“货物技术规格具体要求”进行逐条响应或未按要求提供的所投设备的技术支持资料或提供的技术支持资料与所投设备不一致或不能体现招标文件的技术要求的，评标委员会可不予承认，并可认为该技术应答不符合招标文件要求。由此产生的评标风险，由投标人自行承担。

（五）货物技术规格具体要求

序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 （元人民币）	最高限价总价 （元人民币）
1	落地式电子秤	0-300KG	1、称重范围：0 至 300KG 2、高清红字 LED 屏，黑金钢表头，多功能应用一键到位，可折叠	2	台	800	1600
2	洗手池	450*400*300+150	1、整体采用 304 不锈钢制作 2、台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm 整体焊接四边需折下 40mm，配厚度≥1.5mm 不锈钢支撑做加力筋，台面与挡水背的夹角位置需做 R6mm 卫生内圆角 3、星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm，星盆在垂直和水平拐角处应被完全遮盖，底水板应以不低于	4	台	1500	6000

序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
			1: 10 的比率投向排水管, 所有星盆在排水后, 不应有积水在星盆内, 星盆前方及侧面配围板				
3	32 门 储物柜	950*350*1800	1、柜身采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚优质一级冷轧钢板 2、层板采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚优质一级冷轧钢板, 配厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚优质一级冷轧钢板做加力筋 3、掩门采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚优质一级冷轧钢板	4	台	1800	7200
4	四层 货架	1200*500*1800	1、采用优质不锈钢制作 2、立柱 $\phi 38\text{mm}$ 不锈钢圆管用料厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 3、层板采用优质不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ , 加筋厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 4、每台配备不锈钢可调子弹脚不少于 4 个 5、搁板应能承受 $\geq 100\text{KG}$ 载荷, 去除重物后变形量 $\leq 0.3\text{mm}$ (#提供具有 CMA 标识的满足参数要求的检查报告) 6、#提供产品符合依据 GB 4806.1-2016;GB 4806.9-2023 标准要求的食品接触卫生认证证书 7、#提供产品符合依据 GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002 标准的防腐蚀性能认证证书	33	台	980	32340
5	冷冻库	2800*5700*2700	1、物理性能: 冷库墙板密度: $\geq 40\text{kg/M}^3$ 2、冷库地台密度: $\geq 46\text{kg/M}^3$ 3、导热系数: $\leq 0.024\text{W/m}\cdot\text{K}$ 4、抗压强度: $\geq 160\text{kPa}$ 5、粘结强度: $> 0.100\text{Mpa}$ 6、抗弯承载能力: $\leq 8.80\text{mm}$ 7、冷库内阴角为 $90^\circ$ 圆角	1	套	87550	87550

序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
			设计，圆弧 $R \geq 50\text{mm}$ ，冷库墙板与地板拼接内角为弧形 $R \geq 50\text{mm}$ 8、冷库板的表面金属材料 $\geq 0.6\text{mm}$ 厚 304 不锈钢板 9、保温材料：厚度为 $100\text{mm}$ 硬聚氨酯发泡料 10、冷库板保温层必须符合 GB8624-12《建筑材料及制品燃烧性能分级》至少 B1 等级标准 11、电子显示温度表 12、冷库温度： $-18^{\circ}\text{C}$ — $22^{\circ}\text{C}$ 13、冷库板使用凹凸拼接并由镀锌金属偏心钩/锁固定，冷库板垂直面至少使用三组偏心钩/锁；冷库板水平面至少使用两组偏心钩/锁 14、冷库板边缘预置橡胶密封垫 15、实时监控设备运行状态，包括冷库报警信息、冷库运行状态、冷库温度信息、冷库冷风机运行时间 16、含冷库冷凝压缩机组、冷库风冷式蒸发器； 17、含膨胀阀、电磁阀、过滤器、制冷剂、冷冻油、止回阀等安装辅料； 18、含冷库专用控制箱： 18.1、控制箱面板有温度显示设定、数字显示 18.2、温度传感器及电缆、电器元件配件 18.3、温度控制器及电路系统 1 套 18.4、设备控制系统：具有超温报警、自动控温、温度设定 18.5、报警控制系统：超温自动断电、设备运行中警灯提示				

序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
6	冷藏库	2800*5700*2700	1、物理性能：冷库墙板密度： $\geq 40\text{kg/M}^3$ 2、冷库地台密度： $\geq 46\text{kg/M}^3$ 3、导热系数： $\leq 0.024\text{W/m}\cdot\text{K}$ 4、抗压强度： $\geq 160\text{kPa}$ 5、粘结强度： $> 0.100\text{Mpa}$ 6、抗弯承载能力： $\leq 8.80\text{mm}$ 7、冷库内阴角为 $90^\circ$ 圆角设计，圆弧 $R \geq 50\text{mm}$ ，冷库墙板与地板拼接内角为弧形 $R \geq 50\text{mm}$ 8、冷库板的表面金属材料 $\geq 0.6\text{mm}$ 厚 304 不锈钢板 9、保温材料：厚度为 $100\text{mm}$ 硬聚氨酯发泡料 10、冷库板保温层必须符合 GB8624-12《建筑材料及制品燃烧性能分级》至少 B1 等级标准 11、电子显示温度表 12、冷库温度： $+2^\circ\text{C} \sim +5^\circ\text{C}$ 13、冷库板使用凹凸拼接并由镀锌金属偏心钩/锁固定，冷库板垂直面至少使用三组偏心钩/锁；冷库板水平面至少使用两组偏心钩/锁 14、冷库板边缘预置橡胶密封垫 15、实时监控设备运行状态，包括冷库报警信息、冷库运行状态、冷库温度信息、冷库冷风机运行时间 16、含冷库冷凝压缩机组、冷库风冷式蒸发器； 17、含膨胀阀、电磁阀、过滤器、制冷剂、冷冻油、止回阀等安装辅料； 18、含冷库专用控制箱： 18.1、控制箱面板有温度显示设定、数字显示	1	套	87550	87550

序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
			18.2、温度传感器及电缆、电器元件配件 18.3、温度控制器及电路系统 1 套 18.4、设备控制系统:具有超温报警、自动控温、温度设定 18.5、报警控制系统:超温自动断电、设备运行中警灯提示				
7	双层工作台	1500*760*800	1、台面板采用 304#不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ , 配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做补强撑 2、层板采用不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ , 配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 做补强撑 3、脚通采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通 4、配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个 5、台面搁板和底板均能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载, 其变形量 $\leq 0.2\text{mm}$	8	台	2200	17600
8	双层工作台	1500*760*800+150	1、台面板采用 304#不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ , 配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做补强撑 2、层板采用不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ , 配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 做补强撑 3、脚通采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通 4、配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个 5、台面搁板和底板均能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载, 其变形量 $\leq 0.2\text{mm}$	4	台	2200	8800
9	双层工作台	1800*760*800+150	1、台面板采用 304#不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ , 配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做补强撑 2、层板采用不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ , 配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 做补强撑 3、脚通采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通	2	台	2400	4800

序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
			4、配可调不锈钢子弹脚不少于4个 5、台面搁板和底板均能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载，其变形量 $\leq 0.2\text{mm}$				
10	双层工作台	1700*600*800+150	1、台面板采用304#不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做补强撑 2、层板采用不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 做补强撑 3、脚通采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通 4、配可调不锈钢子弹脚不少于4个 5、台面搁板和底板均能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载，其变形量 $\leq 0.2\text{mm}$	1	台	2300	2300
11	双层工作台	1500*600*800+150	1、台面板采用304#不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做补强撑 2、层板采用不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 做补强撑 3、脚通采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通 4、配可调不锈钢子弹脚不少于4个 5、台面搁板和底板均能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载，其变形量 $\leq 0.2\text{mm}$	1	台	1900	1900
12	双层工作台	1800*760*800	1、台面板采用304#不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做补强撑 2、层板采用不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 做补强撑 3、脚通采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通 4、配可调不锈钢子弹脚不少于4个 5、台面搁板和底板均能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载，其变形量 $\leq 0.2\text{mm}$	4	台	2400	9600



序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
13	双层工作台	800*750*800	1、台面板采用 304#不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做补强撑 2、层板采用不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 做补强撑 3、脚通采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通 4、配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个 5、台面搁板和底板均能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载，其变形量 $\leq 0.2\text{mm}$	2	台	1400	2800
14	双层工作台	1300*750*800	1、台面板采用 304#不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做补强撑 2、层板采用不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 做补强撑 3、脚通采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通 4、配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个 5、台面搁板和底板均能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载，其变形量 $\leq 0.2\text{mm}$	1	台	1800	1800
15	双孔收残工作台	1800*800*800+150	1、台面板采用 304#不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做补强撑 2、脚通采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通 3、配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个 4、台面搁板和底板均能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载，其变形量 $\leq 0.2\text{mm}$	2	台	2700	5400
16	单星盆台	1500*800*800	1、整体采用 304 不锈钢制作 2、台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 整体焊接四边需折下 40mm，配厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢支撑做加力筋，台面与挡水背的夹角位置需做 R6mm 卫生内圆角	1	台	2900	2900

序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
			3、星盆采用 304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，星盆在垂直和水平拐角处应被完全遮盖，底水板应以不低于 1: 10 的比率投向排水管，所有星盆在排水后，不应有积水在星盆内，星盆前方及侧面配围板 4、台脚采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢方管，横撑 $\Phi 30\text{mm}$ 不锈钢方管，配可调金属子弹脚 5、水槽底部承受 $\geq 100\text{KG}$ 载荷，其变形量 $\leq 0.30\text{mm}$				
17	单星盆台	1200*800*800+150	1、整体采用 304 不锈钢制作 2、台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 整体焊接四边需折下 40mm，配厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢支撑做加力筋，台面与挡水背的夹角位置需做 R6mm 卫生内圆角 3、星盆采用 304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，星盆在垂直和水平拐角处应被完全遮盖，底水板应以不低于 1: 10 的比率投向排水管，所有星盆在排水后，不应有积水在星盆内，星盆前方及侧面配围板 4、台脚采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢方管，横撑 $\Phi 30\text{mm}$ 不锈钢方管，配可调金属子弹脚 5、水槽底部承受 $\geq 100\text{KG}$ 载荷，其变形量 $\leq 0.30\text{mm}$	16	台	2800	44800
18	单星盆台	1000*800*800+150	1、整体采用 304 不锈钢制作 2、台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 整体焊接四边需折下 40mm，配厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢支撑做加力筋，台面与挡水背的夹角位置需做 R6mm 卫生内圆角	1	台	2700	2700

序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
			3、星盆采用 304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，星盆在垂直和水平拐角处应被完全遮盖，底水板应以不低于 1: 10 的比率投向排水管，所有星盆在排水后，不应有积水在星盆内，星盆前方及侧面配围板 4、台脚采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢方管，横撑 $\Phi 30\text{mm}$ 不锈钢方管，配可调金属子弹脚 5、水槽底部承受 $\geq 100\text{KG}$ 载荷，其变形量 $\leq 0.30\text{mm}$				
19	单星盆台	500*600*800	1、整体采用 304 不锈钢制作 2、台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 整体焊接四边需折下 40mm，配厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢支撑做加力筋，台面与挡水背的夹角位置需做 R6mm 卫生内圆角 3、星盆采用 304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，星盆在垂直和水平拐角处应被完全遮盖，底水板应以不低于 1: 10 的比率投向排水管，所有星盆在排水后，不应有积水在星盆内，星盆前方及侧面配围板 4、台脚采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢方管，横撑 $\Phi 30\text{mm}$ 不锈钢方管，配可调金属子弹脚 5、水槽底部承受 $\geq 100\text{KG}$ 载荷，其变形量 $\leq 0.30\text{mm}$ 6、#提供符合 GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023 标准的食品接触卫生认证证书 7、#提供产品符合依据 GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002 标准的防腐蚀性认证证书	1	台	1400	1400
20	长龙	4700*850*1	1、耗水量：约 360 升左右/	1	台	89000	89000

序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
	式洗碗机	860	每小时 2、清洗温度：55-65 度 3、高温漂洗温度：80-99 度 4、传送宽度：500 mm 5、有效洗涤高度：400mm 6、清洗水箱加热功率：18KW 7、漂洗水箱加热功率：24KW 8、传送：0. 75KW 9、水泵：1. 5KW 10、烘干电机：1. 5*2KW 11、烘干功率：24KW 12、总功率：71KW( 电加热) 13、#提供依据 GB/T 18204. 4-2013 标准, 餐具清洗后细菌总数、大肠杆菌、金色葡萄球菌及真菌总数合格的检测报告。 14、#提供中国环境标志（II 型）产品认证证书。				
21	集气罩	1000*1000*550	1、整体采用优质不锈钢板焊接制作 2、罩体材料为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板 3、配防雾防爆 LED 节能照明 220V/100W，防爆平板防护罩， $D > 500\text{mm}$ 4、烟罩底板能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载，其变形量 $\leq 1\text{mm}$	2	台	1500	3000
22	热风循环消毒柜	1310*650*1980	1、热风循环消毒，消毒可调温度范围 20-150 度 2、采用优质不锈钢板材 3、电源电压：220V 4、额定功率： $\leq 4.4\text{KW}$ 5、控制方式：机械式 6、容积： $\geq 720\text{L}$ 7、、#需提供符合 GB17988-2008 标准要求的检测报告	4	台	6000	24000
23	四门储物	1200*500*1800	1、柜身采用 304#不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ;	2	台	3300	6600

序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
	柜		2、层板采用不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋； 3、柜门采用 304#不锈钢厚度 $\geq 0.8\text{mm}$ ； 4、配加重可调整脚不少于 4 个；				
24	保温餐车	660*470*1360	1、PE 灰色，可放置托盘冷热食物存放保温	7	台	3800	26600
25	绞肉机	566*520*927	1、适用于猪肉、牛肉、肥肉、混合型肉类及鱼肉和羊肉等切碎的加工；刀组可独立拆装。 2、箱体的制造选用优良的焊接和打磨工艺，符合食品卫生要求；四刃绞刀，通过刀片切割而不是挤压的方式碎肉； 整体机身和绞肉部件采用优质不锈钢； 3、绞肉部件拆卸简单； 4、无缝无锈钢机身。 5、加长绞龙，加长螺杆。 6、绞肉主轴传动采用双密封设计。 7、绞盘孔径： 5mm/9mm/16mm 8、电源:380V/50Hz 9、功率:1.5KW 10、小时产量:400-600KG/H	1	台	9870	9870
26	双星盆台	1800*760*800+150	1、整体采用优质不锈钢制作 2、台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 整体焊接四边需折下 40mm，配厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢支撑做加力筋，台面与挡水背的夹角位置需做 R6mm 卫生内圆角 3、星盆采用 304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，星盆在垂直和水平拐角处应被完全遮盖，底水板应以不低于 1:10 的比率投向排水管，所有星盆在排水后，不应有积水在星盆内，星盆前方及	6	台	3300	19800

序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
			侧面配围板 4、台脚采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢方管，横撑 $\Phi 30\text{mm}$ 不锈钢方管，配可调金属子弹脚 5、水槽底部承受 $\geq 100\text{KG}$ 载荷，其变形量 $\leq 0.30\text{mm}$				
27	多功能搅拌机	790*460*1000	1、功率:1.3KW 2、电压 220V 3、和面量 3—4KG 料桶容积 40 升 4、变频搅拌机仍然延续了三种搅拌速度，并配有钢丝打蛋器、拍型搅拌器及螺旋形和面钩。软启动，延长设备使用寿命 5、使用变频器控制，低噪音。配有指示灯按钮，提高安全性	1	台	11400	11400
28	50 型和面机	1110*680*1310	1、机架：采用碳钢板. 型材. 经过折弯加工. 焊接而成. 机架平稳. 牢固. 不易变形 2、电器: 电机采用国内一线厂家. 根据公司技术要求特殊定制. 低噪音. 不发热. 扭矩大等特点! 3、转动部分: 传动轴成采用特定轴承. 皮带采用三角齿形带. 能合理避免因皮带发热而造成寿命缩短. 并保证其运行平稳. 4、合面桶: 采用特定优质不锈钢. 一次性拉伸外表处理而成. 搅拌钩中心杆: 采用不锈钢铸造. 打磨抛光加工而成. 美观实用! 5、面粉容量 $\geq 50\text{KG}$ , 面团容量 80KG, 6、配有两个独立电机驱动，动力更强大，桶功率：0.55KW, 设备总功率：5.05KW, 电压：380V/50HZ, 7、所有系列均为电脑控制	1	台	9500	9500

序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
			板.操作简单.显示精准.更直观.一目了然.				
29	压面机	1200*510*1310	1、面片宽度：≥260mm 2、面片厚度：0.5-5mm 3、面条宽度：2.0mm/3.5mm 4、轧辊转速：≥40r/min 5、工作效率：≥60kg/h 6、配用电机：380v/≤1.5kw 7、外观：全机采用食品级不锈钢封板，外形美观，结构紧凑，防护严密安全可靠 8、传动：采用全新传动模式，运转更平稳，噪音更低，效率更高 9、外购件：采用纯铜芯高效电机，电气设备、轴承、三角带等均采用全国知名品牌产品，确保机器运转安全可靠，使用寿命更长 10、出面厚度：本机采用圆手柄调节面片厚度，根据需要可以调节到最佳效果 11、刀具：配有元条刀、方条刀、削面刀等不同规格的刀具，可制作饺子皮、馄饨皮，也可代替人工揉面 12、固定面斗使用优质不锈钢止退螺丝，防止螺丝松动掉入压辊造成破坏	2	台	6600	13200
30	双门发酵柜	1020*700*1930	1、整体采用不锈钢制作，微电脑控制 2、热风循环温度均匀一致 3、功率：220V/2.2KW	1	台	4500	4500
31	面粉车	500*600*500	1、整体采用优质不锈钢制作 2、车身板厚度为≥1.2mm，配四个万向静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为耐磨静音耐油的橡胶制品	2	台	2200	4400
32	木面工作台	1800*760*800+150	1、采用优质不锈钢结构 2、配≥5CM厚优质柳木面案	4	台	3000	12000

序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
			3、台面加筋采用优质不锈钢厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 4、脚配加重可调整脚不少于 4 个				
33	四门双温雪柜	1200*760*1980	1、温度可调范围： $-5^{\circ}\text{C} \sim 5^{\circ}\text{C} / -5^{\circ}\text{C} \sim -18^{\circ}\text{C}$ 2、容积： $\geq 1000\text{L}$ 3、电压/功率： $220\text{V} / \leq 1000\text{W}$ 4、制冷方式：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，密封发泡 8、箱体内部采用圆角设计，可拆式门封条，便于清洗 9、环保制冷剂 R404A，避免大气污染，环无烷无氟环保 50mm 厚高密度发泡保温层	6	台	6200	37200
34	刀具消毒柜	545*138*660	1、智能控制系统 2、自定义设定刀具消毒时间并记录，每次开启后自动设定 3、采用优质紫外线灯管，使用寿命 $\geq 8000$ 小时 4、紫外线波长 $\geq 253.7\text{nm}$ ，可有效破坏细菌病毒中的 DNA 或 RNA，达到杀菌消毒效果 5、茶色玻璃门板，可有效防止紫外线外泄 6、刀箱门内连接保护开关，开门时紫外线灯管停止工作，以防止紫外线 7、亚克力透光刀架， $360^{\circ}$ 全方位杀菌 8、功率： $220\text{V} / 16\text{W}$	1	台	2500	2500
35	三星	1500*760*8	1、整体采用优质不锈钢制	2	台	3500	7000



序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
	盆台	00+150	作 2、台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 整体焊接四边需折下 40mm，配厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢支撑做加力筋，台面与挡水背的夹角位置需做 R6mm 卫生内圆角 3、星盆采用 304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，星盆在垂直和水平拐角处应被完全遮盖，底水板应以不低于 1: 10 的比率投向排水管，所有星盆在排水后，不应有积水在星盆内，星盆前方及侧面配围板 4、台脚采用 $\phi 38\text{mm}$ 厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢方管，横撑 $\phi 30\text{mm}$ 不锈钢方管，配可调金属子弹脚 5、水槽底部承受 $\geq 100\text{KG}$ 载荷，其变形量 $\leq 0.30\text{mm}$				
36	保鲜工作柜	1800*760*800+150	1、温度可调范围： $-5^{\circ}\text{C} \sim 5^{\circ}\text{C}$ 2、容积： $\geq 500\text{L}$ 3、电压/功率： $220\text{V}/\leq 1000\text{W}$ 4、制冷方式：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，密封发泡 8、箱体内部采用圆角设计，可拆式门封条，便于清洗 9、环保制冷剂 R404A，避免大气污染，环无烷无氟环保 50mm 厚高密度发泡保温层 10、产品符合依据 GB4806.11-2016、	3	台	4800	14400

序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
			GB4806.7-2016、GB4806.6-2016、GB4806.1-2016 标准要求 11、产品符合依据 GB/T10125-2012 标准要求 12、产品符合 GB/T4208-2017 标准要求 13、#提供制造厂家针对本项目的售后服务承诺函原件				
37	三星盆台	1500*600*800+150	1、整体采用优质不锈钢制作 2、台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 整体焊接四边需折下 40mm，配厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢支撑做加力筋，台面与挡水背的夹角位置需做 R6mm 卫生内圆角 3、星盆采用 304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，星盆在垂直和水平拐角处应被完全遮盖，底水板应以不低于 1: 10 的比率投向排水管，所有星盆在排水后，不应有积水在星盆内，星盆前方及侧面配围板 4、台脚采用 $\phi 38\text{mm}$ 厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢方管，横撑 $\phi 30\text{mm}$ 不锈钢方管，配可调金属子弹脚 5、水槽底部承受 $\geq 100\text{KG}$ 载荷，其变形量 $\leq 0.30\text{mm}$	1	台	3500	3500
38	环保一体烟罩	6000*1750*550	1、烟罩整体采用优质不锈钢板焊接制作 2、罩体板材厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板 3、烟罩底板能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载，其变形量 $\leq 1\text{mm}$ 4、油脂过滤器采用优质不锈钢板焊接制作，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 5、油油脂过滤器参考尺寸：500*500*30mm 6、防潮灯具长度 $\geq 1200\text{mm}$ ；含可开启式不锈钢	1	套	41430	41430

序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
			<p>鲜风口，参考尺寸300*200；烟罩排风口连管道，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math></p> <p>7、配烟罩灭火系统（单瓶）</p> <p>7.1、厨房设备灭火装置启动方式和冷却水联动方式均为纯机械式，确保在无任何电源条件下能完全启动；</p> <p>7.2、装置应具有自动探测启动和紧急手拉启动两种工作模式，紧急启动可以降低损失；</p> <p>7.3、应具有冷却水功能，冷却水联动方式为纯机械式，与消防水（或者自来水）管路连接，水压应大于0.25MPa，系统启动后，机械水流阀在灭火剂喷洒完后自动喷洒冷却水，有效防止油锅复燃；</p> <p>7.4、装置包括：主控制箱（纯机械式）、不锈钢管路、管件、专用喷嘴、感温探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮弯头等组成。其主控制箱由自动驱动装置、驱动高压气瓶、机械水流控制阀、灭火药剂罐以及金属连接软管、单向阀、减压阀等组成；</p> <p>7.5、装置应有控制模块，能同时兼容消控中心报警、声光报警、燃气电磁阀切断、排风风机关闭等多种信号功能；</p> <p>7.6、灭火性能：a、灭火时间需在2秒内扑灭明火，10分钟内无复燃；b、冷却水自动切换时间小于等于1.5秒；c、喷射延时小于1.3秒；d、药剂喷洒时间大于20秒；</p> <p>7.7、灭火药剂应为食用油</p>				

序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
			专用灭火剂，单瓶容量不少于 12L, 需无毒、无污染、无腐蚀性，灭火剂有效期不少于 5 年； 7.8、灭火装置控制箱应使用含镍量大于 8.0wt.%标准的不锈钢板材制作，； 7.9、灭火药剂贮存容器瓶及容器阀均应使用含镍量大于 8.0wt.%标准的不锈钢材质； 7.10、连接喷嘴的药剂管路应全部使用螺纹套丝连接，药剂管道应使用含镍量大于 8.0wt.%标准的不锈钢材质， 7.11、药剂喷嘴必须使用灭火专用雾化喷嘴，喷嘴和保护帽均应使用含镍量大于 8.0wt.%标准的不锈钢或含铜量大于 58%标准的黄铜等金属材料； 7.12、感温探测和紧急启动的钢索的材质必须使用含镍量大于 8.0wt.%标准的不锈钢材质， 7.13、烟罩内所有管道连接处，锁紧件或密封件不得使用塑料或橡胶制品，避免受高温长时间使用后腐化或松动；7.14 配单瓶灭火系统				
39	燃气单头矮仔炉	700*100*550+700	1、整体采用优质不锈钢拉丝板 2、炉面板. 边框采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板 3、炉面用采用 $\geq 2.5\text{mm}$ 厚 A3 钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热 4、炉身采用 1.2mm 厚不锈钢板，炉背采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板 5、炉体骨架采用 40mm*40mm*4mm 角铁，炉脚	1	台	6500	6500

序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
			采用 $\phi 2''$ 无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 6、配电子点火开关装置，带熄火保护装置 7、配不锈钢加重调整脚不少于4个				
40	燃气双头单尾小炒炉	1800*1000*800+450	1、整体采用优质不锈钢拉丝板制作 2、炉面板及边框采用厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板，炉面整体冲压工艺 3、炉面用 $\geq 2.5\text{mm}$ 厚A3钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热，炉膛采用 $\geq 2.0\text{mm}$ 厚A3钢板，炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位，炉用鼓风机必须配制防水鼓风机 4、炉身采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板，炉背采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板 5、炉体骨架采用40mm*40mm*4mm镀锌角铁，炉脚采用 $\phi 2''$ 无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 6、配电子点火开关装置，带熄火保护装置 7、安装控制阀，连接上下水，下水采用硬质塑料管 8、含配套加厚炒锅2个，优质不锈钢摇摆龙头1个 9、配不锈钢加重调整脚不少于4个	1	台	13200	13200
41	燃气六头煲仔炉	1200*1000*800+450	1、整体采用优质不锈钢拉丝板 2、炉面板边框采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板 3、炉面用采用 $\geq 2.5\text{mm}$ 厚A3钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热 4、炉身采用1.2mm厚不锈钢板，炉背采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚	1	台	9700	9700

序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
			不锈钢板 5、炉体骨架采用 40*40*4mm 角铁，炉脚采用 $\phi 2''$ 无缝钢管内含钢柱配可 调子弹脚 6、配电子点火开关装置， 带熄火保护装置 7、配不锈钢加重调整脚不 少于 4 个				
42	环保 一体 烟罩	12000*1750 *550	1、烟罩整体采用优质不锈 钢板焊接制作 2、罩体板材厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板 3、烟罩底板能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载，其变形量 $\leq 1\text{mm}$ 4、油脂过滤器采用优质不 锈钢板焊接制作，厚度 $\geq$ 1.0mm 5、油油脂过滤器参考尺寸： 500*500*30mm 6、防潮灯具长度 $\geq$ 1200mm；含可开启式不锈钢 鲜风口，参考尺寸 300*200；烟罩排风口连管道， 厚度 $\geq 1.2\text{mm}$	1	套	63060	63060
43	燃气 双门 蒸柜	1200*910*1 850	1、蒸箱前框磨砂采用优质 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 2、内胆为优质不锈钢厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 3、前面板采用优质不锈钢 厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 4、侧板采用优质不锈钢厚 度 $\geq 1.0\text{mm}$ 5、蒸箱屉托条采用优质不 锈钢厚度 $\geq 2.0\text{mm}$ 6、密封条采用镶入式硅胶 密封条，方便拆卸更换 7、蒸箱锁紧采用不锈钢偏 心门锁紧，可调式 8、下箱骨架采用 40*40*4mm 国标角钢 9、蒸箱水箱外壁采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 2.0\text{mm}$ ，蒸 箱锅底不锈钢板厚度 $\geq$	4	台	9800	39200

序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
			2.5mm 10、水箱采用高效往复式循环管结构,内循环 $\Phi \geq 76\text{mm}$ 不锈钢管 4 根,厚度 $\geq 3\text{mm}$ 11、每个蒸箱都配备自动补水水箱 12、燃气接口: $\Phi 25$ , 进/排水 15mm/40mm 13、配备脉冲电子打火,熄火保护装置				
44	三层六盘电烤箱	1240*835*1535	1、功率: 21KW 2、采用微电脑控制,面火加装均火网款,使上层受热更均匀 3、黑色钛金拉丝板,品质保证,全玻璃炉门带大视窗设计配有照明灯,可随时了解烘烤情况。 4、全封闭式整体环保耐高温材料,保温性能优越。 5、数字显示温控器,配有数显定时报警装置,超温安全保护等 6、炉面火、炉底火温度独立控制、个采用九条发热管,使食物烘烤更均匀 7、万象脚轮设计,移动更便捷、更省力	1	台	10600	10600
45	电饼铛	820*660*950	1、铸管铝铛,双温双控 2、不锈钢箱体 3、温度范围: $0 \sim 300^{\circ}\text{C}$ 4、限制温度: $350^{\circ}\text{C} \pm 20^{\circ}\text{C}$ 超温保护 5、功率: 380V/2*2.5KW	3	台	2500	7500
46	环保一体烟罩	14300*1750*550	1、烟罩整体采用优质不锈钢板焊接制作 2、罩体板材厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板 3、烟罩底板能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载,其变形量 $\leq 1\text{mm}$ 4、油脂过滤器采用优质不锈钢板焊接制作,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 5、油油脂过滤器参考尺	1	套	90500	90500

序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
			寸：500*500*30mm 6、防潮灯具长度≥1200mm；含可开启式不锈钢鲜风口，参考尺寸300*200；烟罩排风口连管道，厚度≥1.2mm 7、配烟罩灭火系统（双瓶） 7.1、厨房设备灭火装置启动方式和冷却水联动方式均为纯机械式，确保在无任何电源条件下能完全启动； 7.2、装置应具有自动探测启动和紧急手拉启动两种工作模式，紧急启动可以降低损失； 7.3、应具有冷却水功能，冷却水联动方式为纯机械式，与消防水（或者自来水）管路连接，水压应大于0.25MPa，系统启动后，机械水流阀在灭火剂喷洒完后自动喷洒冷却水，有效防止油锅复燃； 7.4、装置包括：主控制箱（纯机械式）、不锈钢管路、管件、专用喷嘴、感温探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮弯头等组成。其主控制箱由自动驱动装置、驱动高压气瓶、机械水流控制阀、灭火药剂罐以及金属连接软管、单向阀、减压阀等组成； 7.5、装置应有控制模块，能同时兼容消控中心报警、声光报警、燃气电磁阀切断、排风风机关闭等多种信号功能； 7.6、灭火性能：a、灭火时间需在2秒内扑灭明火，10分钟内无复燃；b、冷却水自动切换时间小于等于1.5秒；c、喷射延时小于1.3				



序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
			秒；d、药剂喷洒时间大于25秒； 7.7、灭火药剂应为食用油专用灭火剂，单瓶容量不少于12L,需无毒、无污染、无腐蚀性，灭火剂有效期不少于5年； 7.8、灭火装置控制箱应使用含镍量大于8.0wt.%标准的不锈钢板材制作； 7.9、灭火药剂贮存容器瓶及容器阀均应使用含镍量大于8.0wt.%标准的不锈钢材质； 7.10、连接喷嘴的药剂管路应全部使用螺纹套丝连接，药剂管道应使用含镍量大于8.0wt.%标准的不锈钢材质； 7.11、药剂喷嘴必须使用灭火专用雾化喷嘴，喷嘴和保护帽均应使用含镍量大于8.0wt.%标准的不锈钢或含铜量大于58%标准的黄铜等金属材质； 7.12、感温探测和紧急启动的钢索的材质必须使用含镍量大于8.0wt.%标准的不锈钢材质； 7.13、烟罩内所有管道连接处，锁紧件或密封件不得使用塑料或橡胶制品，避免受高温长时间使用后腐化或松动；7.14 配单瓶灭火系统				
47	燃气双头双尾小炒炉	2000*1200*800+450	1、整体采用优质不锈钢拉丝板制作 2、炉面板及边框采用厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板，炉面整体冲压工艺 3、炉面用 $\geq 2.5\text{mm}$ 厚A3钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热，炉膛采用 $\geq 2.0\text{mm}$ 厚A3钢板，炉膛内采用耐火	4	台	17000	68000

序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
			层隔热及整体耐火砖砌筑火位，炉用鼓风机必须配制防水鼓风风机 4、炉身采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板，炉背采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板 5、炉体骨架采用 40mm*40mm*4mm 镀锌角铁，炉脚采用 $\phi 2''$ 无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 6、配电子点火开关装置，带熄火保护装置 7、安装控制阀，连接上下水，下水采用硬质塑料管 8、含配套加厚炒锅 2 个，优质不锈钢摇摆龙头 2 个 9、配不锈钢加重调整脚不少于 4 个				
48	燃气双头大锅灶	2100*1200*800+450	1、整体采用优质不锈钢拉丝板制作 2、炉面板及边框采用厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板，炉面整体冲压工艺 3、炉面用 $\geq 2.5\text{mm}$ 厚 A3 钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热，炉膛采用 $\geq 2.0\text{mm}$ 厚 A3 钢板，炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位，炉用鼓风机必须配制防水鼓风风机 4、炉身采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板，炉背采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板 5、炉体骨架采用 40mm*40mm*4mm 镀锌角铁，炉脚采用 $\phi 2''$ 无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 6、配电子点火开关装置，带熄火保护装置 7、安装控制阀，连接上下水，下水采用硬质塑料管 8、含配套加厚炒锅 2 个，优质不锈钢摇摆龙头 2 个	1	台	18000	18000

序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
			9、配不锈钢加重调整脚不少于 4 个				
49	环保一体烟罩	7800*1000*550	1、烟罩整体采用优质不锈钢板焊接制作 2、罩体板材厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板 3、烟罩底板能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载，其变形量 $\leq 1\text{mm}$ 4、油脂过滤器采用优质不锈钢板焊接制作，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 5、油油脂过滤器参考尺寸：500*500*30mm 6、防潮灯具长度 $\geq 1200\text{mm}$ ；含可开启式不锈钢鲜风口，参考尺寸300*200；烟罩排风口连管道，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$	2	套	19730	39460
50	电磁肠粉炉	800*750*800	1、功率/电压：12KW/380V 2、9 档 360 度旋钮磁控火力开关。 3、有定时关功能，时间可设置到秒。 4、有预约开功能，时间可设置到秒。 5、功率实时显示。方便火候掌控。 6、数字电表功能，可以显示累计用电量。能耗一目了然。 7、故障中文显示，电磁灶发生故障时，相应的中文故障指示光标亮起。方便维修处理。	1	台	9200	9200
51	电磁多功能蒸煮炉	800*750*800	1、功率：12KW/380V 2、产品面板采用优质不锈钢板，国标厚度为 1.5mm，侧板、背板、底板采用优质优质不锈钢板，国标厚度为 1.0mm 3、超温保护，缺水提示，自动检测 4、锅底精准控温，杜绝糊	4	台	12200	48800

序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
			底				
52	电磁四头煲仔炉	800*750*800	1、功率 3.5KW*4/380v 2、面板采用优质 SUS304 不锈钢板，实厚 1.25，侧板 201, 实厚 1.0。 3、带柜，配双门。 4、耐用方便的 9 档磁控旋钮火力调节器。 5、带定时功能 6、带 4 个时间记忆快捷键，可以通过编程方式分别定义 4 个时间记忆快捷键，便于一键定时，快捷烹饪。 7、火力大小实时显示；集数字电表功能，直观实时能耗；	2	台	7500	15000
53	电磁煮面炉	800*750*800	1、功率：12KW/380V 2、所有产品面板采用优质不锈钢板，国标厚度为 1.5mm，侧板、背板、底板采用优质不锈钢板，厚度为 1.0mm 3、超温保护，缺水提示，自动检测；锅底精准控温，杜绝糊底 4、程序控制数据传输使用 32 位模式处理 5、锁功率技术实时跟踪输入系统电源、电压、电流、相位、频率等参数，系统输入电压起伏变化时不影响机芯输出功率 6、散热灌封防水处理，机芯核心部件采用不同导热特殊材料灌封，保证机芯散热的同时又能达到防水效果 7、变频散热处理，系统采用传感器，同步感应追踪多路工作点温度，采用变频送风技术，增加散热系统使用寿命，有效防止散热系统堵塞 8、主机采用不锈钢壳体、激光切割工艺，针对厨房油	1	台	14000	14000

序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
			类潮湿环境而设计，防止主机老化腐蚀 9、电磁设备点阵 LED 显示技术、中文提示信息、系统故障自动检测报警功能				
54	电磁双缸炸炉	800*750*800	1、功率：8KW*2/380V 2、所有产品面板采用优质不锈钢板，国标厚度为 1.5mm，侧板、背板、底板采用优质不锈钢板，国标厚度为 1.0mm 3、控温系统采用变频调功率技术，在各个功率无频控制，从而实现精准恒温，控温 4、控制面板用有触摸屏控制，具备有 6 个记忆功能键，选定对应的各类，一触即用 5、具有电路故障检测功能，温度过高保护功能，防静电功能	1	台	13500	13500
55	四格智能售餐保温台 (含智能出品机，营养价签)	1500*750*1790	1、台面采用 304#不锈钢厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 2、柜体采用优质不锈钢厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ，配 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋 3、柜内水胆采用优质不锈钢厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋 4、门外壳采用优质不锈钢厚 $\geq 0.8\text{mm}$ ，门内壳采用 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板，双层内填聚胺脂发泡 5、份数盆采用 1/1*150mm，加不锈钢平板盖板 6、加热采用侧开式单独控制 7、电压：220V 8、功率： $\leq 3\text{KW}$ 9、电脑版控制数字显示，有漏电、缺水报警功能 10、整体由保温台、备餐	5	台	13400	67000

序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
			台、7寸可触摸操作屏、7寸营养价签组成，菜品打好后，放置在二层对应位置，感应器写数据成功后即可完成出品 11、出品终端整体安装在备餐台二层，面覆钢化玻璃面板； 12、单个出品终端识别面积 $\geq 20\text{cm} \times 10\text{cm}$ ，具有声光提示； 13、营养价签显示内容包括：菜品名称、价格、菜品营养成分等信息； 14、★智能售餐保温台终端设备系统须和现有食堂系统（目前食堂结算系统为：客易捷智慧食堂系统2.0版本。现有系统维护人员无偿提供技术支持，负责设备接入）的卡务模块、菜品模块及营养模块做接口开发，并承诺达到甲方使用要求。				
56	防尘玻璃罩	L=1300	1、支架采用优质不锈钢焊接制作 2、可视部分采用 $\geq 10\text{MM}$ 钢化玻璃制作，热弯处理 3、安装于取餐台上方	1	台	1800	1800
57	防尘玻璃罩	L=1500	1、支架采用优质不锈钢焊接制作 2、可视部分采用 $\geq 10\text{MM}$ 钢化玻璃制作，热弯处理 3、安装于取餐台上方	5	台	2200	11000
58	电大扒板	1200*750*800	1、功率：8KW*2/380V 2、全新防水、防油烟、防虫设计 3、全优质不锈钢结合设计，更加坚固耐用 4、采用国际防标防水式接线盒设计 5、三重立体防辐射外壳屏蔽设计，呵护厨师健康 6、防漏电处理加特有防静电设计，漏电静电安全无忧	1	台	13000	13000

序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
			7、锅具防干烧、线盘超高温保护，超高温保护更灵敏				
59	保温饭汤桶车	600*600*800	1、台面采用 304#不锈钢厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 2、柜体采用优质不锈钢厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 3、柜内水胆采用优质不锈钢厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 4、门外壳采用优质不锈钢厚 $\geq 0.8\text{mm}$ , 门内壳采用 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板, 双层内填聚胺脂发泡 5、配不锈钢汤桶 6、加热采用侧开式单独控制 7、电压: 220V 8、功率: $\leq 3\text{KW}$ 9、电脑版控制数字显示, 有漏电、缺水报警功能	2	台	2900	5800
60	掩门垃圾桶柜	500*600*800	1、台面板采用 304#不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ , 配厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋 2、柜身采用优质不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ , 配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋 3、门整体采用优质不锈钢制作厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ , 内填充发泡剂, 门需以不锈钢加固以防止折弯, 拐角处焊接, 并打磨和抛光 4、门应安装在 20mm 厚不锈钢架空轨道及使用直边不锈钢轴承滚轮, 滚轮与门板需活接便于损坏时更换, 吊门工艺需满足不借用工具时可轻易拆除趟门, 所有趟门应装配不锈钢柱塞锁 5、配加重可调整脚不少于 4 个 6、台面搁板和底板均能承受 $\geq 100\text{KG}$ 荷载, 其变形量 $\leq 0.2\text{mm}$	1	台	2800	2800
61	排烟系统	风量: 55000m <sup>3</sup> /h	<b>1、加压排油烟风柜</b> 1.1、风量: 55000m <sup>3</sup> /h	2	套	170900	341800

序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
			<p>1.2、功率：380V/22KW</p> <p>1.3、外壳采用 <math>t \geq 1.5\text{mm}</math> 国标冷扎板制作，柜体内壁贴吸音棉及吸音孔板，起到降噪作用，风柜骨架用标准角钢，底架采用标准槽钢焊接而成，轴承外接注油孔，左右设有检修门</p> <p>1.4、电机采用符合国家能效标准电机，噪音低</p> <p>1.5、低噪音电机通过皮带轮、皮带带动安装在优质轴心上的机翼形后倾叶片的叶轮，叶轮及轴由外球面紧定套调心滚动轴承支撑</p> <p>1.6、风柜满足后倾可变频结构要求，叶片及叶轮自身结构强度较高，可用于较高的静压系统中；叶片采用机翼型截面，静压效率可达86%左右；解决传统风机因油烟粘附风叶造成清洗的烦恼，外接注油孔。左右设有检修门。风柜采用模块化组合设计</p> <p><b>2、风柜配套底座</b></p> <p>2.1、采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理</p> <p><b>3、150℃防火阀</b></p> <p>3.1、设备为熔断式防火阀，采用 <math>\geq 3.0\text{mm}</math> 厚冷扎板，并进行喷涂处理制作</p> <p>3.2、阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片 150 摄氏度时自动将阀门关闭</p> <p>3.3、可手动复位，手动关闭</p> <p>3.4、与管道连接，连接方式法兰连接</p> <p><b>4、风机专用控制箱</b></p> <p><b>5、风柜减震器</b></p> <p>5.1 采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理</p> <p><b>6、软连接</b></p>				



序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
			6.1、采用国标 30*30*3mm 角钢焊接制作，配螺母链接 6.2、防锈防腐处理 6.3、配防渗耐温帆布连接 <b>7、进出口消音管</b> 7.1、外部采用优质不锈钢 厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢制作 7.2、内部 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌孔板 7.3、中间为 $\geq 10\text{cm}$ 厚阻燃 A 级玻璃丝棉，双层玻璃丝布处理，法兰连接 7.4、不少于 14 平米 <b>8、通风管道</b> 8.1、管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌板制作 8.2、所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 8.3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 8.4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 8.5、每节管道接口处采用放火阻燃胶条密封 8.6、不少于 500 平米 <b>9、法兰</b> 9.1、采用 30*30*3mm 角钢焊接制作，配螺母链接 9.2、防锈防腐、防渗处理 9.3、不少于 150 对 <b>10、根据现场安装、调试</b>				
62	油烟净化装置	风量： 55000m <sup>3</sup> /h	1、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。 2、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。 3、电源采用微电脑芯片智	2	套	45650	91300

序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
			<p>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。</p> <p>4、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；22.5mm 大间距电场。</p> <p>5、#所投低空油烟净化器符合《饮食业油烟排放标准》额定额定风量、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<math>\geq</math> 200 兆欧及符合过压过流、提供检测机构出具带有 CMA 或 CNAS 标识的检验报告复印件</p> <p>6、#油烟净化器设备具有 CEP 国家环境保护认证、CQC 中国环保产品认证证书、中国环境标志（II 型）产品认证并提供证书，商品售后服务评价体系五星级，提供证书扫描件加盖厂家公章。</p> <p>7、#提供的油烟净化设备具有 CMA 标志的检测报告复印件；检测报告中要明确表明所投设备油烟、颗粒物、非甲烷总烃浓度三项指标，上述三项指标必须满足北京市《餐饮业大气污染物排放标准》（DB11/1488-2018）当</p>				

序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
			中所提出的技术要求，并且检测报告中要明确表明提供的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 $\leq 1.0\text{mg}/\text{m}^3$ 、颗粒物 $\leq 5.0\text{mg}/\text{m}^3$ 、非甲烷总烃 $\leq 10.0\text{mg}/\text{m}^3$ 标准； 8、含采用国标镀锌槽钢焊接制作净化器底座，防腐处理 9、根据现场安装、调试 10、#提供制造厂家针对本项目的售后服务承诺函原件				
63	排烟送风系统	风量：不小于 $20000\text{m}^3/\text{h}$	<b>1、新风机组</b> 1.1、风量：不小于 $20000\text{m}^3/\text{h}$ 1.2、功率：380V/5.5KW 1.3、风柜采用双吸式进风结构，整机可全拆件运输、装卸 1.4、采用多翼式叶轮结构，叶片曲线及装配角度是在气动力学和气动声学原理的基础上设计，使叶轮具有良好的气动性能，在经严格的平衡校正、运转平稳、噪声低、振动小 1.5、风机外壳及叶片均采用镀锌板钢板制造内配隔音层网状，达到消音效果 <b>2、风机减震器（弹簧减震器）</b> 2.1、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，根据现场与风机匹配 2.2、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理 <b>3、新风机底座</b> 3.1、采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配 <b>3、软连接</b> 3.1、采用国标 $30*30*3\text{mm}$ 角钢焊接制作，配螺母链接 3.2、防锈防腐处理 3.3、配防渗耐温帆布连接，根据现场安装 <b>4、进出口消音管</b> 4.1、外部采用镀锌板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 制作	3	套	88350	265050

序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
			4.2、内部 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌孔板 4.3、中间为 $\geq 10\text{cm}$ 厚阻燃 A 级玻璃丝棉，双层玻璃丝布处理，法兰连接 4.4、不少于 10 平米 <b>5、70℃防火阀</b> 1、设备为熔断式防火阀，采用 $\geq 3.0\text{mm}$ 厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2、阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片 70 摄氏度时自动将阀门关闭 3、可手动复位、手动关闭 4、与管道连接，连接方式法兰连接 <b>6、送风百叶及连接管</b> 6.1、采用优质铝合金制作厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 6.2、配帆布法兰链接 6.3、不少于 14 套 <b>7、通风管道</b> 7.1、管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌板制作 7.2、所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 7.3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 7.4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 7.5、每节管道接口处采用防火阻燃胶条密封 7.6、不少于 150 平米 <b>8、管道法兰</b> 8.1、采用 30*30*3mm 角钢焊接制作，配螺母链接 8.2、防锈防腐、防渗处理 8.3、不少于 80 对				
64	可倾式汤锅	150L	1. 设备采用为间接式加热方式对食物进行加热；配置按钮式自动倾倒、复位锅体、可倾斜度超过 90 度设置可调节火力大小装置； 2. 当 锅体离开工作位置时，自动切断气源； 3. 三层夹层锅体和独立式蒸汽发生器超压保护、超温保	2	台	22000	44000

序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
			护、缺水保护功能； 4. 蒸汽发生器带水位控制器和自动水位调节器；				
65	六格智能售餐保温台（含智能出品机，营养价签）	2200*750*1790	1、台面采用 304#不锈钢厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 2、柜体采用优质不锈钢厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ，配 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋 3、柜内水胆采用优质不锈钢厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋 4、门外壳采用优质不锈钢厚 $\geq 0.8\text{mm}$ ，门内壳采用 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板，双层内填聚胺脂发泡 5、份数盆采用1/1*150mm，加不锈钢平板盖板 6、加热采用侧开式单独控制 7、电压：220V 8、功率： $\leq 3\text{KW}$ 9、电脑版控制数字显示，有漏电、缺水报警功能 10、整体由保温台、备餐台、7寸可触摸操作屏、7寸营养价签组成，菜品打好后，放置在二层对应位置，感应器写数据成功后即可完成出品 11、出品终端整体安装在备餐台二层，面覆钢化玻璃面板； 12、单个出品终端识别面积 $\geq 20\text{cm} \times 10\text{cm}$ ，具有声光提示； 13、营养价签显示内容包括：菜品名称、价格、菜品营养成分等信息； 14、★智能售餐保温台终端设备系统须和现有食堂系统（目前食堂结算系统为：客易捷智慧食堂系统 2.0 版本。现有系统维护人员无偿	1	台	18490	18490

序号	设备名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价单价 (元人民币)	最高限价总价 (元人民币)
			提供技术支持，负责设备接入)的卡务模块、菜品模块及营养模块做接口开发，并承诺达到甲方使用要求。				
66	防尘玻璃罩	L=2200	1、支架采用优质不锈钢焊接制作 2、可视部分采用 $\geq 10\text{MM}$ 钢化玻璃制作，热弯处理 3、安装于取餐台上方	1	台	2800	2800

注：所投产品应满足或优于设备清单的技术参数要求，所投产品如优于设备清单中的技术参数，需提供足够充分的证明文件经评标委员会评审，如不能充分证明或未经评标委员会评审同意，则视为无偏离或负偏离。

