**第三部分 采购需求**

**一、项目概述**

本项目为“交钥匙”项目，采购内容包括余杭径山中学厨房设备采购项目的采购、运输、安装、调试和相关维护等。投标报价包括设备费、材料费、辅材费、保管费、吊装费、安装调试费、税收、售后服务、招标代理费、验收费，采购需求中未提到但在实际采购和安装过程中需要配置的各种设备、辅材、材料及其他费用等须由投标人支付的所有费用。

**二、采购清单：**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 编号 | 设备名称 | 尺寸(WxDxH) | 技术参数 | 数量 | 单位 | 参考图片 |
| 1 | 暖饭车 | 600\*600\*800 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，面板实际厚度≥1.05mm，加热水箱实际板厚≥0.85mm，围挡实际厚度≥0.65mm。内置不锈钢发热元件，LED数显式温控系统。 功率：220v/1.5kw | 4 | 台 | IMG_256 |
| 2 | 暖饭车 | 700\*700\*800 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，面板实际厚度≥1.05mm，加热水箱实际板厚≥0.85mm，围挡实际厚度≥0.65mm。内置不锈钢发热元件，LED数显式温控系统。 功率：220v/1.5kw | 6 | 台 | IMG_257 |
| 3 | 双层层员工杯架 | 1500\*150\*600 | 说明：采用304不锈钢板材制作，面板实厚≥0.85mm。 | 2 | 台 | IMG_258 |
| 4 | 大米架 | 1200\*500\*200 | 说明：采用优质不锈钢型材实际板厚≥0.85mm制作立柱及横撑，条状格栅置物架。 | 19 | 台 | IMG_259 |
| 5 | 工作台下层板 | 1500\*600\*800 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，面板实际厚度≥1.05mm，面板撑不锈钢加强筋（不衬木板），下层层板实际厚度≥0.85mm，优质不锈钢圆管立柱及横撑，下配不锈钢可调节脚。 | 1 | 台 | IMG_260 |
| 6 | 工作台下层板 | 1600\*800\*800 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，面板实际厚度≥1.05mm，面板撑不锈钢加强筋（不衬木板），下层层板实际厚度≥0.85mm，优质不锈钢圆管立柱及横撑，下配不锈钢可调节脚。 | 2 | 台 | IMG_261 |
| 7 | 工作台下层板 | 1800\*600\*800 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，面板实际厚度≥1.05mm，面板撑不锈钢加强筋（不衬木板），下层层板实际厚度≥0.85mm，优质不锈钢圆管立柱及横撑，下配不锈钢可调节脚。 | 3 | 台 | IMG_262 |
| 8 | 工作台下层板 | 1800\*800\*800 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，面板实际厚度≥1.05mm，面板撑不锈钢加强筋（不衬木板），下层层板实际厚度≥0.85mm，优质不锈钢圆管立柱及横撑，下配不锈钢可调节脚。 | 9 | 台 | IMG_263 |
| 9 | 靠墙工作台下层板 | 1500\*800\*800+150 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，面板实际厚度≥1.05mm，面板撑不锈钢加强筋（不衬木板），下层层板实际厚度≥0.85mm，优质不锈钢圆管立柱及横撑，下配不锈钢可调节脚。 | 2 | 台 | IMG_264 |
| 10 | 靠墙工作台下层板 | 1800\*800\*800+150 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，面板实际厚度≥1.05mm，面板撑不锈钢加强筋（不衬木板），下层层板实际厚度≥0.85mm，优质不锈钢圆管立柱及横撑，下配不锈钢可调节脚。 | 11 | 台 | IMG_265 |
| 11 | 木面工作台 | 1800\*800\*800 | 说明：台面采用55mm实木板材制作，拼板钢筋穿心紧固加强。优质不锈钢方管立柱及横撑，下配不锈钢可调节脚。 | 2 | 台 | IMG_266 |
| 12 | 活动工作台下层板 | 1800\*800\*800 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，面板实际厚度≥1.05mm，面板撑不锈钢加强筋（不衬木板），下层层板实际厚度≥0.85mm，优质不锈钢圆管立柱及横撑，底部配4个带刹车脚轮。 | 1 | 台 | IMG_267 |
| 13 | 六门更衣柜 | 900\*400\*1800 | 说明：采用优质不锈钢板材制作，面板实厚≥0.75mm。 | 13 | 台 | IMG_268 |
| 14 | 双通工作柜 | 1800\*800\*800 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，台面实际厚度≥1.05mm，下撑不锈钢加强筋（不撑木板）,层板实际厚度≥0.85mm,侧板及门外板实际厚度≥0.65mm，门内板实际厚度≥0.55.上挂式轨道双覆板移门.底部配不锈钢可调节脚。 | 9 | 台 | IMG_269 |
| 15 | 单通工作柜 | 1400\*800\*800 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，台面实际厚度≥1.05mm，下撑不锈钢加强筋（不撑木板）,层板实际厚度≥0.85mm,侧板及门外板实际厚度≥0.65mm，门内板实际厚度≥0.55.上挂式轨道双覆板移门.底部配不锈钢可调节脚。 | 13 | 台 | IMG_270 |
| 16 | 单通工作柜 | 1600\*800\*800 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，台面实际厚度≥1.05mm，下撑不锈钢加强筋（不撑木板）,层板实际厚度≥0.85mm,侧板及门外板实际厚度≥0.65mm，门内板实际厚度≥0.55.上挂式轨道双覆板移门.底部配不锈钢可调节脚。 | 2 | 台 | IMG_271 |
| 17 | 单通工作柜 | 1700\*700\*800 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，台面实际厚度≥1.05mm，下撑不锈钢加强筋（不撑木板）,层板实际厚度≥0.85mm,侧板及门外板实际厚度≥0.65mm，门内板实际厚度≥0.55.上挂式轨道双覆板移门.底部配不锈钢可调节脚。 | 1 | 台 | IMG_272 |
| 18 | 单通工作柜 | 1800\*800\*800 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，台面实际厚度≥1.05mm，下撑不锈钢加强筋（不撑木板）,层板实际厚度≥0.85mm,侧板及门外板实际厚度≥0.65mm，门内板实际厚度≥0.55.上挂式轨道双覆板移门.底部配不锈钢可调节脚。 | 7 | 台 | IMG_273 |
| 19 | 靠墙单通工作柜 | 1200\*600\*800+150 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，台面实际厚度≥1.05mm，下撑不锈钢加强筋（不撑木板）,层板实际厚度≥0.85mm,侧板及门外板实际厚度≥0.65mm，门内板实际厚度≥0.55.上挂式轨道双覆板移门.底部配不锈钢可调节脚。 | 1 | 台 | IMG_274 |
| 20 | 靠墙单通工作柜 | 1500\*700\*800+150 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，台面实际厚度≥1.05mm，下撑不锈钢加强筋（不撑木板）,层板实际厚度≥0.85mm,侧板及门外板实际厚度≥0.65mm，门内板实际厚度≥0.55.上挂式轨道双覆板移门.底部配不锈钢可调节脚。 | 1 | 台 | IMG_275 |
| 21 | 靠墙单通工作柜 | 1800\*800\*800+150 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，台面实际厚度≥1.05mm，下撑不锈钢加强筋（不撑木板）,层板实际厚度≥0.85mm,侧板及门外板实际厚度≥0.65mm，门内板实际厚度≥0.55.上挂式轨道双覆板移门.底部配不锈钢可调节脚。 | 14 | 台 | IMG_276 |
| 22 | 靠墙双孔收餐工作柜 | 1800\*800\*800+150 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，面板实际厚度≥1.05mm，面板撑不锈钢加强筋（不衬木板），台面开残食孔，孔径上口300mm,侧板实际厚度≥0.65mm，下配不锈钢可调节脚。 | 1 | 台 | IMG_277 |
| 23 | 定制回收柜 | 1800\*800\*600 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，台面实际厚度≥1.05mm，下撑不锈钢加强筋（不撑木板）,侧板及门外板实际厚度≥0.65mm，门内板实际厚度≥0.55.上挂式轨道双覆板移门.底部配不锈钢可调节脚。 | 1 | 台 | IMG_278 |
| 24 | 汤饭桶限位工作柜 | 1500\*700\*800 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，面板实际厚度≥1.05mm，可放置暖汤饭车（不含），下配不锈钢可调节脚。 | 1 | 台 | 定制无图 |
| 25 | 单星工作柜 | 1800\*800\*800 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢，台面及水槽实际厚度≥1.05mm，侧板实际厚度≥0.65mm，柜门双面覆板，门外板实际厚度≥0.65mm，门内板实际厚度≥0.55mm，下配不锈钢可调节脚。水槽配不锈钢落水器，不含水龙头。 | 1 | 台 | IMG_279 |
| 26 | 单星浸泡水池 | 1200\*800\*800+150 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢，台面及水槽实际厚度≥1.05mm，优质不锈钢圆管制作立柱及横撑，下配不锈钢可调节脚。水槽配方形活动隔渣斗，1.5寸球阀排水，不含水龙头。 | 12 | 台 | IMG_280 |
| 27 | 单星浸泡水池 | 1500\*1000\*800+150 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢，台面及水槽实际厚度≥1.05mm，优质不锈钢圆管制作立柱及横撑，下配不锈钢可调节脚。水槽配方形活动隔渣斗，1.5寸球阀排水，不含水龙头。 | 1 | 台 | IMG_281 |
| 28 | 单星浸泡水池 | 1800\*1000\*800+150 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢，台面及水槽实际厚度≥1.05mm，优质不锈钢圆管制作立柱及横撑，下配不锈钢可调节脚。水槽配方形活动隔渣斗，1.5寸球阀排水，不含水龙头。 | 1 | 台 | IMG_282 |
| 29 | 单星水池 | 600\*800\*800+150 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢，台面及水槽实际厚度≥1.05mm，优质不锈钢圆管制作立柱及横撑，下配不锈钢可调节脚。水槽配不锈钢落水器，不含水龙头。 | 1 | 台 | IMG_283 |
| 30 | 单星水池 | 700\*700\*800+150 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢，台面及水槽实际厚度≥1.05mm，优质不锈钢圆管制作立柱及横撑，下配不锈钢可调节脚。水槽配不锈钢落水器，不含水龙头。 | 2 | 台 | IMG_284 |
| 31 | 单星水池连工作台 | 1500\*800\*800+150 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢，台面及水槽实际厚度≥1.05mm，优质不锈钢圆管制作立柱及横撑，下配不锈钢可调节脚。水槽配不锈钢落水器，不含水龙头。 | 1 | 台 | IMG_285 |
| 32 | 单星水池连工作台 | 1600\*800\*800+150 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢，台面及水槽实际厚度≥1.05mm，优质不锈钢圆管制作立柱及横撑，下配不锈钢可调节脚。水槽配不锈钢落水器，不含水龙头。 | 1 | 台 | IMG_286 |
| 33 | 单星水池连工作台 | 1800\*700\*800+150 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢，台面及水槽实际厚度≥1.05mm，优质不锈钢圆管制作立柱及横撑，下配不锈钢可调节脚。水槽配不锈钢落水器，不含水龙头。 | 1 | 台 | IMG_287 |
| 34 | 柜式单星水池 | 700\*700\*800+150 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢，台面及水槽实际厚度≥1.05mm，侧板实际厚度≥0.65mm，柜门双面覆板，门外板实际厚度≥0.65mm，门内板实际厚度≥0.55mm，下配不锈钢可调节脚。水槽配不锈钢落水器，不含水龙头。 | 1 | 台 | IMG_288 |
| 35 | 柜式单星水池 | 700\*800\*800+150 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢，台面及水槽实际厚度≥1.05mm，侧板实际厚度≥0.65mm，柜门双面覆板，门外板实际厚度≥0.65mm，门内板实际厚度≥0.55mm，下配不锈钢可调节脚。水槽配不锈钢落水器，不含水龙头。 | 3 | 台 | IMG_289 |
| 36 | 柜式双星水池 | 1500\*700\*800+150 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢，台面及水槽实际厚度≥1.05mm，侧板实际厚度≥0.65mm，柜门双面覆板，门外板实际厚度≥0.65mm，门内板实际厚度≥0.55mm，下配不锈钢可调节脚。水槽配不锈钢落水器，不含水龙头。 | 1 | 台 | IMG_290 |
| 37 | 柜式双星水池 | 1500\*800\*800+150 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢，台面及水槽实际厚度≥1.05mm，侧板实际厚度≥0.65mm，柜门双面覆板，门外板实际厚度≥0.65mm，门内板实际厚度≥0.55mm，下配不锈钢可调节脚。水槽配不锈钢落水器，不含水龙头。 | 1 | 台 | IMG_291 |
| 38 | 柜式带车残食台 | 700\*700\*800 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，面板实际厚度≥1.05mm，面板撑不锈钢加强筋（不衬木板），台面开残食孔，孔径上口300mm,侧板实际厚度≥0.65mm，配套不锈钢平板推车一辆。 | 12 | 台 | IMG_292 |
| 39 | 柜式四斗保温台 | 1500\*700\*800 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，面板实际厚度≥1.05mm，加热水箱实际厚度≥1.05mm，侧板、门外板实际厚度≥0.65mm，门内板实际厚度≥0.55。上轨式双覆板移门，底部配不锈钢可调脚。内置不锈钢发热元件，LED数显式温控系统。（不含分数盆） 功率：220v/3.2kw | 6 | 台 | IMG_293 |
| 40 | 柜式五斗保温台 | 1800\*700\*800 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，面板实际厚度≥1.05mm，加热水箱实际厚度≥1.05mm，侧板、门外板实际厚度≥0.65mm，门内板实际厚度≥0.55mm。上轨式双覆板移门，底部配不锈钢可调脚。内置不锈钢发热元件，LED数显式温控系统。（不含分数盆） 功率：220v/3.2kw | 20 | 台 | IMG_294 |
| 41 | 柜式洗手星盆 （提供样品） | 550\*480\*800+100 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢，台面及水槽实际厚度≥1.05mm，侧板实际厚度≥0.65mm，柜门实际厚度≥0.65mm，门板设有垃圾投入口，内置不锈钢垃圾桶。下配不锈钢可调节脚。水槽配不锈钢落水器，不含水龙头。 | 12 | 台 | IMG_295 |
| 42 | 双层玻璃罩 | 1500\*480\*700 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，面板实际板厚≥0.85mm，立柱采用优质不锈钢型制做，8MM热弯成型玻璃防尘罩体，内置暖色LED照明灯。 | 3 | 台 | IMG_296 |
| 43 | 双层玻璃罩 | 1700\*480\*700 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，面板实际板厚≥0.85mm，立柱采用优质不锈钢型制做，8MM热弯成型玻璃防尘罩体，内置暖色LED照明灯。 | 1 | 台 | IMG_297 |
| 44 | 双星水池 | 1500\*800\*800+150 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢，台面及水槽实际厚度≥1.05mm，优质不锈钢圆管制作立柱及横撑，下配不锈钢可调节脚。水槽配不锈钢落水器，不含水龙头。 | 3 | 台 | IMG_298 |
| 45 | 双星水池 | 1800\*800\*800+150 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢，台面及水槽实际厚度≥1.05mm，优质不锈钢圆管制作立柱及横撑，下配不锈钢可调节脚。水槽配不锈钢落水器，不含水龙头。 | 4 | 台 | IMG_299 |
| 46 | 双星水池连工作台 | 1800\*700\*800+150 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢，台面及水槽实际厚度≥1.05mm，优质不锈钢圆管制作立柱及横撑，下配不锈钢可调节脚。水槽配不锈钢落水器，不含水龙头。 | 1 | 台 | IMG_300 |
| 47 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1800 | 说明：采用优质不锈钢型材制作立柱及横撑，板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材，搁板实际板厚≥0.85mm不锈钢板材制作，撑不锈钢加强筋。底部配不锈钢可调节脚。 | 14 | 台 | IMG_301 |
| 48 | 四层栅格货架 | 1200\*500\*1800 | 说明：采用优质不锈钢型材制作立柱及横撑，立柱采用Φ38\*1.0圆管制作，主框38\*25\*0.8方管制作，条状格栅置物架。底部配不锈钢可调节脚。 | 19 | 台 | IMG_302 |
| 49 | 调料台 | 400\*800\*800+450 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，面板实际厚度≥1.05mm，面板撑不锈钢加强筋（不衬木板），优质不锈钢圆管立柱及横撑，下配不锈钢可调节脚。 | 1 | 台 | IMG_303 |
| 50 | 调料台 | 500\*1000\*800+450 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，面板实际厚度≥1.05mm，面板撑不锈钢加强筋（不衬木板），优质不锈钢圆管立柱及横撑，下配不锈钢可调节脚。 | 2 | 台 | IMG_304 |
| 51 | 调料台 | 500\*1250\*800+450 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，面板实际厚度≥1.05mm，面板撑不锈钢加强筋（不衬木板），优质不锈钢圆管立柱及横撑，下配不锈钢可调节脚。 | 8 | 台 | IMG_305 |
| 52 | 拖把池连挂架 | 900\*500\*500+1300 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢，台面及水槽实际厚度≥1.05mm，优质不锈钢圆管制作立柱及横撑，下配不锈钢可调节脚。水槽配不锈钢落水器，不含水龙头。台面设拖把沥水挂架。 | 2 | 台 | IMG_306 |
| 53 | 小餐具投掷柜 | 1000\*300\*850 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，面板实际厚度≥1.05mm，面板撑不锈钢加强筋（不衬木板），台面开残食孔，可放置垃圾桶3只。 | 9 | 台 | IMG_307 |
| 54 | 小餐具投掷柜 | 1100\*300\*850 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，面板实际厚度≥1.05mm，面板撑不锈钢加强筋（不衬木板），台面开残食孔，可放置垃圾桶3只。 | 1 | 台 | IMG_308 |
| 55 | 小餐具投掷柜 | 1200\*300\*850 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，面板实际厚度≥1.05mm，面板撑不锈钢加强筋（不衬木板），台面开残食孔，可放置垃圾桶3只。 | 2 | 台 | IMG_309 |
| 56 | 油网烟罩 （教师包厢厨房） | 7200\*1100\*500 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，实际板厚≥0.85mm，配套积油杯，内置防雾照明灯，内置格栅式过滤板。 | 7.92 | 平方 | IMG_310 |
| 57 | 油网烟罩 （面点） | 4550\*1000\*500 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，实际板厚≥0.85mm，配套积油杯，内置防雾照明灯，内置格栅式过滤板。 | 4.55 | 平方 | IMG_311 |
| 58 | 油网烟罩 （蒸煮） | 6600\*1000\*500 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，实际板厚≥0.85mm，配套积油杯，内置防雾照明灯，内置格栅式过滤板。 | 6.6 | 平方 | IMG_312 |
| 59 | 油网烟罩 （蒸煮） | 6600\*1000\*500 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，实际板厚≥0.85mm，配套积油杯，内置防雾照明灯，内置格栅式过滤板。 | 6.6 | 平方 | IMG_313 |
| 60 | 油网烟罩 （主厨房） | 12500\*1400\*500 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，实际板厚≥0.85mm，配套积油杯，内置防雾照明灯，内置格栅式过滤板。 | 17.5 | 平方 | IMG_314 |
| 61 | 油网烟罩 （主厨房） | 3400\*1300\*500 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，实际板厚≥0.85mm，配套积油杯，内置防雾照明灯，内置格栅式过滤板。 | 4.42 | 平方 | IMG_315 |
| 62 | 油网烟罩 （主厨房） | 7700\*1400\*500 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，实际板厚≥0.85mm，配套积油杯，内置防雾照明灯，内置格栅式过滤板。 | 10.78 | 平方 | IMG_316 |
| 63 | 岛式烟罩 （特色售餐区） | 1800\*1000\*500 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，实际板厚≥0.85mm，配套积油杯，内置防雾照明灯，内置冲孔板过滤板。 | 1.8 | 平方 | IMG_317 |
| 64 | 岛式烟罩 （特色售餐区） | 1800\*1000\*500 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，实际板厚≥0.85mm，配套积油杯，内置防雾照明灯，内置冲孔板过滤板。 | 1.8 | 平方 | IMG_318 |
| 65 | 岛式烟罩 （特色售餐区） | 1800\*1000\*500 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，实际板厚≥0.85mm，配套积油杯，内置防雾照明灯，内置冲孔板过滤板。 | 1.8 | 平方 | IMG_319 |
| 66 | 岛式烟罩 （特色售餐区） | 1800\*1000\*500 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，实际板厚≥0.85mm，配套积油杯，内置防雾照明灯，内置冲孔板过滤板。 | 1.8 | 平方 | IMG_320 |
| 67 | 集气罩 （二楼洗碗间） | 3600\*1200\*500 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，实际板厚≥0.85mm，配套积油杯，内置防雾照明灯。 | 4.32 | 平方 | IMG_321 |
| 68 | 集气罩 （一楼洗碗间） | 5800\*1200\*500 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，实际板厚≥0.85mm，配套积油杯，内置防雾照明灯。 | 6.96 | 平方 | IMG_322 |
| 69 | 不锈钢排烟管道 |  | 说明：采用201不锈钢板材制作，风管长边≤600mm时候采用实际板厚0.65mm，风管长边大于等于600mm且≤1000时候采用实际板厚0.85mm，风管长边大于1000mm时候采用实际板厚0.85mm并内衬加强档 规格：依据现场情况制作。 | 1956 | 平方 | IMG_323 |
| 70 | 出风口防护网 |  | 说明：采用优质不锈钢丝网制作。框架采用角钢制作，刷防锈漆两道，面漆一道。 | 12 | 个 | IMG_324 |
| 71 | 风机、净化器 支架 |  | 说明：采用角钢、槽钢制作，刷防锈漆两道，面漆一道。 规格：配合风机、净化器大小安装。 | 12 | 套 | IMG_325 |
| 72 | 软连接 |  | 说明：采用防火帆布制作，两头配角钢法兰，法兰刷防锈漆两道，面漆一道。 规格：依据现场情况制作。 | 12 | 个 | IMG_326 |
| 73 | 风机减震器 |  | 说明：阻尼弹簧风机减震器具有钢弹簧减振的低频特征，可使高、中、低干扰频率获得隔振效果，同时又具有橡胶减震器阻尼比大特点，能有效消除钢弹簧的特有共振现象。 规格：配合风机安装。 | 48 | 个 | IMG_327 |
| 74 | 防火阀 |  | 说明：采用冷轧版制作，设有手动开启复位功能，温感器，动作后无源信号输出。 规格：依据现场情况，匹配管道尺寸。 | 12 | 个 | IMG_328 |
| 75 | 刀具砧板消毒柜 | 1200\*600\*1800 | 说明：整体采用优质不锈钢板材制作，上层箱体毛巾消毒箱，内设双道毛巾挂架，可视玻璃移门，中层设两个刀具消毒箱体，下翻门带有锁具。下层设置墩头消毒箱体，可视双开门 电压：220v 紫外线功率：18w\*2=36w 红外线功率：300w 热风循环功率：1200w 消毒方式：紫外线加臭氧循环风 消毒毛巾数量≥24块 消毒刀数量≥20把 毒砧板数量≥10cm\*9块 | 1 | 台 | IMG_329 |
| 76 | 港式双门电蒸饭箱 | 1200\*800\*1640 | 说明：整机柜体全部采用304不锈钢优质板材制作，隔条50%防脱落，包括内部全不锈钢加强。箱体任何部位都用吸铁石测试无磁。保证长期使用结构安全可靠，无腐蚀现象。304材质加长双ｕ型优质发热管，微电脑智能控制，可实现全自动控制，定时定温，缺水保护，过热保护，电线符合国家CCC标准，配有接地标准。自动进水功能。浮球304材质。蒸饭时箱内承受650帕微压状态，自动泄压，水的蒸发量每小时10公斤，既安全节能、食物口感更佳。柜体采用高密度保温材料，使用过程中外壳表面温度在50摄氏度以内，不烫手。带有除垢功能，保温性能优良，安全节能。 功率：380V/12KW\*2 | 7 | 台 | IMG_330 |
| 77 | 商用燃气炒灶 | 2000\*1250\*800+450 | 1、食品级304不锈钢材质台面，台面厚度≥1.5mm；框架为38\*38不锈钢方管；立柱为51\*51不锈钢方管；隔热层厚40，炉膛50厚耐高温材料；  2、配节能炉头，风气联动调节火力；  3、配锅子Φ76cm；  4、炉灶配冷热水双摇摆龙头；  5、配电子打火和熄火保护，炉灶设有观火孔及泄爆口；  6、燃具性能应符合《商用燃气燃烧器具（GB 35848标准）》中规定的表4性能要求（ZC：炒灶类）；  ◆7、投标人所投商用燃气炒灶具有合格的出厂检验报告，检验项目包括（①逐台检验、②抽样检验；具体检验内容详见《商用燃气燃烧器具（GB 35848标准）》中7.1.1及7.1.2）；**投标文件中提供所投商用燃气炒灶依据GB 35848标准出具的合格出厂检验报告复印件进行证明；** | 2 | 台 | IMG_331 |
| 78 | 商用燃气大锅灶 | 1100\*1250\*800+450 | 1、食品级304不锈钢材质台面，台面厚度≥1.5mm；框架为38\*38不锈钢方管；立柱为51\*51不锈钢方管；隔热层厚40，炉膛50厚耐高温材料； 2、配节能炉头，风气联动调节火力； 3、炉灶配冷热水双摇摆龙头； 4、配电子打火和熄火保护，炉灶设有观火孔及泄爆口； 5、燃具性能应符合《商用燃气燃烧器具（GB 35848标准）》中规定的表4性能要求（DG：大锅灶类）；  ◆6、投标人所投商用燃气大锅灶具有合格的出厂检验报告，检验项目包括（①逐台检验、②抽样检验；具体检验内容详见《商用燃气燃烧器具（GB 35848标准）》中7.1.1及7.1.2）；；**投标文件中提供所投商用燃气大锅灶依据GB 35848标准出具的合格出厂检验报告复印件进行证明；** | 9 | 台 | IMG_332 |
| 79 | 燃气700单眼大锅灶 | 950\*1000\*1250 | 1、炉灶支架用优质不锈钢38\*25\*1.0方管焊接，面板采用食品级304不锈钢压制，板材实厚≥1.35mm，面板下粘附1.5镀锌板增加平整牢固性，前面板和后挡板用食品级304不锈钢实厚≥0.85mm厚制作，侧板用优质不锈钢≥0.65mm板材制作；  2、采用一体不锈钢炉膛，配不锈钢节能静音炉头，侧面小火点火增加小火稳定性及熄保防溢水功能，配风机联动系统更加节能和熄火保护报警系统。  3、燃具性能应符合《商用燃气燃烧器具（GB 35848标准）》中规定的表4性能要求（DG：大锅灶类）；  ◆4、投标人所投燃气单眼大锅灶具有合格的出厂检验报告，检验项目包括（①逐台检验、②抽样检验；具体检验内容详见《商用燃气燃烧器具（GB 35848标准）》中7.1.1及7.1.2）；**投标文件中提供所投燃气单眼大锅灶依据GB 35848标准出具的合格出厂检验报告复印件进行证明；** | 1 | 台 | IMG_333 |
| 80 | 燃气单眼矮仔炉 | 650\*750\*500+500 | 说明：采用食品级304不锈钢板制作，灶面板实厚≥1.05mm，侧板、围板实厚≥0.85mm。主体骨架采用用不锈钢管框架,11寸炉芯，铸铁炉花板。 | 2 | 台 | IMG_334 |
| 81 | 燃气广式两眼一汤炒灶 | 1800\*1000\*800+450 | 1、炉灶支架用优质不锈钢38\*25\*1.0方管焊接，面板采用食品级304不锈钢板压制，板材实厚≥1.05mm，面板下粘附1.5镀锌板增加平整牢固性，前面板和后挡板用食品级304不锈钢实厚≥0.85mm厚制作，侧板用优质不锈钢≥0.65mm板材制作；  2、采用一体铸铁合金炉膛，配不锈钢节能静音炉头，侧面小火点火增加小火稳定性及熄保防溢水功能，配风机联动系统更加节能和熄火保护报警系统。  3、燃具性能应符合《商用燃气燃烧器具（GB 35848标准）》中规定的表4性能要求（ZC：炒灶类）；  ◆4、投标人所投燃气两眼一汤炒灶具有合格的出厂检验报告，检验项目包括（①逐台检验、②抽样检验；具体检验内容详见《商用燃气燃烧器具（GB 35848标准）》中7.1.1及7.1.2）；**投标文件中提供所投燃气两眼一汤炒灶依据GB 35848标准出具的合格出厂检验报告复印件进行证明；** | 1 | 台 | IMG_335 |
| 82 | 燃气可倾式夹层烧煮锅 | 1550\*1150\*1100 | 说明：燃烧室采用310S耐高温不锈钢板3mm制作，外锅材料采用304/3mm，内锅材料采用304/3mm制作最外夹热保温层材料采用304/2mm制作，隔热保温层空间60mm，确保外层温度在常温范围。骨架全部采用不锈钢50x50型材制作，內部结构沒有一点黑铁材料，确保烧煮锅的使用寿命和易清洁卫生。 容量：200kg 功率：220V/80W | 2 | 台 | IMG_336 |
| 83 | 燃气三门蒸柜 | 1000\*950\*1850 | 说明：箱体主框实厚≥1.35mm，采用304不锈钢板制作,自动回弹门,门板实厚≥0.85mm，采用304不锈钢板制作,炉膛水胆采用5mm厚钢板焊接成型,全自动控制,自动进水，缺水保护，自动熄火报警。 | 1 | 台 | IMG_337 |
| 84 | 燃气双头文火矮仔炉 | 650\*750\*500+500 | 说明：采用304-2B不锈钢板制作，灶面板厚1.2mm，后挡板1.0mm，侧板、围板0.8mm。主体骨架采用用不锈钢管框架,11寸炉芯，铸铁炉花板。 | 1 | 台 | IMG_338 |
| 85 | 燃气四头煲仔炉 | 800\*1000\*800+450 | 说明：采用304-2B不锈钢板制作，灶面板厚1.2mm，侧板、围板1.0mm。主体骨架采用用不锈钢管框架,6寸炉芯，铸铁炉花板。配有接水盘。 | 1 | 台 | IMG_339 |
| 86 | 燃气推入式蒸箱 | 1250\*830\*1750 | 说明：1、箱体主框实厚≥1.05mm，采用304不锈钢板制作； 2、自动回弹门,门板实厚≥0.85mm，采用304不锈钢板制作； 3、炉膛水胆采用5mm厚钢板焊接成型,电磁阀控制,自动进水，缺水保护； 4、自动熄火报警，一级能耗； 5、含13层推车一辆，可放置530\*325\*65份数盘二盘； 6、含1/1份数盘26只，304材料。 | 1 | 台 | IMG_340 |
| 87 | 厨房设备灭火装置（单） | 500\*230\*620 | 1、主机箱采用304不锈钢板材（厚度≥1.0mm），灭火系统连接管采用304不锈钢管（厚度≥1.0mm），喷嘴采用无死角转动喷嘴；  2、灭火装置具备自动和手动两种操作模式需与消防水(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，具有火灾自动探测，自动实施灭火功能；  3、系统装置包括：控制箱、管路、喷嘴探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头.释放机构、驱动瓶、水流控制阀、单向阀、减压阀等组成；释放机构及水流阀为机械式启动(不能使用电磁阀，避免因电路故障造成装置无法启动)电控系统与主机箱为一体，具备四寸微电脑显示屏；  4、厨房设备灭火装置主机箱配备压力观察口；  5、厨房设备灭火装置应符合《厨房设备灭火装置（XF 498标准）》相关要求；  ◆6、投标人所投厨房设备灭火装置（单）具有合格的出厂检验报告，检验项目内容详见附表“投标单位所投产品检验报告要求及检验项目清单”；**投标文件中提供所投厨房设备灭火装置（单）依据XF 498标准出具的合格出厂检验报告复印件进行证明；** | 2 | 台 | IMG_341 |
| 88 | 厨房设备灭火装置（双） | 680\*230\*620 | 1、主机箱采用304不锈钢板材（厚度≥1.0mm），灭火系统连接管采用304不锈钢管（厚度≥1.0mm），喷嘴采用无死角转动喷嘴；  2、灭火装置具备自动和手动两种操作模式需与消防水(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，具有火灾自动探测，自动实施灭火功能；  3、系统装置包括：控制箱、管路、喷嘴探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头.释放机构、驱动瓶、水流控制阀、单向阀、减压阀等组成；释放机构及水流阀为机械式启动(不能使用电磁阀，避免因电路故障造成装置无法启动)电控系统与主机箱为一体，具备四寸微电脑显示屏；  4、厨房设备灭火装置主机箱配备压力观察口；  5、厨房设备灭火装置应符合《厨房设备灭火装置（XF 498标准）》相关要求；  ◆6、投标人所投厨房设备灭火装置（双）具有合格的出厂检验报告，检验项目内容详见附表“投标单位所投产品检验报告要求及检验项目清单”；**投标文件中提供所投厨房设备灭火装置（双）依据XF 498标准出具的合格出厂检验报告复印件进行证明；** | 1 | 台 | IMG_342 |
| 89 | 厨房设备灭火装置（三） | 850\*230\*640 | 1、主机箱采用304不锈钢板材（厚度≥1.0mm），灭火系统连接管采用304不锈钢管（厚度≥1.0mm），喷嘴采用无死角转动喷嘴；  2、灭火装置具备自动和手动两种操作模式需与消防水(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，具有火灾自动探测，自动实施灭火功能；  3、系统装置包括：控制箱、管路、喷嘴探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头.释放机构、驱动瓶、水流控制阀、单向阀、减压阀等组成；释放机构及水流阀为机械式启动(不能使用电磁阀，避免因电路故障造成装置无法启动)电控系统与主机箱为一体，具备四寸微电脑显示屏；  4、厨房设备灭火装置主机箱配备压力观察口；  5、厨房设备灭火装置应符合《厨房设备灭火装置（XF 498标准）》相关要求；  ◆6、投标人所投厨房设备灭火装置（三）具有合格的出厂检验报告，检验项目内容详见附表“投标单位所投产品检验报告要求及检验项目清单”；**投标文件中提供所投厨房设备灭火装置（三）依据XF 498标准出具的合格出厂检验报告复印件进行证明；** | 2 | 台 | IMG_343 |
| 90 | 高温蒸汽消毒房 | 6950\*3200\*2400 | 消毒温度：常温～125度可调 总功率：24KW电蒸汽机（或50公斤燃气蒸汽机）+消毒库45kw 库体板材：采用75mm厚库发泡库板（其中50mm高压发泡+25mm耐火棉） 板材材质：库板内壁304#不锈钢板实厚≥0.8mm，外壁≥0.4mm 地面：75mm库板+2.0mm304#不锈钢防滑板 库房门：2套单开门 防撞护栏：Φ25不锈钢圆管，在库体内部形成一圈对库体保护，以免推车撞伤库板 内循环二次加热系统：3组加热系统（9条5KW，304不锈钢干烧电热管，上进风，下出风）；3台耐高温循环风机；3组高温内循环管道； 加热方式：采用电蒸汽机+二次加热系统 烘干方式：蒸汽抽排系统+烘干系统 1.高温蒸汽循环消毒，360度高温循环，高温蒸温度可达125℃，蒸汽对餐具有二次清洁作用。 2.高温蒸汽不仅可以对不锈钢餐具进行消毒，还可以对陶瓷、不锈钢、玻璃制品等餐具消毒，同时在消毒过程中对餐具进行烘干、保洁作用。 3.库板为75mm高压发泡板，双面304材质不锈钢，中间夹层其中50mm高压发泡+25mm耐火棉； 4.开门保护功能：当程序运行时，打开柜门程序停止运行当柜门再次关闭后，程序将继续运行，以提高设备使用的安全性。 5.具有预约功能，利用峰谷分时电价政策，预约消毒房自动启动，可预约周一至周日任意时间段进行消毒，启动预约功能后，可实现无人化操作（消毒房在通电状态下，自动开机，自动关机）。 6.消毒房带风压保护，防止发热管干烧，带超高温保护、过载保护、漏电保护等多重保护功能。 7.消毒房内配备防水、防爆、防高温，三防照明灯。 8.蒸汽机有缺水断电保护，机械、电子双重压力保护，蒸汽压力4Kg。 9.带故障自动检测功能，故障自动提示、停机，开门自动停机/关门程序自动运行功能。 10.采用高温对餐厨具进行消毒，360度热风循环，杀菌效果显著。 11.高、中、低温一键调节功能，操作简单。 12.高温蒸汽消毒房消毒效果等级达到《食具消毒柜安全和卫生要求（GB-17988标准）》规定的二星级。 | 1 | 台 | IMG_344 |
| 91 | 粘捕式灭蝇灯 | 500\*200\*380 | 说明：1 、双面粘捕，效率更高； 2 、无声诱捕； 3 、粘蝇纸开封后能使用两周左右； 4 、飞利浦诱虫光源优质耐用，效果显著； 5、整机结构结实耐用，能抵御厨房油烟高 温腐蚀； 6 、功率：220V/45W。 | 22 | 台 | IMG_345 |
| 92 | 高速压面机 | 600\*750\*1120 | 电源:380V/1.5KW 重量:148kg | 1 | 台 | IMG_346 |
| 93 | 搅拌机 | 545\*488\*925 | 桶容量：30L 规格：545\*488\*925 功率：220V/1.1KW 最大和面量：3.5kg | 1 | 台 | IMG_347 |
| 94 | 三层六盘烤箱 | 1260\*870\*1670 | 说明：优质发热管，可靠耐用，炉膛采用进口高热反射镀铝板，烘烤上色更均匀，自动恒温，超温断电保护，上下火定时烘烤，安全方便省心，膛内采用功率差异式发热管布局，让炉膛内受热均匀。 层数：三层六盘 功率：380v/20.4kw | 1 | 台 | IMG_348 |
| 95 | 双动双速和面机 | 520\*794\*1055 | 功率：380V/2.8KW 桶容量：50L 和面量：18kg | 1 | 台 | IMG_349 |
| 96 | 双门醒发箱 | 1000\*820\*1960 | 说明： 1、外壳优质不锈钢板材，玻璃双开门。内置层架，最多可放置32盘（不含盘）。 2、柜内设置有缺水保护装置，遇缺水时，该装置的断路器会自动切断电源，起到安全保护作用 容量：32盘 功率：220V/3.2KW | 1 | 台 | IMG_350 |
| 97 | 电热双缸炸炉连柜座 | 800\*800\*800+50 | 功率：24KW/380V  1.采用温控器调节温度，用以控制电热管的发热温度，从而保证油温。 2.带限温装置，超温保护功能，手动复位，安全可靠。 3.电炸炉的油温由25℃升至180℃的时间不应超过15min。  4.电炸炉正常工作期间，最高油温不应超过200℃。温控器的动作值不应超过设定值±10℃。  5.温控器失效直至热断路器动作时，测得的油温不应超过 230℃。热断路器的动作差值不应超过设定值士10℃。  6.电炸炉正常工作时，炸缸油面下25mm的油温应分布均匀，其温度差值不应超过±15℃。  7.电气安全应符合《GB 4706.1、GB 4706.33标准》中规定的电气安全要求。 | 1 | 台 | IMG_351 |
| 98 | 全自动洗米机 | 800\*760\*950 | 1.材质：304不锈钢壳体. 2.功率：AC220,0.5KW； 3.水流压力：2-4bar 4.进水温度：5-40℃ 5.进水接口：dn15，排水接口：dn50 6.单次处理能力：50KG 6.单次处理能力：50KG 7.洗米桶有效容量：60L 8.洗米方式：高压循环清洗 9.单次工作建议时间：10min 10.全自动电控进水、排水。 参数：全不锈钢台面，最大程度保证卫生和清洁；全自动电控设计操作更方便更省心；一键排水，排完水自动关闭。配备一台高质量增压泵，水压更强劲，清洗更快速。电控系统采用国内知名品牌；柜体式设计，与其他厨房设备更好匹配，更美观。 | 1 | 台 | IMG_352 |
| 99 | 感应龙头 | 160\*62\*169(mm)±5% | 1.外形尺寸：160×62×169(mm)±5%  2.工作电压：1.5V×4（四节五号干电池）或者220V 50/60HZ交流电；  3.工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调；  4.开孔径：25mm；  5.台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理； 6. 接水口口径为G1/2外螺纹； | 12 | 个 | IMG_353 |
| 100 | 双温星盆龙头 | 8寸 | 1.座台式双孔双温低铅铜铸造本体，表面抛光镀铬处理，增加表面硬度防止磕碰造成划痕的同时提升了外观光洁与美观度。  2.配1/4转陶瓷阀芯一字型手柄。  3.开孔尺寸25mm\*2,左右开孔间距203mm(偏芯设计可调范围15mm)，进水接口为标准G1/2外螺纹。  4.通体材质为低铅铜，有益于饮用水健康，杜绝饮用水铅含量超标。  5.水嘴金属污染物析出应符合《陶瓷片密封水嘴（GB 18145）》标准中规定的相关要求。 | 45 | 个 | IMG_354 |
| 101 | 洗地龙头 | 长度约10.7米 | 1.开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）  2.固定侧支架钢板厚度5mm，黄铜进水主体  3.10.7米重工无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件不易损坏漏水，喉管耐温85度 4.黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头） 5.进水接口为标准G1/2外螺纹 | 12 | 台 | IMG_355 |
| 102 | 一体式开水器 | 520\*300\*1490 | 说明：内胆采用食品安全级不锈钢（316不锈钢）制造30mm高密度聚氨酯保温技术，表面接近常温，环保节能，采用微电脑控制的步进式进水加热技术，进一层水、加热一层，沸腾一层，无阴阳水。采用底部进水技术，实现水向高处流的目的，无死水。采用由微电脑控制的双电子温控控制，不出现二次沸腾，保证出水温度在无菌温度范围95℃到97℃，绝无千沸水。配单节粗滤前置过滤器内置PP棉滤芯，单节精滤MC滤芯，特含抑菌介质，有效抑制细菌滋生。处理能力：9000加仑。 功率：380V/9KW 出水量：120L/H | 1 | 台 | IMG_356 |
| 103 | 一体式开水器 | 520\*300\*1490 | 说明：内胆采用食品安全级不锈钢（316不锈钢）制造30mm高密度聚氨酯保温技术，表面接近常温，环保节能，采用微电脑控制的步进式进水加热技术，进一层水、加热一层，沸腾一层，无阴阳水。采用底部进水技术，实现水向高处流的目的，无死水。采用由微电脑控制的双电子温控控制，不出现二次沸腾，保证出水温度在无菌温度范围95℃到97℃，绝无千沸水。配单节粗滤前置过滤器内置PP棉滤芯，单节精滤MC滤芯，特含抑菌介质，有效抑制细菌滋生。处理能力：9000加仑。 功率：380V/12KW 出水量：150L/H | 4 | 台 | IMG_357 |
| 104 | 双门热风消毒柜 | 1320\*640\*1910 | 说明：箱体为优质无磁201不锈钢，厚度0.8mm，温度数码显示。自动回归双层隔热门，强磁吸附，豪华重力脚，每台配篮筐8个。 功率：220V/4.4kw | 3 | 台 | IMG_358 |
| 105 | 感应消毒机 | 248\*190\*520 | 说明：优选 ABS 原生料，防腐耐用，智能芯片控制，红外感应探测，手掌进入感应区， 自动雾化喷淋，不锈钢喷液头，广角喷雾范围广，底部接水盘，不漏液到地面。 容量：1500ML 感应距离：10±3cm | 5 | 台 | IMG_359 |
| 106 | 喷气式干手机 | 248\*190\*520 | 功率：220v/1200w 材质：ABS 工程塑料 干手时间：7- 12s 防水等级：IPX1 | 5 | 台 | IMG_360 |
| 107 | 垫仓板 | 1100\*1100\*150 | 无毒无味，选用HDPE原料，防静电，耐高低温，耐磨高韧性。 | 3 | 块 | IMG_361 |
| 108 | 平台冷藏雪柜 | 1800\*700\*800 | 说明：采用名牌高效环保压缩机；内外优质201不锈钢材质,前罩板及门壳加厚；下片R圆角一体成型；弹簧铰链自动回归门,不锈钢折弯门把手,一体式墙板；平冷微电子数码显示机械温控 ；优质不锈钢可调脚台面与箱体整体式发泡。 温度范围：冷藏-2~+8℃ 容积：525L 功率：220V/230W | 1 | 台 | IMG_362 |
| 109 | 平台冷藏雪柜 | 1800\*800\*800 | 说明：采用名牌高效环保压缩机；内外优质201不锈钢材质,前罩板及门壳加厚；下片R圆角一体成型；弹簧铰链自动回归门,不锈钢折弯门把手,一体式墙板；平冷微电子数码显示机械温控 ；优质不锈钢可调脚台面与箱体整体式发泡。 温度范围：冷藏-2~+8℃ 容积：525L 功率：220V/230W | 3 | 台 | IMG_363 |
| 110 | 双门高身雪柜 | 600\*750\*1920 | 说明：采用名牌高效环保压缩机；内外优质201不锈钢材质,前罩板及门壳加厚；下片R圆角一体成型；弹簧铰链自动回归门,不锈钢折弯门把手,一体式墙板；冰箱大面板温控面贴,采用数码双显机械温控；超强耐磨万向轮； 温度范围：冷藏-2~+8℃，冷冻-6~-18℃ 容积：450L | 1 | 台 | IMG_364 |
| 111 | 双门留样冰箱 | 610\*750\*1985 | 说明：采用名牌高效环保压缩机；内外优质201不锈钢材质,前罩板及门壳加厚；下片R圆角一体成型；弹簧铰链自动回归门,不锈钢折弯门把手,一体式墙板；冰箱大面板温控面贴,采用数码双显机械温控；超强耐磨万向轮；陈列柜不锈钢双层中空玻璃门,弹簧铰 链自动回归,内置LED灯； 温度范围：-2~+8℃ 容积：450L | 2 | 台 | IMG_365 |
| 112 | 四门留样冰箱 | 1230\*750\*1980 | 说明：采用名牌高效环保压缩机；内外优质201不锈钢材质,前罩板及门壳加厚；下片R圆角一体成型；弹簧铰链自动回归门,不锈钢折弯门把手,一体式墙板；冰箱大面板温控面贴,采用数码双显机械温控；超强耐磨万向轮； 温度范围：冷藏-2~+8℃ 容积：1000L 功率：220V/560W | 1 | 台 | IMG_366 |
| 113 | 四门双温冰箱 | 1230\*750\*1980 | 说明：采用名牌高效环保压缩机；内外优质201不锈钢材质,前罩板及门壳加厚；下片R圆角一体成型；弹簧铰链自动回归门,不锈钢折弯门把手,一体式墙板；冰箱大面板温控面贴,采用数码双显机械温控；超强耐磨万向轮； 温度范围：冷藏-2~+8℃，冷冻-6~-18℃ 容积：1000L 功率：220V/560W | 16 | 台 | IMG_367 |
| 114 | 厢式风机 | 处理额定风量约8000-15000m3/h | 说明：风机机壳采用优质镀锌钢板制造，风机的侧板具有符合空气动力学原理，蜗壳板与侧板的连接采用联合成型系统咬合而成。通风叶轮采用前向多翼式叶片，与轮盖、轮盘采用插片铆接的方式。叶片、轮盖、轮盘均采用优质镀锌钢板制造加工而成。带控制箱 功率：220V/1.1KW | 2 | 台 | IMG_368 |
| 115 | 厢式风机 | 处理额定风量约：36000m3/h | 说明：采用双进风多翼式前倾叶轮，大流量、高静压、高效率，进口轴承，主轴采用优质40铬钢精工制作而成，经调质热处理，柜机面板采用双层钢板结构，夹层内填充吸音材料。设有机外加油系统，能轻松实现轴承的加油保养工作。 附带启动装置。 功率：380V/22KW | 1 | 台 | IMG_369 |
| 116 | 厢式风机 | 处理额定风量约：48000m3/h | 说明：采用双进风多翼式前倾叶轮，大流量、高静压、高效率，进口轴承，主轴采用优质40铬钢精工制作而成，经调质热处理，柜机面板采用双层钢板结构，夹层内填充吸音材料。设有机外加油系统，能轻松实现轴承的加油保养工作。 附带启动装置。 功率：380V/30KW | 1 | 台 | IMG_370 |
| 117 | 厢式风机 | 处理额定风量约：60000m3/h | 说明：采用双进风多翼式前倾叶轮，大流量、高静压、高效率，进口轴承，主轴采用优质40铬钢精工制作而成，经调质热处理，柜机面板采用双层钢板结构，夹层内填充吸音材料。设有机外加油系统，能轻松实现轴承的加油保养工作。 附带启动装置。 功率：380V/37KW | 1 | 台 | IMG_371 |
| 118 | 新风风机 | 处理额定风量约9000m3/h | 说明：采用双进风多翼式前倾叶轮，大流量、高静压、高效率，进口轴承，主轴采用优质40铬钢精工制作而成，经调质热处理，柜机面板采用双层钢板结构，夹层内填充吸音材料。设有机外加油系统，能轻松实现轴承的加油保养工作。 附带启动装置。 | 1 | 台 | IMG_372 |
| 119 | 新风风机 | 处理额定风量约12000m3/h | 说明：采用双进风多翼式前倾叶轮，大流量、高静压、高效率，进口轴承，主轴采用优质40铬钢精工制作而成，经调质热处理，柜机面板采用双层钢板结构，夹层内填充吸音材料。设有机外加油系统，能轻松实现轴承的加油保养工作。 附带启动装置。 | 1 | 台 | IMG_373 |
|  | 新风风机 | 处理额定风量约23000m3/h | 说明：采用双进风多翼式前倾叶轮，大流量、高静压、高效率，进口轴承，主轴采用优质40铬钢精工制作而成，经调质热处理，柜机面板采用双层钢板结构，夹层内填充吸音材料。设有机外加油系统，能轻松实现轴承的加油保养工作。 附带启动装置。 | 2 | 台 | IMG_373 |
| 120 | 新风风机 | 处理额定风量约：25000m3/h | 说明：采用双进风多翼式前倾叶轮，大流量、高静压、高效率，进口轴承，主轴采用优质40铬钢精工制作而成，经调质热处理，柜机面板采用双层钢板结构，夹层内填充吸音材料。设有机外加油系统，能轻松实现轴承的加油保养工作。 附带启动装置。 功率：380V/11KW | 1 | 台 | IMG_374 |
| 121 | 轴流防爆风机 |  | 说明：该风机的外壳经特别设计、可较大地降低外流噪声。在单位风量、单位风压的工况条件下、比A声级可绛低2-3dB(A)，同时在较低转速的情况下，可获得较高风机压力。 | 2 | 台 | IMG_375 |
| 122 | 油烟净化器 | 处理额定风量约：36000m3/h | 说明：  1、净化设备由外壳，数字电源，高压输出装置，高压电场（低压电场）等组成。其中外壳和电场均采用不锈钢材质，经久耐用。（高压电场主要起电离和收集作用，低压电场起收集作用，能减少低压电场负荷，延长清洗周期），高压电场与高压电源，低压电场与低压电源的组合，高压和低压单独可调，高压电场和低压电场同时处于最佳状态，提升净化效率。  2、数字电源可外接数码显示屏，显示设备的运行状态。  3、油烟去除效率≥85%；  ◆4、投标人所投油烟净化器具有合格的出厂检验报告，检验项目包括产品外观、标牌、说明书、控制箱接地电阻、静电式净化设备极板间绝缘电阻；**投标文件中提供所投油烟净化器依据《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范（HJ/T 62）》标准出具的合格出厂检验报告复印件进行证明；** | 1 | 台 | IMG_376 |
| 123 | 油烟净化器 | 处理额定风量约：48000m3/h | 说明：  1、净化设备由外壳，数字电源，高压输出装置，高压电场（低压电场）等组成。其中外壳和电场均采用不锈钢材质，经久耐用。（高压电场主要起电离和收集作用，低压电场起收集作用，能减少低压电场负荷，延长清洗周期），高压电场与高压电源，低压电场与低压电源的组合，高压和低压单独可调，高压电场和低压电场同时处于最佳状态，提升净化效率。  2、数字电源可外接数码显示屏，显示设备的运行状态。  3、油烟去除效率≥85%；  ◆4、投标人所投油烟净化器具有合格的出厂检验报告，检验项目包括产品外观、标牌、说明书、控制箱接地电阻、静电式净化设备极板间绝缘电阻；**投标文件中提供所投油烟净化器依据《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范（HJ/T 62）》标准出具的合格出厂检验报告复印件进行证明；** | 1 | 台 | IMG_377 |
| 124 | 油烟净化器 | 处理额定风量约：60000m3/h | 说明：  1、净化设备由外壳，数字电源，高压输出装置，高压电场（低压电场）等组成。其中外壳和电场均采用不锈钢材质，经久耐用。（高压电场主要起电离和收集作用，低压电场起收集作用，能减少低压电场负荷，延长清洗周期），高压电场与高压电源，低压电场与低压电源的组合，高压和低压单独可调，高压电场和低压电场同时处于最佳状态，提升净化效率。  2、数字电源可外接数码显示屏，显示设备的运行状态。  3、油烟去除效率≥85%；  ◆4、投标人所投油烟净化器具有合格的出厂检验报告，检验项目包括产品外观、标牌、说明书、控制箱接地电阻、静电式净化设备极板间绝缘电阻；**投标文件中提供所投油烟净化器依据《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范（HJ/T 62）》标准出具的合格出厂检验报告复印件进行证明；** | 1 | 台 | IMG_378 |
| 125 | 紫外线消毒灯 | 长度约1.2米 | 说明：采用优质石英玻璃灯管，透射率高，杀菌效果强，陶瓷灯头，不一老化，安全绝缘，易于安装维护，铝合金支架，强度高，散热性能优良。 功率：220v/40w | 13 | 台 | IMG_379 |
| 126 | 多功能切菜机 | 1200\*530\*1280 | 用途：将根茎类蔬菜：马铃薯、瓜类、竹笋、洋葱、以及叶菜类蔬菜：芹菜、大白菜、菠菜等蔬果类切成丁、片、丝条状。适用于超市、净菜配送、农贸市场等超市农产企业；酒楼、中餐连锁、放心早餐等中餐企业；监狱，学校、部队、企业食堂、中央厨房及膳食托管等团餐企业使用。 特性：1.本机为双头型切菜机, 可同时工作。通过更换刀盘或双调频调节输送带与斩刀速度,可切出各种规格的片、丝、丁。 2.输送带比市面常见的宽大，方便整颗菜放入，不需改刀 3.功能强大、一机多用、省时省力。整机采用全不锈钢制造，卫生、美观、耐用，变频调速简单直接。 成品形状：片、丝、丁。 机器重量：135KG 叶菜部切长度：1－30mm(可调) 产量：500－1000KG/HR 电源： 220V　单相，可定做 380V 三相 功率：1.5KW 输送带宽度：120MM磨具种丝，切割效果好，易维修。 | 1 | 台 | IMG_380 |
| 127 | 落地式绞肉机 | 870\*510\*800 | 说明 ：1、处理温度：-4℃以上 2、最大肉块尺寸：35(L)×35(W)×35(H)（mm） 3、绞网尺寸:绞网尺寸：3.2、4.8、6.0或8.0mm 4、电动机：380V 三相  5、功率:3.7KW 6、产量：600KG/HR 7、机重：145KG 8、电源：380V 三相 9、机重：120KG 10、装备安全防护罩，安全可靠； 11、易于清洁的简便装卸装置； 12、不锈钢规格，卫生可靠； 13、易于拆卸清洁； 14、采用绞龙技术，使绞肉的过程减少肉品的摩擦，保持肉品的口感和新鲜度 | 1 | 台 | IMG_381 |
| 128 | 毛刷清洗去皮机 | 1300\*720\*1050 | 用途：适用于马铃薯、胡萝卜、莲藕、甘薯等蔬果类清洗去皮。 特点：对物料损耗小，工作效率高，毛刷耐用，易于清洗。 整机采用1.5MM以上304全不锈钢制造。 产量：400KG/HR 电源：380V　三相功率：1.1KW | 1 | 台 | IMG_382 |
| 129 | 肉丝肉片机 | 750\*740\*995 | 用途：能将各种鲜肉一次性切成 （丝）条状。 适合肉联厂、酒楼、超市、肉市场加工、食品加工厂等使用。 特性：全新的肉丝肉片机，全不锈钢机架机身，更符合食品加工的要求；超大的不锈钢料斗设计，更便于实际生产的需求；天烨特色的刀具不锈钢保护罩，更佳美观实用。 刀具组设计为悬臂式，可轻易拆卸、清洗，并能快捷方便地更换不同规格的刀组。加装紧急开关和安全开关，可有效地保护使用者的安全。底部设有脚轮方便移动。 机器尺寸：750（L）\*740（W） \*995（H）（mm）入料口尺寸：180（L）\*90（W） （mm）切条尺寸范围：2.5－40mm(不可调) 产量：800KG/HR以上机重：145KG 电源：380V 三相功率：1.5KW | 1 | 台 | IMG_383 |
| 130 | 多功能菜墩、方巾、刀具工器具消毒机 | 819\*635\*1748 | —额定电压220V、额定频率：50Hz、功率：800W  —外壳采用304油磨及抗指纹深度处理；厚度1.0mmm；内壳采用304镜面12K板材；厚度1.0mm；柜门主框采用304镜面10K板材；高强度防辐射熏蒸高硬度有机玻璃为嵌入式设计；所有电器元件符合CE标准。 —蓝色有机玻璃门可完全封闭内室;  —带保护的汞蒸汽灯;  —安全微限开关在开门时开启而关门时关闭; | 1 | 台 | IMG_384 |
| 131 | 风幕机 | 1500\*220\*195 | 说明：整体喷涂机壳，静音离心式风扇叶轮。两档风速可调。  机身长度：1500mm 功率：220v/180W 风口风量：900-2700m³/H | 10 | 台 | IMG_385 |
| 132 | 风幕机 | 1800\*220\*195 | 说明：整体喷涂机壳，静音离心式风扇叶轮。两档风速可调。 机身长度：1800mm 功率：220v/250W 风口风量：≥1500m3/H | 1 | 台 | IMG_386 |
| 133 | 长龙式洗碗机 | 3800\*860\*2101 | 耗水量：最大350 升/小时 清洗温度：55-65℃ 喷淋温度：82-90℃ 传送带宽度：612mm 有效洗涤高度：440mm 进口长度：700mm 出口长度：900mm 清洗长度：800mm 喷淋长度：600mm 烘干长度：800mm 水箱加热功率：18kW 喷淋加热功率：30kW 烘干机：10kW 总配电量：≤60kW 电源：380V/50Hz/3 外形 (宽×深×高)：3800×860×2100mm 洗涤量：≥5100 碟/小时 描述： 1.餐具进入机器时红外线感应启动洗涤程序 2.清洗系统配置8根洗臂，具有更好的清洗表现 3.洗臂、喷淋臂采用抽拉式结构，拆装清洁更加方便 4.双道喷淋系统，更佳喷淋效果，有效降低耗水量 5.升温箱分级加热控制，减少温度波动，达到最佳的喷淋效果 6.进出口双齿轮设计，最大限度降低链排的磨损 7.稳定的控制系统，用户可以在手动、自动操作模式下自由切换 8.进口、出口预留排风接口，现场连接更加简单 9.多方位气流导向设计，优化烘干效果 | 1 | 台 | IMG_387 |
| 134 | 长龙式洗碗机 | 5100\*860\*2101 | 参数： 耗水量：最大350 升/小时 清洗温度：55-65℃ 喷淋温度：82-90℃ 传送带宽度：612mm 有效洗涤高度：440mm 进口长度：900mm 出口长度：1200mm 清洗长度：800mm 喷淋长度：600mm 烘干长度：800mm 水箱加热功率：18kW 喷淋加热功率：30kW 烘干机：10kW 总配电量：62kW 电源：380V/50Hz/3 外形 (宽×深×高)：5100×860×2100mm 洗涤量：≥6400 碟/小时  描述： 1.餐具进入机器时红外线感应启动洗涤程序 2.清洗系统配置8根洗臂，具有更好的清洗表现 3.洗臂、喷淋臂采用抽拉式结构，拆装清洁更加方便 4.双道喷淋系统，更佳喷淋效果，有效降低耗水量 5.升温箱分级加热控制，减少温度波动，达到最佳的喷淋效果 6.进出口双齿轮设计，最大限度降低链排的磨损 7.稳定的控制系统，用户可以在手动、自动操作模式下自由切换 8、进口、出口预留排风接口，现场连接更加简单 9.多方位气流导向设计，优化烘干效果 | 1 | 台 | IMG_388 |
| 135 | 柜式电饼铛 | 700\*850\*970 | 说明：整机采用全不锈钢材质，一次成型把手，不锈钢柜体，智能温控面板，双层柜门，全钢调节腿。 锅沿高度：3CM 锅体材质：铁锅 功率：380V/5KW 温度范围：0-250℃ | 3 | 台 | IMG_389 |
| 136 | 电子分配器 |  | 说明：该产品为洗碗机用分配器，可以有效的根据洗碗机发出的信号进行清洁剂和催干剂的分配。 具有防水功能，分配器上的电子元件更被置于箱体上半部分的封闭空间中而获得进一步的保护，能够长期稳定的工作。 先进的数码控制可靠的性能 灵活的应用清洁剂浓度模式控制催干剂节省控制模式洗涤次数统计和独特的除垢模式 | 2 | 台 | IMG_390 |
| 138 | 不锈钢保温水箱 | φ1270\*2400mm | 容积：2.5t 尺寸：φ1270\*2400mm 材质：内胆304不锈钢，中间50mm聚氨酯发泡保护层，外包0.5mm不锈钢保护层 含水箱开孔、含底座 | 1 | 台 |  |
| 139 | 链片式传送带 |  | 1.平板式链排结构，完全平面设计，清洗方便； 2.模块分段式设计，组装灵活，满足各种客户需求； 3.系统末端配置光电感应限位开关，运行更安全、稳定； 4.持续清洗链板，链板更卫生； 5.传送速度变频可调，可根据现场就餐人数进行调整； 6.配置启动停止按钮，三档速度调节按钮和急停开关； 7.304不锈钢链板传动链条，卫生、不生锈； 8.链板宽度：≥300mm； 9.传送餐具长度：≤450mm； 10.传送餐具宽度：≤350mm； 11.设备高度：≥850mm； 12.设备宽度：≥580mm； 13.单电机功率：0.4kW； 14.电源：220V/50Hz/1PH； 15.控制柜外壳防护等级应达到IPX6； | 18.15 | 米 | IMG_392 |
| 140 | 链片式传送带 |  | 1.平板式链排结构，完全平面设计，清洗方便 2.模块分段式设计，组装灵活，满足各种客户需求 3.系统末端配置光电感应限位开关，运行更安全、稳定 4.持续清洗链板，链板更卫生 5.传送速度变频可调，可根据现场就餐人数进行调整 6.配置启动停止按钮，三档速度调节按钮和急停开关 7.304不锈钢链板传动链条，卫生、不生锈。 8.链板宽度：≥300mm； 9.传送餐具长度：≤450mm 10.传送餐具宽度：≤350mm 11.设备高度：≥850mm； 12.设备宽度：≥580mm； 13.单电机功率：0.4kW 14.电源：220V/50Hz/1PH 15.控制柜外壳防护等级应达到IPX6； | 7.66 | 米 | IMG_393 |
| 141 | 定制明档电磁扒炉 | 1200\*800\*800 | 功率：12/380V  1、采用优质304不锈钢板材,面板标厚≥1.2mm，侧板标厚≥1.0mm；  2、采用高端加热电磁线盘，流线型线圈盘散热风道，防水风机抽风和送风相结合；  3、采用脚动式磁感开关，需能满足8档360度旋转档位火力调节功能；  4、采用全密封绝缘机芯，全密封机箱，三重立体防辐射屏蔽设计，防油污、水及虫侵蚀；模块化铜桥结构，底部采用全铝通道式散热结构，机芯运行平稳；  5、背面使用变频防水风机，节能、清洗炉灶安全  6、温控器的动作温度值不应超过设定值±10℃，且温度上限值不应超过 350℃。  7、热断路器的动作温度差值不应超过设定值±10℃。  8、电扒炉工作表面或铁板烧烹扒区的温度由 20℃升至200℃的时间不应超过15min。  9、正常工作至稳定工作状态时，电扒炉工作表面或铁板烧烹扒区的温度应分布均匀，其温差不应超过20℃。  10、电气安全应符合《GB 4706.1、GB 4706.37标准》中规定的电气安全要求。 | 1 | 台 | IMG_394 |
| 142 | 明档电磁四头煲仔炉 | 800\*800\*800+50 | 功率：4\*3.5KW/380V  1、采用优质304不锈钢板材，面板标厚≥1.2mm，侧板标厚≥1.0mm；  2、采用高端加热线盘，加热区域最大化，火力更均匀；  3、脚动式磁感开关，8档360度旋转档位火力调节，加热温度区间更精细，更方便厨师掌控火候；  4、采用全密封绝缘机芯，三重立体防辐射屏蔽设计，防油污、水及虫侵蚀；模块化铜桥结构，底部采用全铝通道式散热结构，机芯运行平稳；  5、背面使用变频防水风机，节能、清洗炉灶安全；  6、电气安全应符合《GB 4706.1标准》中规定的电气安全要求。 | 2 | 台 | IMG_395 |
| 143 | 明档电磁小笼包蒸炉 | 800\*800\*800+50 | 功率：380V/15KW  说明：  1、采用优质304不锈钢板材，面板厚度≥1.2mm，侧板厚度≥1.0mm，面板一次性成型；  2、采用360度≥9火力开关，耐用并能很灵敏控制需求档位。实时档位对应实时功率,轻松掌握火候，真正达到明火仿真技术；  3、搭载聚能线盘，火力大，加热速度快，更均匀，线圈盘无盲区，内部线圈全部有防水设计，采用纯铜线编织，使用寿命长；  4、全密封机芯，三重立体防辐射器蔽设计，防油污、水及虫侵蚀；  5、采用高性能IGBT(数字信号处理器），确保性能稳定，安全放心。  6、电气安全应符合《GB 4706.1标准》中规定的电气安全要求。 | 2 | 台 | IMG_396 |
| 144 | 明档电磁煮面炉连汤炉 | 800\*800\*800+50 | 功率：380V/8KW  说明：  1、采用优质304不锈钢板材，面板厚≥1.2mm，侧板厚≥1.0mm；  2、优质聚能线盘，加热区域最大化，火力更均匀；  3、全密封机箱，三重立体防辐射屏蔽设计，防油污、水及虫侵蚀；  4、流线型线圈盘散热风道，防水风机抽风和送风相结合，散热更充分，机器寿命更长；  5、磁感开关，8档360度旋转档位火力调节，加热温度区间更精细，更方便厨师掌控火候。  6、电气安全应符合《GB 4706.1标准》中规定的电气安全要求。 | 2 | 台 | IMG_397 |
| 145 | 饭盘 | 600\*400\*50 | 说明：一次压制成型饭盘（配套蒸饭箱） | 168 | 只 | IMG_398 |
| 146 | 1/1份数盆带盖 | 530\*327\*10 | 说明：食品级不锈钢材质，配盖 | 124 | 套 | IMG_399 |
| 147 | 饼盘架车 | 470\*620\*1735 | 说明：采用优质不锈钢型材制作，实际厚度≥0.85mm；底部设配定、滑轮各2只。 | 2 | 台 | IMG_400 |
| 148 | 筷子消毒车 | 800\*450\*800 | 说明：采用优质不锈钢板材制作，最大容量消毒1200双筷子，定时控温，热风循环。 消毒方式：紫外线+红外线+臭氧 | 10 | 台 | IMG_401 |
| 149 | 面粉车 | 500\*500\*600 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，面板实际厚度≥1.05mm，全封闭式箱体，顶部设置翻盖。底部配4个带刹车脚轮。 | 4 | 台 | IMG_402 |
| 150 | 平板车 | 900\*500\*800 | 说明：板材采用304拉丝不锈钢板材制作，实际厚度≥1.05mm，底部设加强筋，优质不锈钢管立柱及把手，底部配带刹车万向脚轮 | 3 | 台 | IMG_403 |
| 151 | 双层餐车 | 900\*500\*800 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，实际板厚≥0.85mm，优质不锈钢管立柱，底部配带刹车万向脚轮。 | 3 | 台 | IMG_404 |
| 152 | 双深斗餐车 | 900\*500\*900 | 说明：板材采用304拉丝贴膜不锈钢板材制作，实际板厚≥0.85mm，优质不锈钢管立柱，底部配带刹车万向脚轮。 | 2 | 台 | IMG_405 |
| 153 | 消毒周转车 | 1000\*720\*1500 | 说明：采用304不锈钢板材制作，38\*38\*1.2+30\*30\*1.0方管+中251圆管。 | 10 | 台 | 定制无图 |
| 10 | 落地式电子秤 | 400\*500\*850 | 说明：秤盘采用优质不锈钢材料,称台上有传感器限位装置，具有耐冲击强度保护。 最大称量：150kg | 1 | 台 | IMG_406 |
| 155 | 双耳铁锅 | 75CM | 说明：加厚型，大容量，双耳型 | 9 | 只 | IMG_407 |
| 156 | 安装材料费 |  |  | 1 | 项 |  |
| 157 | 搬运运输费 |  |  | 1 | 项 |  |

注：

1、以上采购清单中所列图片只作为生产制作时的参考款式与样式，具体制作以“技术参数”中要求为准；

2、若所投设备有规定外形尺寸，则外形尺寸（SIZE）的长、宽、高允许在±5%以内偏差。

3、现场踏勘：招标人不组织现场踏勘，投标单位应自行对项目现场和周围环境进行踏勘和了解，以获取有关编制投标文件和签署合同所需的各种资料，并应充分考虑影响本次报价的因素、预计实施过程中各种不利因素（设备进场后搬运及安装过程中的二次调改等），由此可能发生的费用均由投标单位考虑并包含在报价中。成交后，中标单位不得再以不完全了解现场情况等为理由而提出额外付款等的要求，若有此类要求，招标人将不作任何答复与考虑，投标单位应承担现场踏勘的责任和风险，踏勘现场如有费用由投标单位自行承担。

4、本项目厨房设备正式使用时间为2025年9月1日，根据《市场监管总局关于对商用燃气燃烧器具等产品实施强制性产品认证管理的公告》（2024年第9号）规定“2025年7月1日起，列入CCC认证目录的商用燃气燃烧器具、阻燃电线电缆、电子坐便器、可燃气体探测报警产品、水性内墙涂料，应当经过CCC认证并标注CCC认证标志后，方可出厂、销售、进口或者在其他经营活动中使用”，投标单位须无条件办理好相应的认证标志，否则采购人有权要求中标单位更换符合要求的设备，相关费用均由中标单位承担。

5、关于“油烟净化器”：在投标单位承诺的质保期内，投标单位负责设备的清洗、保洁、养护等工作，油烟净化器每季度清洗一次，相关费用由中标单位承担。

**三、供货要求：**

1、供方所供的货物必须为全新的，符合国家标准的合格产品；

2、“投标单位所投产品检验报告要求及检验项目清单”详见附件，清单内容中要求在供货进场前，必须提供与投标文件中品牌型号一致的所投设备经国家认可的第三方检测机构依据下表中规定的标准出具的合格检验（或检测）报告，如无法提供或检测数据不合格，采购人有权拒收，视作中标单位不履行合同，履约保证金不予退还，相关违约责任由中标单位承担（详见采购合同1.8.1）。

3、所供货物不会侵犯任何第三方知识产权；

4、送货地址：采购人指定地点内；

**四、售后服务要求：**

●1、质保期：产品验收合格使用之日起3年，在质保期内提供免费现场技术服务。在质保期内，投标人应对货物出现的质量及安全问题负责处理解决并承担一切费用。

2、质保期内的维修费用（包括配件）全部由供货方负责，质保期后的维修酌情以成本价收费。

3、技术支持要求：质保期内出现问题，1小时内响应，2小时内到达现场，12小时内解决问题，对于现场解决不了的故障，中标单位应提供采购人同型号、同规格的备用设备使用，直至故障设备修复；

4、在保修期内供方必须不得以任何理由影响用户的正常使用。投标方必须对所供产品实行终身维修。

**●五、合同履约期限：**

自合同签订之日起60日内完成供货及安装调试完毕；

**●六、履约保证金：**

在签订合同后向采购人缴纳合同价1%的履约保证金（以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交），通过验收合格后采购人予以无息退还。

**●七、货款支付：**

合同签订生效以及具备实施条件后10个工作日内，采购人向中标方支付合同金额50％的预付款，采购人在中标方根据合同规定将项目交付并验收合格后，中标方提供发票，采购人凭发票、确认单以及合同上报区财政，区财政审批下拨款到位后，支付剩余合同价款；

**八、验收：**

1、根据《杭州市政府采购履约验收暂行办法》（杭财采监〔2019〕10号）规定，采购人应当根据采购项目的具体情况，自行组织项目验收或者委托采购代理机构验收。

2、经验收不合格且无法整改的，不付款不退货，所产生的所有损失由乙方承担。

**九、其他：**

1、本项目提供的产品及服务无相关纠纷。

2、本项目项目实施过程中发生的死亡、人身伤害、财产损失、损害以及任何其它损失、损害和引起的费用和开支，由供应商承担全部责任。

**第四部分 评标办法**

**评标办法前附表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评标标准 | | 权重 | 主观分/客观分属性 | 投标文件中评标标准相应的商务技术资料目录\* |
| 1 | 样品评分内容：  序号1：暖饭车：  1）根据样品材料材质以及板厚指标（完全符合得2分，基本符合得1分，部分符合得0.5分，不符合不得分）；  2）根据样品工艺细节处理能力精细合理、接缝平整，拐角边角接口处无明显瑕疵毛刺等（完全符合得2分，基本符合得1分，部分符合得0.5分，不符合不得分）；  序号47：四层平板货架：  1）根据样品材料材质以及板厚指标（完全符合得2分，基本符合得1分，部分符合得0.5分，不符合不得分）；  2）根据样品工艺细节处理能力精细合理、接缝平整，拐角边角接口处无明显瑕疵毛刺等（完全符合得2分，基本符合得1分，部分符合得0.5分，不符合不得分）；序号78：商用燃气大锅灶：  1）根据样品外观样式、材料材质以及板厚指标（完全符合得2分，基本符合得1分，部分符合得0.5分，不符合不得分）；  2）根据样品工艺细节处理能力精细合理、接缝平整，拐角边角接口处无明显瑕疵毛刺等（完全符合得2分，基本符合得1分，部分符合得0.5分，不符合不得分）；  **投标人不提供样品或样品提供不全或外观尺寸或技术参数明显不符合招标文件要求的则样品分为0分；** | | 12 | 主观分 |  |
| 2 | 所投产品具体配置表、技术参数及偏离情况：产品参数配置等所有指标均满足的得基本分16分；**带“◆”技术指标未响应（或低于招标需求或负偏离）的作投标无效处理**；其余技术指标未响应（或低于招标需求或负偏离）的每项扣1分，扣完为止；  **采购需求中提供合格出厂检验报告复印件的，必须提供，否则视作无法响应；** | | 16 | 客观分 |  |
| 3 | 组织实施方案：  1）包括但不限于产品采购计划、供货计划及质量保障措施是否可行、科学、完整和可操作等（完全符合得5分，基本符合得3分，部分符合得1分，不符合不得分）；  2）根据项目安装、调试、验收方案是否可行、科学、完整和可操作等（完全符合得5分，基本符合得3分，部分符合得1分，不符合不得分）； | | 10 | 主观分 |  |
| 4 | 项目进度安排：在满足招标文件工期要求的基础上，根据材料采购、生产及供货方案、保证工期的措施是否可行，是否合理等（完全符合得5分，基本符合得3分，部分符合得1分，不符合不得分）； | | 5 | 主观分 |  |
| 5 | 质量保证措施：根据投标人提供的质量保证目标，质量保证措施等方面（完全符合得5分，基本符合得3分，部分符合得1分，不符合不得分）； | | 5 | 主观分 |  |
| 6 | 拟派项目组人员情况：   1. 项目组人员具有机械类专业工程师的，每有一个得2分，最多得2分； 2. 项目组人员具有燃气类专业工程师的，每有一个得2分，最多得2分；   3）项目组人员具有焊接与热切割作业证书的，每有一个得2分，最多得2分；  **投标文件中提供人员证书复印件及社保缴纳证明材料复印件并加盖公章；** | | 6 | 客观分 |  |
| 7 | 售后服务方案： | 1）免费质保期：满足采购文件要求为基本要求，不计分；按优于采购文件要求的每增加1年得1分，最高得2分；**投标文件中提供《质保承诺函》，格式详见“第六部分 应提交的有关格式范例”；**  2）投标人具有有效期内的五星级售后服务认证证书（认证范围为厨房相关设备）的得3分；**投标文件中提供证书复印件并加盖公章；** | 5 | 客观分 |  |
| 3）根据投标人售后服务保障能力是否突出，售后服务人员情况等，是否能及时解决项目问题等（完全符合得5分，基本符合得3分，部分符合得1分，不符合不得分）； | 5 | 主观分 |
| 8 | 企业体系认证证书：投标人具有质量管理体系认证证书的得1分；投标人具有环境管理体系认证证书的得1分；投标人具有职业健康管理体系认证证书的得1分；证书必须在有效期内；**投标文件中同时提供证书复印件并加盖公章及[全国认证认可信息公共服务平台](https://www.so.com/link?m=bU4vPrrNJW/yT0AFI7NPx/qkYaQLtivtxTUhuBLPQ2Z2ykVHhPf+StjK/v3el8JLSLyW3DTmFy28APqB5yhybDX4Ij/KB0z0DoGEtArfE0BHpkkXhMiHJzy07zQroPqlWA6xwhYM6IkvA53zqX2pBgYTqCKQ/cO2lCvW70VLfxV8lovP7xiPsWPbZe9RVeQzFmRlYEcDdg72JC5v0" \t "https://www.so.com/_blank)（http://cx.cnca.cn/CertECloud/index/index/page）的证书网页截图复印件并加盖公章；** | | 3 | 客观分 |  |
| 9 | 类似项目实施业绩一览表：投标人自2021年12月1日至今（时间以合同签订时间为准）承担过类似厨房设备项目业绩的，每提供一个得0.5分，最多得3分；  **投标文件中提供合同复印件及供货清单并加盖投标人公章；** | | 3 | 客观分 |  |
| 10 | 有效投标报价的最低价作为评标基准价，其最低报价为满分；按［投标报价得分=（评标基准价/投标报价）\*权重］的计算公式计算。  评标过程中，不得去掉报价中的最高报价和最低报价。  对于未预留份额专门面向中小企业的政府采购服务项目，以及预留份额政府采购服务项目中的非预留部分标项，对小型和微型企业的投标报价给予10%-20%的扣除，用扣除后的价格参与评审。接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的政府采购服务项目，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的，对联合体或者大中型企业的报价给予4%-6%的扣除，用扣除后的价格参加评审。 | | 30 |  | / |