北京市房山区教育委员会

2026年房山区中小学校园食堂质量提升预算项目

招 标 文 件

项目编号：BMCC-ZC26-1059

北京明德致信咨询有限公司

2026年7月

目　录

第一章　投标邀请 1

第二章　投标人须知 6

第三章　资格审查 26

第四章　评标程序、评标方法和评标标准 29

第五章　采购需求 55

第六章　拟签订的合同文本 382

第七章　投标文件格式 401

第一章　投标邀请

一、项目基本情况

1.项目编号：BMCC-ZC26-1059

立项编号（CA）：11011126210200031395-XM001

项目批复编号：房财采购核[2026]132 号

意向公告日期： 2026 年 5 月 25 日

2.项目名称：2026 年房山区中小学校园食堂质量提升预算项目（设备购置 1）

3.项目预算金额：6644.63 万元；本标段预算金额：2153.19 万元、采购包最高限价为各分包预算金额，投标人的投标报价不能超过各采购包预算金额，否则其投标响应无效。

4.采购需求：

包号	分包名称	采购包预算金额（万元）	数量	简要技术需求或服务要求
01	清华附中房山学校（高中部）食堂设备购置	791.24	1 批	为清华附中房山学校（高中部）购置厨房设备，包括切肉丝肉片、绞肉机、锯骨机、单头大锅灶、双头单尾炒灶等，详见第五章采购需求。
02	南尚乐中心小学、南尚乐完全小学、曹章完全小学三所学校食堂设备购置	657.96	1 批	为南尚乐中心小学、南尚乐完全小学、曹章完全小学三所学校购置厨房设备，包括四层货架、双层工作台、和面机、蒸饭柜等，详见第五章采购需求。
03	城关小学、房山第四中学等五所学校食堂设备购置	703.99	1 批	城关小学、房山第四中学等五所学校食堂购置厨房设备，包括热风循环双门消毒柜、长龙洗碗机、电磁单头大锅灶、电磁可倾式汤锅等，详见第五章采购需求。

5.合同履行期限：

01-03 包：合同签订后 20 个日历天内完成交货、安装并调试完毕，具备验收条件。

6.本项目是否接受联合体投标：□是　■否。

7.本项目是否接受进口产品投标：□是　■否。

二、申请人的资格要求（须同时满足）

1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2.落实政府采购政策需满足的资格要求：

■本项目专门面向小微企业采购。即提供的货物由符合政策要求的小微企业制造、服务

由符合政策要求的小微企业承接。

3.本项目的特定资格要求：

3.1 本项目是否属于政府购买服务：

■否

□是，公益一类事业单位、使用事业编制且由财政拨款保障的群团组织，不得作为承接主体；

3.2 其他特定资格要求：

（1）本项目采用全流程电子化采购方式，投标人须按规定在北京市政府采购电子交易平台获取招标文件。

（2）遵守国家有关法律、法规、规章。

（3）单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加同一包号的政府采购活动；为某一包号提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该包的其他采购活动。

（4）通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）和中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询信用记录（截止时点为投标截止时间），被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商，没有资格参加本项目的采购活动。

三、获取招标文件

1.时间：2026 年 7 月 24 日至 2026 年 7 月 31 日，每天上午 9:00 至 11:30，下午 13:00 至 17:00（北京时间，法定节假日除外）。

2.地点：北京市政府采购电子交易平台,具体方式详见“其他补充事宜”。

3.方式：供应商按照规定办理 CA 数字认证证书（北京一证通数字证书）或电子营业执照登录北京市政府采购电子交易平台（http://zbcg-bjzc.zhongcy.com/bjczj-portal-site/index.html#/home）获取电子版招标文件。

4.售价：0 元。

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

1.投标截止时间、开标时间：2026 年 8 月 14 日 9 点 00 分（北京时间）。

2.地点：北京市政府采购电子交易平台（采用远程电子开标方式，投标人使用 CA 认证证书或电子营业执照登录北京市政府采购电子交易平台远程参与电子开标。投标人自行对电子投标文件进行解密，不接受纸质文件，无须投标人到达现场）。

五、公告期限

1.自本公告发布之日起5个工作日。

六、其他补充事宜

1.本项目需要落实的政府采购政策：促进中小企业、监狱企业、残疾人福利性单位发展、优先采购节能产品、环境标志产品、扶持不发达地区和少数民族地区等。

2.本项目采用全流程电子化采购方式，请供应商认真学习北京市政府采购电子交易平台发布的相关操作手册（供应商可在交易平台下载相关手册），办理CA数字证书或电子营业执照、进行北京市政府采购电子交易平台注册绑定，并认真核实CA数字证书或电子营业执照情况确认是否符合本项目电子化采购流程要求。

CA 数字证书服务热线　　010-58511086

电子营业执照服务热线　400-699-7000

技术支持服务热线　　010-86483801

2.1 办理 CA 数字证书或电子营业执照

供应商登录北京市政府采购电子交易平台查阅“用户指南”—“操作指南”—“市场主体CA办理操作流程指引”/“电子营业执照使用指南”，按照程序要求办理。

2.2 注册

供应商登录北京市政府采购电子交易平台“用户指南”—“操作指南”—“市场主体注册入库操作流程指引”进行自助注册绑定。

2.3 驱动、客户端下载

供应商登录北京市政府采购电子交易平台“用户指南”—“工具下载”—“招标采购系统文件驱动安装包”下载相关驱动。

供应商登录北京市政府采购电子交易平台“用户指南”—“工具下载”—“投标文件编制工具”下载相关客户端。

2.4 获取电子招标文件

供应商使用CA数字证书或电子营业执照登录北京市政府采购电子交易平台获取电子招标文件。

供应商如计划参与多个采购包的投标，应在登录北京市政府采购电子交易平台后，在【我的项目】栏目依次选择对应采购包，进入项目工作台招标/采购文件环节分别按采购包下载招标文件电子版。未在规定期限内按上述操作获取文件的采购包，供应商不具备相应包号的投标资格，无法提交相应包的电子投标文件。

2.5 编制电子投标文件

供应商应使用电子投标客户端编制电子投标文件并进行线上投标，供应商电子投标文件需要加密并加盖电子签章，如无法按照要求在电子投标文件中加盖电子签章和加密，请及时通过技术支持服务热线联系技术人员。

2.6 提交电子投标文件

供应商应于投标截止时间前在北京市政府采购电子交易平台提交电子投标文件，上传电子投标文件过程中请保持与互联网的连接畅通。

2.7 电子开标

供应商在开标地点使用 CA 数字证书或电子营业执照登录北京市政府采购电子交易平台进行电子开标。

开标时间到达之后对已在系统中递交且完成签到的供应商的投标文件进行解密。

因供应商忘记数字证书登录密码、解密数字证书发生故障或用错、故意不在要求时限内完成解密等自身原因，导致投标文件在规定时间内未能解密、解密失败或解密超时，视为供应商放弃投标，由供应商自身承担一切后果。

若供应商已申请多把数字证书，请注意使用差别，确保制作的投标文件和开标解密时使用的数字证书一致，造成解密失败的，由供应商负责。

供应商应充分考虑到网络及系统平台可能存在的非正常情况，在投标文件递交截止时间之前完成上传。

3.发布公告的媒介：本公告在《北京市政府采购网》《北京市政府采购电子交易平台》同步发布。

4.有关中标（成交）通知书领取及服务费发票、保证金交纳及退还事宜的联系电话：010-82370045；有关招标（采购）文件技术部分的问题咨询，因项目经理外出、开标等原因，请优先通过电子邮箱 xy@zbbmcc.com 联系。

5.凡对本次招标提出询问及质疑，请与北京明德致信咨询有限公司联系。如需质疑，质疑函请采用政府采购供应商质疑函范本格式，以书面形式一次性提交。

质疑方式联系人和联系电话：供应商认为采购文件、采购过程和中标、成交结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向采购人提出质疑。

联系人：北京明德致信咨询有限公司　　联系电话：010-82370045

地址：北京市海淀区学院路 30 号科大天工大厦 B 座 1709 室

6.投诉处理方式：按照中华人民共和国财政部令第 94 号《政府采购质疑和投诉办法》的要求可以向北京市房山区财政局政府采购办公室进行投诉。

7.投标人如有融资需求，请依照《北京市财政局中国人民银行营业管理部关于推进政府采购合同线上融资有关工作的通知》（京财采购〔2023〕637 号）执行。

8.如本招标公告内容和招标文件内容不一致，以招标文件为准。

七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系。

1.采购人信息

名　　称：北京市房山区教育委员会

地　　址：北京市房山区良乡西路 9 号

联系方式：李老师，010-69315920

2.采购代理机构信息

名　　称：北京明德致信咨询有限公司

地　　址：北京市海淀区学院路 30 号科大天工大厦 B 座 1709 室

联系方式：徐颖、张永进、孙恺宁、王希、王蕾蕾、周洁琼，010－82370045

fc@zbbmcc.com（保证金、发票等咨询）

3.项目联系方式

项目联系人：徐颖

电　　话：010-61196305

电子邮箱：xy@zbbmcc.com（仅用于采购文件咨询）

第二章　投标人须知

投标人须知资料表

本表是对投标人须知的具体补充和修改，如有矛盾，均以本资料表为准。标记“■”的选项意为适用于本项目，标记“□”的选项意为不适用于本项目。

条款号	条目	内容
2.2	项目属性	项目属性： □服务 ■货物
2.3	科研仪器设备	是否属于科研仪器设备采购项目： □是 ■否
2.4	核心产品	□关于核心产品本项目不适用。 □本项目____包为单一产品采购项目。 ■本项目 01 包为非单一产品采购项目，核心产品为：单头大锅灶 ■本项目 02 包为非单一产品采购项目，核心产品为：电磁单头大锅灶 ■本项目 03 包为非单一产品采购项目，核心产品为：电磁可倾式汤锅
3.1	现场考察	■不组织 □组织，考察时间：　年　月　日　点　分，考察地点：____。
	开标前答疑会	■不召开 □召开，召开时间：__年_月_日_点_分 召开地点：_____。
4.1	样品	投标样品递交： □不需要 ■需要，具体要求如下： （1）样品制作的标准和要求： 01 包样品： 样品 1：　C01 单星盆台详见第五章采购需求　； 样品 2：304 不锈钢样板块，规格：200×200mm，厚度 1.2mm。 02 包样品： 样品 1：　BA02 洗手池详见第五章采购需求　； 样品 2：304 不锈钢样板块，规格：200×200mm，厚度 1.2mm。 03 包样品： 样品 1：　AE01 单星盆水池详见第五章采购需求　；

<table>
<tr><th>条款号</th><th>条目</th><th>内容</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>样品 2：304 不锈钢样板块，规格：200×200mm，厚度 1.2mm。
（2）是否需要随样品提交相关检测报告：
■不需要
□需要
（3）样品递交要求：投标人需按招标文件第五章采购需求中的规定，提供实物样品（需按招标文件规定的规格、材质、制作工艺、质量要求等制作）。所有样品需密封在一个箱子中，密封箱上清楚地标明“样品” “投标人名称”“所投包号”的字样，与投标文件一同递交（本项目样品采用暗标评审，所有样品上均不允许体现投标人的任何标识）。在递交文件截止时间后，采购代理机构将不接收任何样品。
（4）未中标人样品退还：未中标人样品在中标公告发出之日起 5 个工作日内到联系招标代理机构自行取回，超出规定时间未取回的样品，代理机构不予保存，定期处理；
（5）中标人样品保管、封存及退还：中标人的样品不予退还。封存后由采购人进行保管，并作为履约验收的参考；
（6）其他要求（如有）：递交的样品应适合搬运和长期存放，如必要，投标人需提供相应的样品包装，以便防止货物在运输中的损坏或变质。投标人应承担由于其样品、包装或其防护措施不妥而引起样品锈蚀、损坏和丢失的任何损失的责任或费用，采购人和采购代理机构对此不承担任何责任。</td></tr>
<tr><td>5.1.2.3(2)</td><td>本国产品</td><td>本项目是否适用本国产品标准：
■是
□否</td></tr>
<tr><td>5.2.5</td><td>标的所属行业</td><td>本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业：
<table>
<tr><th>包号</th><th>分包名称</th><th>本项目所有采购标的（详见第五章采购需求中的标的名称）中小企业划分标准所属行业</th></tr>
<tr><td>01</td><td>清华附中房山学校（高中部）食堂设备购置</td><td>工业</td></tr>
<tr><td>02</td><td>南尚乐中心小学、南尚乐完全小学、曹章完全小学三所学校食堂设备购置</td><td>工业</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

条款号	条目	内容
		03 | 城关小学、房山第四中学等五所学校食堂设备购置 | 工业
11.2	投标报价	投标报价的特殊规定： ■无 □有，具体情形：_____
12.1	投标保证金	投标保证金金额： 01 包：人民币 150000.00 元； 02 包：人民币 100000.00 元； 03 包：人民币 140000.00 元； 投标保证金收受人信息： 公司名称：北京明德致信咨询有限公司 开 户 行：中国工商银行股份有限公司北京东升路支行 账　　号：0200 0062 1920 0492 968 注：汇款或转账时请务必附言“项目编号+用途+包号”，例如：BMCC-ZC26-1059+01 包保证金或服务费。
12.4		投标人除需在投标文件中提供“投标保证金凭证/交款单据电子件”，还需在投标截止时间前，通过电子交易平台上传“投标保证金凭证/交款单据电子件”。
12.7.2		**中标人投标保证金退还：** 中标人应在政府采购合同签订后 2 个工作日内，将合同扫描件发送至 FC@zbbmcc.com 邮箱，办理保证金退还手续，履行告知义务。保证金将在合同签订的 5 个工作日内退回来款账户。 邮件格式：项目编号+退还投标保证金+供应商名称+已签订采购合同。 内附：（1）采购合同扫描件；（2）项目编号；（3）中标供应商名称；（4）采购合同签订日期。 如中标人未按要求及时发送通知邮件，由此导致的逾期退还投标保证金延迟等责任由中标人承担，采购代理机构不承担相应责任。
12.8.2		投标保证金可以不予退还的其他情形： □无 ■有，具体情形： （1）在开标之日后到投标有效期满前，投标人因自身原因撤销投标文件的；

条款号	条目	内容
		（2）投标人以他人名义投标、相互串通投标或者以其他方式弄虚作假的，投标人提交的投标文件中提交虚假资料或失实资料的； （3）除因不可抗力或招标文件认可的情形以外，中标人放弃中标或者不按招标文件规定与采购人签订合同的； （4）中标人未按招标文件规定缴纳服务费的（此种情形下，采购代理机构有权从投标保证金中扣除服务费，投标保证金剩余部分退还中标人）； （5）招标文件规定的其他情形。
13.1	投标有效期	自提交投标文件的截止之日起算 90 日历天。
18.2	解密时间	解密时间： 30 分钟
22.1	确定中标人	中标候选人并列的，采购人是否委托评标委员会确定中标人： ■否 □是 中标候选人并列的，按照以下方式确定中标人： ■得分且投标报价均相同的，以 技术部分 得分高者为中标人 □随机抽取
22.2	最多中标包数量的限制	为保障项目顺利执行，本项目采用“兼投不兼中”模式。 如投标人对本项目的多个包同时进行投标，则投标人在本项目中最多成交包的数量限制: 1、本项目01～03包中，投标人可对其中的任意一个包或多个包同时进行投标，但其在上述包的范围内，最多中标包的数量为【1】个。 2、本项目按包号顺序评标，在前一包排名第一的中标候选人在后续采购包的评审中不得通过符合性审查。例如:投标人在01包中确定为排名第一的中标候选人，则在02包-06包的评审时符合性审查不通过。
25.5	分包	本项目的非主体、非关键性工作是否允许分包： ■不允许 □允许，具体要求： （1）可以分包履行的具体内容：_____

<table>
<tr><th>条款号</th><th>条目</th><th>内容</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>（3）其他要求：详见招标文件要求。</td></tr>
<tr><td>25.6</td><td>政采贷</td><td>为更大力度激发市场活力和社会创造力，增强发展动力，按照《北京市全面优化营商环境助力企业高质量发展实施方案》（京政办发〔2023〕8 号）部署，进一步加强政府采购合同线上融资“一站式”服务（以下简称“政采贷”），北京市财政局、中国人民银行营业管理部联合发布《关于推进政府采购合同线上融资有关工作的通知》（京财采购〔2023〕
637 号）。有需求的供应商，可按上述通知要求办理“政采贷”。</td></tr>
<tr><td>26.1.1</td><td>询问</td><td>询问送达形式：书面形式</td></tr>
<tr><td>26.3</td><td>联系方式</td><td>接收询问和质疑的联系方式
联系部门：北京明德致信咨询有限公司；
联系电话：010-82370045；
通讯地址：北京市海淀区学院路 30 号科大天工大厦 B 座 1709 室。</td></tr>
<tr><td>27</td><td>服务费</td><td>收费对象：
□采购人
■中标人
收费标准：按项目属性，参照《招标代理服务收费管理暂行办法》（计价格[2002]1980 号）及《国家发展改革委办公厅关于招标代理服务收费有关问题的通知》（发改办价格〔2003〕857 号）执行，每包按中标金额差额定率累进法计算；
招标代理服务收费标准
<table><tr><td>服务类型
费率
中标金额（万元）</td><td>货物招标</td><td>服务招标</td><td>工程招标</td></tr><tr><td>100 以下</td><td>1.5%</td><td>1.5%</td><td>1.0%</td></tr><tr><td>100—500</td><td>1.1%</td><td>0.8%</td><td>0.7%</td></tr><tr><td>500—1000</td><td>0.8%</td><td>0.45%</td><td>0.55%</td></tr><tr><td>1000—5000</td><td>0.5%</td><td>0.25%</td><td>0.35%</td></tr><tr><td>5000—10000</td><td>0.25%</td><td>0.1%</td><td>0.2%</td></tr><tr><td>10000—100000</td><td>0.05%</td><td>0.05%</td><td>0.05%</td></tr><tr><td>1000000 以上</td><td>0.01%</td><td>0.01%</td><td>0.01%</td></tr></table>
注，1、按本表费率计算的收费为招标代理服务全过程的收费基准价格，单独提供编制招标文件（有标底的含标底）服务的，可按规定标准的30%计收。
2、招标代理服务收费按差额定率累进法计算。例如，某工程招标代理业务中标金额为6000万元，计算招标代理服务收费额如下，
100万元×1.0%＝1万元
（500－100）万元×0.7%＝2.8万元
（1000-500）万元×0.55%＝2.75万元
（5000－1000）万元×0.35%＝14万元
（6000－5000）万元×0.2%＝2万元
合计收费＝1＋2.8＋2.75＋14＋2＝22.55（万元）（来源，国家计委网站）
缴纳时间：中标人在领取中标通知书时须向采购代理机构缴纳代理服务费。</td></tr>
<tr><td>/</td><td>政策执行</td><td>1.政府强制采购节能产品</td></tr>
</table>

条款号	条目	内容
		计算机（台式计算机、便携式计算机和平板式微型计算机）、输入输出设备（激光打印机、针式打印机、液晶显示器）、制冷空调设备（制冷压缩机、空调机组、专用制冷、空调设备）、镇流器（管型荧光灯镇流器）、生活用电器（空调机、**电热水器**）、照明设备（普通照明用双端荧光灯）、电视设备（普通电视设备）、视频监控设备（视频监控设备）、便器、**水嘴**等为政府强制采购节能产品。强制节能产品不予加分；**本次项目采购标的中涉及上述政府强制采购节能产品的，投标人应提供节能产品。** **2.强制性产品认证目录** 本次采购标的涉及且投标人所投产品属于市场监管总局关于发布强制性产品认证目录描述与界定表的公告【2023 第 36 号】强制性产品认证目录内的，应提供符合国家强制性认证的产品，合同签订后向采购人出具相应的证明材料。 目录中共 16 大类，包括： 一、电线电缆（3 种） 二、电路开关及保护或连接用电器装置（5 种） 三、低压电器（2 种） 四、小功率电动机（1 种） 五、电动工具（3 种） 六、电焊机（4 种） **七、家用和类似用途设备（19 种）** 八、电子产品及安全附件（13 种） 九、照明电器（2 种） 十、车辆及安全附件（13 种） 十一、农机产品（2 种） **十二、消防产品（3 种）** 十三、建材产品（3 种） 十四、儿童用品（3 种） 十五、防爆电器（17 种） **十六、家用燃气器具（3 种）**

投标人须知

一　说　明

1　采购人、采购代理机构、投标人、联合体

1.1　采购人、采购代理机构：指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织，及其委托的采购代理机构。本项目采购人、采购代理机构见第一章《投标邀请》。

1.2　投标人（也称“供应商”、“申请人”）：指向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。

1.3　联合体：指两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购。

2　资金来源、项目属性、科研仪器设备采购、核心产品

2.1　资金来源为财政性资金和/或本项目采购中无法与财政性资金分割的非财政性资金。

2.2　项目属性见《投标人须知资料表》。

2.3　是否属于科研仪器设备采购见《投标人须知资料表》。

2.4　核心产品见《投标人须知资料表》。

3　现场考察、开标前答疑会

3.1　若《投标人须知资料表》中规定了组织现场考察、召开开标前答疑会，则投标人应按要求在规定的时间和地点参加。

3.2　由于未参加现场考察或开标前答疑会而导致对项目实际情况不了解，影响投标文件编制、投标报价准确性、综合因素响应不全面等问题的，由投标人自行承担不利评审后果。

4　样品

4.1　本项目是否要求投标人提供样品，以及样品制作的标准和要求、是否需要随样品提交相关检测报告、样品的递交与退还等要求见《投标人须知资料表》。

4.2　样品的评审方法以及评审标准等内容详见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》。

5　政府采购政策（包括但不限于下列具体政策要求）

5.1　进口产品和本国产品

5.1.1　进口产品

5.1.1.1　指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品，包括已经进入中国境内的进口产品。关于进口产品的相关规定依据《政府采购进口产品管理办

法》（财库〔2007〕119 号文）、《关于政府采购进口产品管理有关问题的通知》（财办库〔2008〕248 号文）。

5.1.1.2 本项目是否接受进口产品见第一章《投标邀请》。

5.1.2 本国产品

关于本国产品的相关规定依据《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34 号）及《关于贯彻落实<国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知>的意见》(财库〔2025〕30 号)等政府采购中实施本国产品标准及相关政策通知执行。

5.1.2.1 本国产品的标准

本国产品应当符合以下条件：

（1）在中国境内生产

产品应当在中国境内生产，即在中华人民共和国关境内实现从原材料、组件到产品的属性改变。

属性改变是指经过制造、加工或者组装等工序，产生完全不同于原材料、组件的新产品，并具有新的名称和特征（用途）。属性改变不包括以下细微操作：

①为确保产品在运输或者储存期间保持某种状态而进行的操作；

②为产品运输或者销售进行的包装或者展示；

③在产品或者其包装上粘贴或者印刷品牌、标志、标识以及其他用于区别的标记；

④简单的上漆、磨光和分装；

⑤其他不属于属性改变的情形。

（2）在中国境内生产的组件成本占比达到规定比例

产品在中国境内生产的组件成本占比应当达到规定比例，财政部会同有关行业主管部门，分产品确定在中国境内生产的组件成本占比应当达到的规定比例。在分产品的中国境内生产的组件成本占比相关要求实施前，符合前述第（1）项条件的产品在政府采购活动中视同本国产品。

（3）特定产品的关键组件、关键工序符合相关要求

对特定产品，在符合第（1）项和第（2）项条件的基础上，应当符合财政部会同有关行业主管部门确定的其关键组件、关键工序在中国境内生产、完成等要求。

5.1.2.2 关于特定情形的规定：在国内保税区、综合保税区等海关特殊监管区域生产的产品，属于在中国境内生产的产品；对医疗器械产品，取得药品监督管理部门

授予的准字号医疗器械注册证的，属于在中国境内生产的产品。

5.1.2.3 本国产品标准的适用范围

（1）本国产品标准适用于货物，包括政府采购货物项目和服务项目中涉及的货物。适用本国产品标准的货物具体是指《政府采购品目分类目录》中的货物类产品，但不包括其中的房屋和构筑物，文物和陈列品，图书和档案，特种动植物，农林牧渔业产品，矿与矿物，电力、城市燃气、蒸汽和热水、水，食品、饮料和烟草原料，无形资产。

（2）本项目是否适用本国产品标准详见《投标人须知资料表》。

5.1.2.4 对本国产品的支持政策

政府采购活动中既有本国产品又有非本国产品参与竞争的，依法对本国产品给予价格评审优惠，对本国产品价格评审优惠的政策调整：见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》。

5.2 中小企业、监狱企业及残疾人福利性单位

5.2.1 中小企业定义：

5.2.1.1 中小企业是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。关于中小企业的相关规定依据《中华人民共和国中小企业促进法》、《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号）、《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300 号）、《金融业企业划型标准规定》（〔2015〕309 号）等国务院批准的中小企业划分标准执行。

5.2.1.2 供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受中小企业扶持政策：

（1）在货物采购项目中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标；

（2）在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；

（3）在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员。

5.2.1.3 在货物采购项目中，供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型

企业制造货物的，不享受中小企业扶持政策。

5.2.1.4 以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。

5.2.2 监狱企业定义：是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地（设区的市）监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。

5.2.3 残疾人福利单位定义：享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

5.2.3.1 安置的残疾人占本单位在职职工人数的比例不低于 25%（含 25%），并且安置的残疾人人数不少于 10 人（含 10 人）；

5.2.3.2 依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；

5.2.3.3 为安置的每位残疾人按月足额缴纳了基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险和生育保险等社会保险费；

5.2.3.4 通过银行等金融机构向安置的每位残疾人，按月支付了不低于单位所在区县适用的经省级人民政府批准的月最低工资标准的工资；

5.2.3.5 提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务（以下简称产品），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）；

5.2.3.6 前款所称残疾人是指法定劳动年龄内，持有《中华人民共和国残疾人证》或者《中华人民共和国残疾军人证（1 至 8 级）》的自然人，包括具有劳动条件和劳动意愿的精神残疾人。在职职工人数是指与残疾人福利性单位建立劳动关系并依法签订劳动合同或服务协议的雇员人数。

5.2.4 本项目是否专门面向中小企业预留采购份额见第一章《投标邀请》。

5.2.5 采购标的对应的中小企业划分标准所属行业见《投标人须知资料表》。5.2.6 小微企业价格评审优惠的政策调整：见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》。

5.3 政府采购节能产品、环境标志产品

5.3.1 政府采购节能产品、环境标志产品实施品目清单管理。财政部、发展改革委、生态环境部等部门根据产品节能环保性能、技术水平和市场成熟程度等因

素，确定实施政府优先采购和强制采购的产品类别及所依据的相关标准规范，以品目清单的形式发布并适时调整。依据品目清单和认证证书实施政府优先采购和强制采购。

5.3.2 采购人拟采购的产品属于品目清单范围的，采购人及其委托的采购代理机构依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购。关于政府采购节能产品、环境标志产品的相关规定依据《关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9 号）。

5.3.3 如本项目采购产品属于实施政府强制采购品目清单范围的节能产品，则投标人所报产品必须获得国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书，否则**投标无效**；

5.3.4 非政府强制采购的节能产品或环境标志产品，依据品目清单和认证证书实施政府优先采购。优先采购的具体规定见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》（如涉及）。

5.4 正版软件

5.4.1 各级政府部门在购置计算机办公设备时，必须采购预装正版操作系统软件的计算机产品，相关规定依据《国家版权局、信息产业部、财政部、国务院机关事务管理局关于政府部门购置计算机办公设备必须采购已预装正版操作系统软件产品的通知》（国权联〔2006〕1 号）、《国务院办公厅关于进一步做好政府机关使用正版软件工作的通知》（国办发〔2010〕47 号）、《财政部关于进一步做好政府机关使用正版软件工作的通知》(财预〔2010〕536 号）。

5.5 网络安全产品

5.5.1 根据《关于调整网络安全专用产品安全管理有关事项的公告》（2023 年第 1 号），所提供产品属于列入《网络关键设备和网络安全专用产品目录》的网络安全专用产品时，应当按照《信息安全技术网络安全专用产品安全技术要求》等相关国家标准的强制性要求，由具备资格的机构安全认证合格或者安全检测符合要求。

5.6 推广使用低挥发性有机化合物（VOCs）

5.6.1 为全面推进本市挥发性有机物（VOCs）治理，贯彻落实挥发性有机物污染治

理专项行动有关要求，相关规定依据《北京市财政局北京市生态环境局关于政府采购推广使用低挥发性有机化合物（VOCs）有关事项的通知》（京财采购〔2020〕2381 号）。本项目中涉及涂料、胶黏剂、油墨、清洗剂等挥发性有机物产品的，属于强制性标准的，供应商应执行符合本市和国家的 VOCs 含量限制标准（具体标准见第五章《采购需求》），否则**投标无效**；属于推荐性标准的，优先采购，具体见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》。

5.7 采购需求标准

5.7.1 商品包装、快递包装政府采购需求标准（试行）

为助力打好污染防治攻坚战，推广使用绿色包装，根据财政部关于印发《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），本项目如涉及商品包装和快递包装的，则其具体要求见第五章《采购需求》。

5.7.2 其他政府采购需求标准

为贯彻落实《深化政府采购制度改革方案》有关要求，推动政府采购需求标准建设，财政部门会同有关部门制定发布的其他政府采购需求标准，本项目如涉及，则具体要求见第五章《采购需求》。

6 投标费用

6.1 投标人应自行承担所有与准备和参加投标有关的费用，无论投标的结果如何，采购人或采购代理机构在任何情况下均无承担这些费用的义务和责任。

二 招标文件

7 招标文件构成

7.1 要求提供货物与服务的内容及详细技术需求、投标须知和合同条件等在招标文件中均有说明。招标文件包括以下部分：

第一章 投标邀请

第二章 投标人须知

第三章 资格审查

第四章 评标程序、评标方法和评标

第五章 采购需求

第六章 拟签订的合同文本

第七章 投标文件格式

7.2 投标人应认真阅读招标文件的全部内容。投标人应按照招标文件要求提交投标文件并保证所提供的全部资料的真实性，并对招标文件做出实质性响应，否则**投标无效**。

7.3 投标人应注意招标文件第五章《采购需求》中指出的工艺、材料和设备的标准，以及参照的牌号或分类号仅起说明作用，并没有任何限制性。投标人在投标中可以选用替代标准、牌号或分类号，但这些替代要实质上相当于或优于《采购需求》的要求。

7.4 除非有特殊要求，招标文件不单独提供货物安装使用地的自然环境、气候条件、公用设施等情况，投标人被视为熟悉上述与履行合同有关的一切情况。

8 对招标文件的澄清或修改

8.1 采购人或采购代理机构对已发出的招标文件进行必要澄清或者修改的，将在原公告发布媒体上发布更正公告，并以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人。

8.2 上述书面通知，按照获取招标文件的潜在投标人提供的联系方式发出，因提供的信息有误导致通知延迟或无法通知的，采购人或采购代理机构不承担责任。

8.3 澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分，并对所有获取招标文件的潜在投标人具有约束力。澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，将在投标截止时间至少 15 日前，以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人；不足 15 日的，将顺延提交投标文件的截止时间和开标时间。

8.4 投标人在收到澄清或修改的书面通知后，应在一个工作日内向采购代理机构回函确认，否则招标采购单位将视为其已完全知道并接受此澄清或修改的内容。

8.5 任何要求对招标文件进行澄清的投标人，均应以书面形式通知采购代理机构。采购人或采购代理机构对投标人在购买招标文件后七个工作日内提交的澄清要求，应在收到澄清要求后三个工作日内以书面形式予以答复。

三 投标文件的编制

9 投标范围、投标文件中计量单位的使用及投标语言

9.1 本项目如划分采购包，投标人可以对本项目的其中一个采购包进行投标，也可同时对多个采购包进行投标。投标人应当对所投采购包对应第五章《采购需求》所列的全部内容进行投标，不得将一个采购包中的内容拆开投标，否则其对该采购包的投标将被认定为**无效投标**。

9.2 除招标文件有特殊要求外，本项目投标所使用的计量单位，应采用中华人民共和国法定计量单位。

9.3 除专用术语外，投标文件及来往函电均应使用中文书写。必要时专用术语应附有中文解释。投标人提交的支持资料和已印制的文献可以用外文，但相应内容应附有中文翻译本，在解释投标文件时以中文翻译本为准。未附中文翻译本或翻译本中文内容明显与外文内容不一致的，其不利后果由投标人自行承担。

10 投标文件构成

10.1 投标人应当按照招标文件的要求编制投标文件。投标文件应由《资格证明文件》、《商务技术文件》两部分构成。投标文件的部分格式要求，见第七章《投标文件格式》。

10.2 对于招标文件中标记了“实质性格式”文件的，投标人不得改变格式中给定的文字所表达的含义，不得删减格式中的实质性内容，不得自行添加与格式中给定的文字内容相矛盾的内容，不得对应当填写的空格不填写或不实质性响应，否则**投标无效**。未标记“实质性格式”的文件和招标文件未提供格式的内容，可由投标人自行编写。

10.3 第四章《评标程序、评标方法和评标标准》中涉及的证明文件。

10.4 对照第五章《采购需求》，说明所提供货物和服务已对第五章《采购需求》做出了响应，或申明与第五章《采购需求》的偏差和例外。如第五章《采购需求》中要求提供证明文件的，投标人应当按具体要求提供证明文件。

10.5 投标人认为应附的其他材料。投标人应根据招标项目的特点及要求，提供相应的技术方案、实施方案、技术支持与售后服务方案、培训计划和招标文件中要求投标人响应的其他技术文件等，证明其拟供的合同项下的货物和服务的合格性符合招标文件规定。该证明文件是投标文件的一部分。上款所述的证明文件，可以是文字资料、图纸和数据等。

10.6 投标人应注意采购人在技术规格中指出的工艺、材料和设备的标准，以及参照的牌号或分类号仅起说明作用，并没有任何限制性。投标人在投标中可以选用其他标准、牌号或分类号，但投标人选用的标准、牌号或分类号要实质上相当于或优于技术规格要求。

11 投标报价

11.1 除非招标文件另有说明，所有投标均以人民币报价。

11.2 投标人的报价应包括为完成本项目所发生的一切费用和税费，招标人将不再支付报价以外的任何费用。投标人的报价应包括但不限于下列内容，《投标人须知资料表》中有特殊规定的，从其规定。

11.2.1 投标货物及标准附件、备品备件、专用工具等的出厂价（包括已在中国国内的进口货物完税后的仓库交货价、展室交货价或货架交货价）和运至最终目的地的运输费和保险费，安装调试、检验、技术服务、培训、质量保证、售后服务、税费等按照招标文件要求完成本项目的全部相关服务费用；

11.2.2 按照招标文件要求完成本项目的全部相关服务费用。

11.3 采购人不得向供应商索要或者接受其给予的赠品、回扣或者与采购无关的其他商品、服务。

11.4 投标人不能提供任何有选择性或可调整的报价，否则其**投标无效**。

11.5 投标人应在“投标分项报价表”上标明所投货物/服务的单价和总价，投标人所报的各分项投标单价在合同履行过程中是固定不变的，不得以任何理由予以变更，否则其**投标无效**。

11.6 投标报价中，如投标内容超出招标文件要求，该部分内容在评标时将不予以核减。

11.7 最低报价不是授予合同的唯一保证。

12 投标保证金

12.1 投标人应按《投标人须知资料表》中规定的金额及要求交纳投标保证金，并作为其投标的一部分。投标人自愿超额缴纳投标保证金的，投标文件不做无效处理。

12.2 交纳投标保证金可采用的形式：政府采购法律法规接受的支票、汇票、本票、网上银行支付或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式。

12.3 投标保证金到账（保函提交）截止时间同投标截止时间。以支票、汇票、本票、网上银行支付等形式提交投标保证金的，应在投标截止时间前到账；以金融机构、担保机构出具的保函等形式提交投标保证金的，应在投标截止时间前将原件提交至采购代理机构。以电子保函形式提交投标保证金的，应在投标截止时间前通过北京市政府采购电子交易平台完成电子保函在线办理。未按上述要求缴纳投标保证金的，其**投标无效**。由于到账时间晚于投标截止时间的，或者票据错误、印鉴不清等原因导致不能到账的，其**投标无效**。投标人同时对多个采购包进行投标时，投标保证金可合并提供，但应注明投标的各采购包及投标保证金金额。投标保证金总额不足且无法判定是哪一个或多个采购包，涉及的所有采购包将均被视为**无效投标**。

12.4 投标人除需在投标文件中提供“投标保证金凭证/交款单据电子件”，还需在投标截止时间前，通过电子交易平台上传“投标保证金凭证/交款单据电子件”。

12.5 投标保证金（保函）有效期同投标有效期。

12.6 投标人为联合体的，可以由联合体中的一方或者多方共同交纳投标保证金，其交纳的投标保证金对联合体各方均具有约束力。

12.7 采购人、采购代理机构将及时退还投标人的投标保证金，采用银行保函、担保机构担保函等形式递交的投标保证金，经投标人同意后采购人、采购代理机构可以不再退还，但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外：

12.7.1 投标人在投标截止时间前撤回已提交的投标文件的，自收到投标人书面撤回通知之日起 5 个工作日内退还已收取的投标保证金；

12.7.2 中标人的投标保证金，自采购合同签订之日起 5 个工作日内退还中标人；

12.7.3 未中标投标人的投标保证金，自中标通知书发出之日起 5 个工作日内退还未中标人；

12.7.4 终止招标项目已经收取投标保证金的，自终止采购活动后 5 个工作日内退还已收取的投标保证金及其在银行产生的孳息。

12.8 有下列情形之一的，采购人或采购代理机构可以不予退还投标保证金：

12.8.1 投标有效期内投标人撤销投标文件的；

12.8.2 《投标人须知资料表》中规定的其他情形。

13 投标有效期

13.1 投标文件应在本招标文件《投标人须知资料表》中规定的投标有效期内保持有效，投标有效期少于招标文件规定期限的，其**投标无效**。

13.2 采购人或采购代理机构可根据实际情况，在原投标有效期截止之前，要求投标人同意延长投标文件的有效期。接受该要求的投标人将不会被要求和允许修正其其他内容，且本须知中有关投标保证金的要求将在延长了的有效期内继续有效。投标人也可以拒绝招标采购单位的这种要求，其投标保证金将予以退还。上述要求和答复都应以书面形式提交。

14 投标文件的签署、盖章

14.1 招标文件要求签字的内容（如授权委托书等），可以使用电子签章或使用原件的电子件（电子件指扫描件、照片等形式电子文件）；要求第三方出具的盖章件原件（如联合协议、分包意向协议、制造商授权书等），投标文件中应使用原件的电子件。

14.2 招标文件要求盖章的内容，一般通过投标文件编制工具加盖电子签章。

14.3 投标人为自然人的，只需按要求签字，投标文件所有加盖公章的要求均不适用。

四　投标文件的提交

15 投标文件的提交

15.1　本项目使用北京市政府采购电子交易平台。投标人根据招标文件及电子交易平台供应商操作手册要求编制、生成并提交电子投标文件。

15.2　采购人及采购代理机构拒绝接受通过电子交易平台以外任何形式提交的投标文件，投标保证金除外。

16 投标截止时间

16.1　投标人应在招标文件要求提交投标文件截止时间前，将电子投标文件提交至电子交易平台。

16.2　采购人或采购代理机构有权按本须知的规定，通过修改招标文件延长投标截止期。在此情况下，采购人、采购代理机构和投标人受投标截止期制约的所有权利和义务均应延长至新的截止期。

17 投标文件的修改、补充与撤回

17.1　投标截止时间前，投标人可以通过电子交易平台对所提交的投标文件进行补充、修改或者撤回。投标保证金的补充、修改或者撤回无需通过电子交易平台，但应就其补充、修改或者撤回通知采购人或采购代理机构。

17.2　投标人对投标文件的补充、修改的内容应当按照招标文件要求签署、盖章，作为投标文件的组成部分。

17.3　在投标截止时间之后，投标人不得对其投标文件做任何补充、修改（评标委员会要求的澄清除外）。

17.4　在投标截止时间后、投标有效期内，投标人不得撤销其投标文件（包括全部投标资料），否则其投标保证金将不予退回。

五　开标、资格审查及评标

18 开标

18.1　采购人或采购代理机构将按招标文件的规定，在投标截止时间的同一时间和招标文件预先确定的地点组织开标。

18.2　本项目开标使用北京市政府采购电子交易平台。投标人应在《投标人须知资料表》规定的时间内对投标文件进行解密，因非系统原因导致的解密失败，视为**投标无效**。

18.3　开标过程将使用电子交易平台宣布投标人名称、投标价格和招标文件规定的需要宣

布的其他内容并进行记录，并由参加开标的各投标人确认。投标人未在规定时间内提出疑义或确认一览表的，视同认可开标结果。

18.4 投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出询问或者回避申请。采购人、采购代理机构对投标人代表提出的询问或者回避申请将及时处理。

18.5 投标人不足 3 家的，不予开标。合格投标人不足 3 家的，不得评标。

19 资格审查

19.1 见第三章《资格审查》。

20 评标委员会

20.1 评标委员会根据政府采购有关规定和本次招标采购项目的特点进行组建，并负责具体评标事务，独立履行职责。

20.2 评审专家须符合《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125 号）的规定。依法自行选定评审专家的，采购人和采购代理机构将查询有关信用记录，对具有行贿、受贿、欺诈等不良信用记录的人员，拒绝其参与政府采购活动。

21 评标程序、评标方法和评标标准

21.1 见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》。

六 确定中标

22 确定中标人

22.1 采购人将在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人，中标候选人并列的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定中标人；招标文件未规定的，采取随机抽取的方式确定。采购人是否委托评标委员会直接确定中标人，见《投标人须知资料表》。中标候选人并列的，按照《投标人须知资料表》要求确定中标人。

23 中标公告与中标通知书

23.1 采购人或采购代理机构自中标人确定之日起 2 个工作日内，在北京市政府采购网公告中标结果，同时向中标人发出中标通知书，中标公告期限为 1 个工作日。

23.2 中标通知书对采购人和中标供应商均具有法律效力。中标通知书发出后，采购人改变中标结果的，或者中标供应商放弃中标项目的，应当依法承担法律责任。

24 废标

24.1 在招标采购中，出现下列情形之一的，应予废标：

24.1.1 符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足三家的；

24.1.2 出现影响采购公正的违法、违规行为的；

24.1.3 投标人的报价均超过了采购预算或最高限价，采购人不能支付的；

24.1.4 因重大变故，采购任务取消的。

24.2 废标后，采购人将废标理由通知所有投标人。

25 签订合同

25.1 中标人、采购人应当自中标通知书发出之日起 30 日内，按照招标文件和中标人投标文件的规定签订书面合同。所签订的合同不得对招标文件确定的事项和中标人投标文件作实质性修改。

25.2 中标人拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评标报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标人，也可以重新开展政府采购活动。

25.3 联合体中标的，联合体各方应当共同与采购人签订合同，就中标项目向采购人承担连带责任。

25.4 政府采购合同不能转包。

25.5 采购人允许采用分包方式履行合同的，中标人可以依法在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作采取分包方式履行合同。本项目的非主体、非关键性工作是否允许分包，见《投标人须知资料表》。政府采购合同分包履行的，应当在投标文件中载明分包承担主体，分包承担主体应当具备相应资质条件且不得再次分包，否则**投标无效**。中标人就采购项目和分包项目向采购人负责，分包供应商就分包项目承担责任。

25.6 “政采贷”融资指引：详见《投标人须知资料表》。

25.7 招标文件、中标人的投标文件及其澄清文件等，均为签订合同的依据。

26 询问与质疑

26.1 询问

26.1.1 投标人对政府采购活动事项有疑问的，可依法提出询问，并按《投标人须知资料表》载明的形式送达采购人或采购代理机构。

26.1.2 采购人或采购代理机构对供应商依法提出的询问，在 3 个工作日内作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。

26.2 质疑

26.2.1 投标人认为采购文件、采购过程、中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起 7 个工作日内，由投标人派授权代表以书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑。采购人、采购代理机构在收到质疑函后 7 个工作日内作出答复。提出质疑的供应商应当是参与所质疑项目招标活动的供应商。潜在供应商已按要求购买招标文件的，可以按规定对招标文件提出质疑。

26.2.2 质疑函须使用财政部制定的范本文件。投标人为自然人的，应当由本人签字；投标人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

26.2.3 投标人委托代理人进行质疑的,应当随质疑函同时提交投标人签署的授权委托书。授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。投标人为自然人的，应当由本人签字：投标人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人签字或者盖章，并加盖公章。

26.2.4 投标人应在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑，法定质疑期内针对同一采购程序环节再次提出的质疑，采购人、采购代理机构有权不予答复。

26.3 接收询问和质疑的联系部门、联系电话和通讯地址见《投标人须知资料表》。

27 服务费

27.1 收费对象、收费标准及缴纳时间见《投标人须知资料表》。由中标人支付的，中标人须一次性向采购代理机构缴纳服务费，投标报价应包含服务费用。

第三章　资格审查

一、资格审查程序

1. 开标结束后，采购代理机构将根据《资格审查要求》的规定，对投标人进行资格审查，并形成资格审查结果。
2. 《资格审查要求》中对格式有要求的，除招标文件另有规定外，均为“实质性格式”文件。
3. 投标人《资格证明文件》有任何一项不符合《资格审查要求》的，资格审查不合格，其**投标无效**。
4. 资格审查合格的投标人不足 3 家的，不进行评标。

二、资格审查要求

序号	审查因素	审查内容	格式要求
1	满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定及法律法规的其他规定	具体规定见第一章《投标邀请》	
1-1	营业执照等证明文件	投标人为企业（包括合伙企业）的，应提供有效的“营业执照”； 投标人为事业单位的，应提供有效的“事业单位法人证书”； 投标人是非企业机构的，应提供有效的“执业许可证”、“登记证书”等证明文件； 投标人是个体工商户的，应提供有效的“个体工商户营业执照”； 投标人是自然人的，应提供有效的自然人身份证明。 分支机构参加投标的，应提供该分支机构或其所属法人/其他组织的相应证明文件；同时还应提供其所属法人/其他组织出具的授权其参与本项目的授权书(格式自拟，须加盖其所属法人/其他组织的公章)；对于银行、保险、石油石化、电力、电信等行业的分支机构，可以提供上述授权，也可以提供其所属法人/其他组织的有关文件或制度等能够证明授权其独立开展业务的证明材料。	提供相关证件的电子件或电子证照并加盖公章
1-2	投标人资格声明书	提供了符合招标文件要求的《投标人资格声明书》。	格式见《投标文件格式》

序号	审查因素	审查内容	格式要求
1-3	投标人信用记录	查询渠道：信用中国网站和中国政府采购网（www.creditchina.gov.cn、www.ccgp.gov.cn）； 截止时点：投标截止时间以后、资格审查阶段采购人或采购代理机构的实际查询时间； 信用信息查询记录和证据留存具体方式：查询结果网页打印页作为查询记录和证据，与其他采购文件一并保存； 信用信息的使用原则：经认定的被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人，其**投标无效**。联合体形式投标的，联合体成员存在不良信用记录，视同联合体存在不良信用记录。	**无须投标人提供，由采购人或采购代理机构查询。**
1-4	法律、行政法规规定的其他条件	法律、行政法规规定的其他条件	/
2	落实政府采购政策需满足的资格要求	具体要求见第一章《投标邀请》	
2-1	中小企业政策	具体要求见第一章《投标邀请》	
2-1-1	中小企业声明函	当本项目（包）涉及预留份额专门面向中小企业采购，此时建议在《资格证明文件》中提供。 1、投标人单独投标的，应提供《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局 (含新疆生产建设兵团) 出具的属于监狱企业的证明文件。 2、如招标文件要求以联合体形式参加或者要求合同分包的，且投标人为联合体或拟进行合同分包的，则联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业具体情况须在《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团) 出具的属于监狱企业的证明文件中如实填报，且满足招标文件关于预留份额的要求。	格式见《投标文件格式》
2-1-2	拟分包情况说明及分包意向协议	如本项目（包）要求通过分包措施预留部分采购份额面向中小企业采购、且投标人因落实政府采购政策拟进行分包的，必须提供；否则无须提供。 对于预留份额专门面向中小企业采购的项目（包），组成联合体或者接受分包合同的中小企业与联合体内其他企业、分包企业之间不得存在直接控股、管理关系。	格式见《投标文件格式》

序号	审查因素	审查内容	格式要求
2-2	其他落实政府采购政策的资格要求	如有，见第一章《投标邀请》	提供相关证件的电子件或电子证照
3	本项目的特定资格要求	如有，见第一章《投标邀请》	格式见《投标文件格式》
4	投标保证金	按照招标文件的规定提交投标保证金。	除需在投标文件中提供“投标保证金凭证/交款单据电子件”，还需在投标截止时间前，通过电子交易平台上传“投标保证金凭证/交款单据电子件”
5	获取招标文件	在规定期限内通过北京市政府采购电子交易平台获取所参与包的招标文件。 注：如本项目接受联合体，且供应商为联合体时，联合体中任一成员获取文件即视为满足要求。	/

第四章　评标程序、评标方法和评标标准

一、评标方法

1　投标文件的符合性审查

1.1　评标委员会对资格审查合格的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。没有进行实质性响应的投标将被视为无效投标。投标人不得通过修正或撤销不符合要求的偏离或保留从而使其投标成为有效投标。

1.2　评标委员会根据《符合性审查要求》中规定的审查因素和审查内容，对投标人的投标文件是否实质上响应招标文件进行符合性审查，并形成符合性审查评审结果。投标人《商务技术文件》有任何一项不符合《符合性审查要求》要求的，其**投标无效**。

1.3　符合性审查合格的投标人不足 3 家的，不进行评标。

1.4　**为确保服务质量，保障不影响开学使用，本项目按分包情况，每家投标人最多在一个包组中中标。本项目按包组顺序进行评审，投标人可以对多包组同时进行投标，如果投标人在前序包组中被推选为排名第一中标候选人，则确定投标人为该包组的中标人，在其余包组中视为未通过符合性审查。无论第一中标候选人放弃中标或其他原因导致 1 包采购合同无法履行，2 包及其他包组的评标结果或采购合同履行均不受此影响。**

符合性审查要求

序号	审查因素	审查内容
1	授权委托书	按招标文件要求提供授权委托书；
2	投标完整性	未将一个采购包中的内容拆开投标；
3	投标报价	投标报价未超过招标文件中规定的项目/采购包预算金额或者项目/采购包最高限价；
4	报价唯一性	投标文件未出现可选择性或可调整的报价（招标文件另有规定的除外）；
5	投标有效期	投标文件中承诺的投标有效期满足招标文件中载明的投标有效期的；
6	实质性格式	标记为“实质性格式”的文件均按招标文件要求提供且签署、盖章的；
7	★号条款响应	投标文件满足招标文件第五章《采购需求》中★号条款要求的；

8	拟分包情况说明（如有）	如本项目(包)非因“落实政府采购政策”亦允许分包，且供应商拟进行分包时，必须提供；否则无须提供；
9	分包其他要求（如有）	分包履行的内容、金额或者比例未超出《投标人须知资料表》中的规定； 分包承担主体具备《投标人须知资料表》载明的资质条件且提供了资质证书电子件(如有)；
10	报价的修正（如有）	不涉及报价修正，或投标文件报价出现前后不一致时，投标人对修正后的报价予以确认；（如有）
11	进口产品（如有）	招标文件不接受进口产品投标的内容时，投标人所投产品不含进口产品；
12	国家有关部门对投标人的投标产品有强制性规定或要求的	国家有关部门对投标人的投标产品有强制性规定或要求的（如相应技术、安全、节能和环保等），投标人的投标产品应符合相应规定或要求： 1）采购的产品若属于《节能产品政府采购品目清单》范围中政府强制采购产品，则投标人所报产品必须获得国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书； 2）所投产品属于列入《网络关键设备和网络安全专用产品目录》的网络安全专用产品时，应当按照《信息安全技术网络安全专用产品安全技术要求》等相关国家标准的强制性要求，由具备资格的机构安全认证合格或者安全检测符合要求；(如该产品已经获得公安部颁发的计算机信息系统安全专用产品销售许可证，且在有效期内，亦视为符合要求)； 3）项目中涉及涂料、胶黏剂、油墨、清洗剂等挥发性有机物产品，且属于强制性标准的，供应商应执行符合北京市和国家的 VOCs 含量限制标准； 4）投标产品须符合国家有关部门的强制性规定或要求。
13	公平竞争	投标人遵循公平竞争的原则，不存在恶意串通，妨碍其他投标人的竞争行为，不存在损害采购人或者其他投标人的合法权益情形的；
14	串通投标	不存在《政府采购货物和服务招标投标管理办法》视为投标人串通投标的情形：（一）不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；（二）不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；（三）不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；（四）不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律 性差异；（五）不同投标人的投标文件相互混装；（六）不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出；
15	附加条件	投标文件未含有采购人不能接受的附加条件的；
16	其他无效情形	投标人、投标文件不存在不符合法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

2　投标文件有关事项的澄清或者说明

2.1　评标过程中，评标委员会将以书面形式要求投标人对其投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，作出必要的澄清、说明或者补正。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。澄清文件将作为投标文件内容的一部分。

2.2　异常低价处理

2.2.1 评审中出现下列情形之一的，评标委员会应当启动异常低价投标审查程序：

（1）投标（响应）报价低于全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值 50%的，即投标（响应）报价<全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值×50%；

（2）投标（响应）报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价 50%的，即投标（响应）报价<通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价×50%；

（3）投标（响应）报价低于采购项目最高限价 45%的，即投标（响应）报价<采购项目最高限价×45%；

（4）评审委员会基于专业判断，认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。

相关法律法规对供应商报价有规定的，从其规定。

2.2.2 评标委员会启动异常低价投标（响应）审查后，属于前述第（1）项至第（4）项情形的，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内对投标价格作出解释，并提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等，给予相关供应商的合理时间一般不少于 30 分钟。其中，属于 2.2.1 第（3）项情形，供应商已随投标（响应）文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，在评审现场可不再重复提交。

2.2.3 评标委员会依据专业经验，参考同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等情况，对报价合理性进行判断。投标供应商不能提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为**无效投标（响应）**处理。

2.2.4 上述投标（响应）报价指按照本章 2.4 修正后的报价。

2.3 投标报价须包含招标文件全部内容，如分项报价表有缺漏视为已含在其他各项报价中，将不对投标总价进行调整。评标委员会有权要求投标人在评标现场合理的时间内对此进行书面确认，投标人不确认的，视为将一个采购包中的内容拆开投标，其**投标无效**。

2.4 投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

2.4.1 招标文件对于报价修正是否另有规定：

□有，具体规定为：_____

■无，按下述 2.4.2-2.4.7 项规定修正。

2.4.2 单独递交的开标一览表（报价表）与投标文件中开标一览表（报价表）内容不一致的，以单独递交的开标一览表（报价表）为准；

2.4.3 投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；

2.4.4 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

2.4.5 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；

2.4.6 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

2.4.7 同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价经投标人书面确认后产生约束力，投标人不确认的，其**投标无效**。

2.5 落实政府采购政策的价格调整：

2.5.1 本国产品支持政策

只有符合第二章《投标人须知》第 5.1.2 条规定情形的，可以享受对本国产品的支持政策，用扣除后的价格参加评审；否则，评标时价格不予扣除。

2.5.1.1 对本国产品的报价给予 20%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

2.5.1.2 当采购项目或者采购包中含有多种产品，供应商为该采购项目或者采购包提供的符合本国产品标准的产品成本之和占该供应商提供的全部产品成本之和的比例达到 80%以上时，且供应商在投标文件中对此作出承诺的，依法对该供应商提供的全部产品给予价格评审优惠，即对该供应商提供的全部产品的总报价给予 20%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

2.5.1.3 供应商参加政府采购活动，所提供的产品如为本国产品，应当按照招标文件给定的格式出具《关于符合本国产品标准的声明函》或财政部会同有关部门规定

的有关证明文件，否则不得享受本国产品支持政策。

2.5.2　中小企业扶持政策：

只有符合第二章《投标人须知》第 5.2 条规定情形的，可以享受中小企业扶持政策，用扣除后的价格参加评审；否则，评标时价格不予扣除。

2.5.2.1 对于未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目，以及预留份额项目中的非预留部分采购包，对小微企业报价给予 10%的扣除，用扣除后的价格参加评审。

2.5.2.2 对于未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目，以及预留份额项目中的非预留部分采购包，且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采购项目，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%以上的联合体或者大中型企业的报价给予 4%的扣除，用扣除后的价格参加评审。

2.5.2.3 组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。

2.5.2.4 价格扣除比例对小型企业和微型企业同等对待，不作区分。

2.5.2.5 中小企业参加政府采购活动，应当按照招标文件给定的格式出具《中小企业声明函》，否则不得享受相关中小企业扶持政策。

2.5.2.6 监狱企业提供了由省级以上监狱管理局（北京市含教育矫治局）、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件的，视同小微企业。

2.5.2.7 残疾人福利性单位按招标文件要求提供了《残疾人福利性单位声明函》（见附件）的，视同小微企业。

2.5.2.8 若投标人同时属于小型或微型企业、监狱企业、残疾人福利性单位中的两种及以上，将不重复享受小微企业价格扣减的优惠政策。

3　投标文件的比较和评价

3.1　评标委员会将按照招标文件中规定的评标方法和标准，对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价；未通过符合性审查的投标文件不得进入比较与评价。

3.2　评标方法和评标标准

3.2.1　本项目采用的评标方法为：

■综合评分法，指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法，见《评标标准》，招标文件中没有规定的评标标准不得作为评审的依据。

□最低评标价法，指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且投标报价最低的投标人为中标候选人的评标方法。

3.2.2 采用最低评标价法时，提供相同品牌产品（单一产品或核心产品品牌相同）的不同投标人参加同一合同项下投标的，以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标；报价相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照下述方法确定一个参加评标的投标人，其他**投标无效**。

■随机抽取

□其他方式，具体要求：_____

3.2.3 非政府强制采购的节能产品或环境标志产品，依据品目清单和认证证书实施政府优先采购。优先采购的具体规定（如涉及）采购人所采购的设备不涉及政府强制采购，属于节能产品/环境标志产品政府采购品目清单中优先采购的，所投产品提供了国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品/环境标志产品认证证书电子件的，按照《评标标准》中节能、环境标志产品得分规则加分。

4 确定中标候选人名单

4.1 采用综合评分法时，提供相同品牌产品（单一产品或核心产品品牌相同）且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，评标委员会按照下述规定确定一个投标人获得中标人推荐资格，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

□随机抽取

■其他方式，具体要求：以价格部分得分最高的投标人获得中标人推荐资格。

4.2 采用综合评分法时，评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。评分分值计算保留小数点后两位，第三位四舍五入。

4.3 采用最低评标价法时，评标结果按本章 2.4、2.5 调整后的投标报价由低到高顺序排列。投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求且投标报价最低的投标人为排名第一的中标候选人。

4.4 评标委员会要对评分汇总情况进行复核，特别是对排名第一的、报价最低的、投标或响应文件被认定为无效的情形进行重点复核。

4.5 评标委员会将根据各投标人的评标排序，依次推荐本项目（各采购包）的中标候选人，起草并签署评标报告。本项目（各采购包）评标委员会共（各）推荐 3 名中标候选人。

5 报告违法行为

5.1 评标委员会在评标过程中发现投标人有行贿、提供虚假材料或者串通等违法行为时，有向采购人、采购代理机构或者有关部门报告的职责。

5.2 开标之后，直到采购人与中标人签订合同时止，招标工作有关人员对审查、澄清、评价和比较投标的有关资料以及授标意向等事宜，均不得向投标人或其他无关的人员透露。有关人员对评标情况以及在评标过程中获悉的国家秘密、商业秘密负有保密责任。

6 评标报告

6.1 评标委员会根据全体评标成员签字的原始评标记录和评标结果编写评标报告，评标委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的原则作出结论。持不同意见的评标委员会成员应当在评标报告上签署不同意见及理由，否则视为同意评标报告。

7 修改评标结果

7.1 评标结果汇总完成后，除下列情形外，任何人不得修改评标结果：

（1）分值汇总计算错误的；

（2）分项评分超出评分标准范围的；

（3）评标委员会成员对客观评审因素评分不一致的；

（4）经评标委员会认定评分畸高、畸低的。

7.2 评标报告签署前，经复核发现存在 7.1 情形之一的，评标委员会应当当场修改评标结果，并在评标报告中记载；评标报告签署后，招标采购单位发现存在以上情形之一的，应当组织原评标委员会进行重新评审，重新评审改变评标结果的，书面报告本级财政部门。

8 停止评标及招标终止

8.1 评标委员会发现招标文件存在歧义、重大缺陷导致评标工作无法进行，或者招标文件内容违反国家有关强制性规定的，应当停止评标工作，与采购人或者采购代理机构沟通并作书面记录。采购人或者采购代理机构确认后，应当修改招标文件，重新组织采购活动。

8.2 采购人、采购代理机构在发布招标公告后，除因重大变故采购任务取消情况外，不

得擅自终止招标活动。终止招标的，采购人或者采购代理机构应当及时在原公告发布媒体上发布终止公告，并以书面形式通知已经获取招标文件的潜在投标人，并将项目实施情况和采购任务取消原因报告本级财政部门。

二、评标标准

01 包：清华附中房山学校（高中部）食堂设备购置

评分部分	评分因素	评分标准	分值
价格部分（30 分）	价格（30 分）	满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。 其他投标人的价格分统一按照下列公式计算： 投标报价得分=（评标基准价 / 投标报价）×30 注：1.投标人报价低于成本的除外； 2.计算分数时四舍五入取小数点后两位。	30
商务部分（5 分）	业绩（5 分）	提供投标人近三年（自 2023 年 6 月 1 日至本项目递交投标文件截止之日止，以合同签订时间为准）已完成的厨房设备供货安装项目案例，需提供合同关键页（至少包含：首页、相关内容明细页、双方盖章页和验收竣工单）等复印件并加盖投标人公章，每提供一个有效业绩得 1 分，最多得 5 分。 未提供或证明材料无关联或不完整或不清晰，不得分。	5
技术部分（64 分）	技术要求响应情况	投标人对照招标文件第五章“二、技术要求”逐条做出应答： 投标产品的技术性能完全满足招标文件技术参数，且无负偏离的，得满分； 每有一项#号不满足要求，扣 2 分，共 2 项，共计 4 分； 每有一个采购标的不满足，扣 0.15 分，共 129 项采购标的（无论该采购标的含多少个普通性能参数，有任意一项指标不满足，均视为该采购标的不满足），本项共计 19 分。 技术要求中要求提供证明材料的，未提供或提供不完整或不清晰均视为不满足。 凡标有最低一级序号的指标项， 即为一项指标条款。 漏报技术条款视为负偏离，该条款不得分。 注：投标人需点对点在《采购需求偏离表》中逐条应答，明确所投设备的具体参数值，需写明相关证明文件所在页码。	23
	整体实施方案	根据供应商提供的项目整体实施方案等进行评分（包含但不限于供货方案、设备安装调试方案及以及有利于采购人的其他方案等）： 实施方案完全满足采购需求，内容涵盖项目全生命周期，各阶段方案清晰、明确，方案针对项目、细化且有效，所有内容均结合本项目实际，无通用模板化表述，得 10 分；	10

		实施方案满足采购需求，内容涵盖实施主要阶段，部署安排比较明确，方案完整但细化不充分，方案内容通用，未完全结合项目实际，得 7 分； 实施方案覆盖采购需求的主要内容，但阶段划分不完整，方案内容模板化，未结合项目实际，可以满足项目需求，得 4 分； 实施方案内容高度概括，阶段描述有缺失，落地需要对方案进行调整，勉强满足采购需求，得 1 分； 无法满足采购需求或未提供得 0 分。	
	项目进度计划	项目进度计划合理全面，措施有针对性，有详细的实施服务流程和进度安排，所有内容均结合本项目实际，完全满足采购人需求，得 5 分； 项目进度计划较合理全面，方案较合理，措施可行但细化不充分，未完全结合项目实际，基本满足采购人需求得 3 分； 项目进度计划内容模板化，未结合项目实际，勉强满足采购需求，得 1 分； 无法满足采购需求或未提供得 0 分。	5
	厨房设备部署及深化设计方案	根据投标人提供的针对本项目厨房设备部署、深化设计方案及配套图等进行评审（包含但不限于平面布局图、墙体定位图、暖通图、各类点位条件、效果图等图纸） 图纸全面、详细，配套图纸与项目基础情况贴合度高，完全满足项目需求，得 7 分； 配套图纸内容较全面，重点内容涵盖，但与项目基础情况有较大出入，基本满足项目需求，得 4 分； 配套图纸内容有缺失，需要深化改进，勉强满足采购需求，得 1 分； 无法满足采购需求或未提供得 0 分。	7
	对本项目关键点、重点、难点的理解与分析、对策	对投标人是否熟悉掌握本项目的目标、功能、技术要求等认识程度进行综合评审: 能全面了解并准确分析和阐述本项目的关键点、重点、难点，所有内容均结合本项目实际，完全满足采购需求，得 5 分； 能全面了解本项目的关键点、重点、难点，阐述分析方案内容通用，未完全结合项目实际，基本满足采购需求，得 3 分； 对本项目的关键点、重点、难点的理解有偏差，分析针对性有不足，可操作性勉强满足采购需求，得 1 分； 无法满足采购需求或未提供得 0 分。	5
	售后服务	投标人需提供完整售后服务方案（包括但不限于：服务措	7

	方案	施、产品质量保证、回访、定期巡检及技术支持等）。 具有完善的响应支持，能立即响应、快速解决用户问题，售后服务方案全面、完整，方案所有内容均结合本项目实际，完全满足采购人需求，得 7 分； 响应时效较快，并能在较短时间内解决用户问题，售后服务方案较完善，细化不充分，售后制度方案内容通用，未完全结合项目实际，基本满足采购人需求，得 4 分； 响应时效满足招标文件要求，能在招标文件要求的时间内解决用户问题，售后服务方案通用、模板化，未结合项目实际，勉强满足采购人需求，得 1 分； 无法满足采购需求或未提供得 0 分。	
	样品	每个样品单独评审最高分 2 分，本项共计 4 分。 样品质量有关标准符合招标文件要求，制作工艺先进，加工精度高，做工细致，无缺陷，完全满足采购要求的，得 2 分； 样品质量基本符合招标文件要求，制作工艺水平及加工精度满足项目需求，细节存在少量小瑕疵，基本满足采购要求的，得 1 分； 样品质量基本符合招标文件要求，制作工艺、加工精度有少量缺陷，细节把控不到位，与采购需求有细节出入，但不影响使用，得 0.5 分； 样品存在可能影响产品质量的缺陷或完全不满足采购需求或未提供样品，得 0 分。	4
	培训方案	针对本项目提出详细的培训方案，包含培训计划、培训内容、培训材料等。 培训方案能切实保障培训效率和效果，所有内容均结合本项目实际，完全满足采购人需求，得 3 分； 培训方案未完全结合项目实际，培训方式单一，基本满足项目需求，具有可实施性，得 2 分； 培训方案内容模板化，未结合项目实际，勉强满足采购需求，得 1 分； 无法满足采购需求或未提供得 0 分。	3
政策法规（1 分）	节能产品（0.5 分）	需提供有效的认证证书复印件： 除强制节能产品外，投标人所投产品属于《节能产品政府采购品目清单》的，每提供一项得 0.5 分，最高得 0.5 分。	0.5
	环境标志产品	需提供有效的认证证书复印件： 投标人所投产品属于《环境标志产品政府采购品目清单》	0.5

	（0.5分）	的，每提供一项得0.5分，最高得0.5分。	
合计：100分			
注：投标文件的应答内容需清晰明确，投标文件的目录前应提供评分索引，需能按评审顺序将应答内容页码与评分表一一对应，并需在提供的证明材料中标出应答内容所在位置，以供评标委员会进行评审；如因未提供评分索引或页码不对应或未在证明材料中标出应答内容所在位置的，投标人自行承担相关损失。			

02包：南尚乐中心小学、南尚乐完全小学、曹章完全小学三所学校食堂设备购置

评分部分	评分因素	评分标准	分值
价格部分（30分）	价格（30分）	满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。 其他投标人的价格分统一按照下列公式计算： 投标报价得分=（评标基准价／投标报价）×30 注：1.投标人报价低于成本的除外； 2.计算分数时四舍五入取小数点后两位。	30
商务部分（4分）	业绩（4分）	提供投标人近三年（自2023年6月1日至本项目递交投标文件截止之日止，以合同签订时间为准）已完成的厨房设备供货安装项目案例，需提供合同关键页（至少包含：首页、相关内容明细页、双方盖章页和验收竣工单）等复印件并加盖投标人公章，每提供一个有效业绩得2分，最多得4分。 未提供或证明材料无关联或不完整或不清晰，不得分。	4
技术部分（65分）	技术要求响应情况	投标人对照招标文件第五章“二、技术要求”逐条做出应答： 投标产品的技术性能完全满足招标文件技术参数，且无负偏离的，得满分； 每有一项#号不满足要求，扣2分，共6项，共计12分； 每有一个采购标的不满足，扣0.018分，共556项采购标的（无论该采购标的含多少个普通性能参数，有任意一项指标不满足，均视为该采购标的不满足），本项共计10分。 技术要求中要求提供证明材料的，未提供或提供不完整或不清晰均视为不满足。 凡标有最低一级序号的指标项， 即为一项指标条款。 漏报技术条款视为负偏离，该条款不得分。 注：投标人需点对点在《采购需求偏离表》中逐条应答，明确所投设备的具体参数值，需写明相关证明文件所在页码。	22
	整体实施	根据供应商提供的项目整体实施方案等进行评分（包含但	10

	方案	不限于供货方案、设备安装调试方案及以及有利于采购人的其他方案等）： 实施方案完全满足采购需求，内容涵盖项目全生命周期，各阶段方案清晰、明确，方案针对项目、细化且有效，所有内容均结合本项目实际，无通用模板化表述，得 10 分； 实施方案满足采购需求，内容涵盖实施主要阶段，部署安排比较明确，方案完整但细化不充分，方案内容通用，未完全结合项目实际，得 7 分； 实施方案覆盖采购需求的主要内容，但阶段划分不完整，方案内容模板化，未结合项目实际，可以满足项目需求，得 4 分； 实施方案内容高度概括，阶段描述有缺失，落地需要对方案进行调整，勉强满足采购需求，得 1 分； 无法满足采购需求或未提供得 0 分。	
	项目进度计划	项目进度计划合理全面，措施有针对性，有详细的实施服务流程和进度安排，所有内容均结合本项目实际，完全满足采购人需求，得 5 分； 项目进度计划较合理全面，方案较合理，措施可行但细化不充分，未完全结合项目实际，基本满足采购人需求得 3 分； 项目进度计划内容模板化，未结合项目实际，勉强满足采购需求，得 1 分； 无法满足采购需求或未提供得 0 分。	5
	厨房设备部署及深化设计方案	根据投标人提供的针对本项目每所学校的厨房设备部署、深化设计方案及配套图等进行评审（包含但不限于平面布局图、墙体定位图、暖通图、各类点位条件、效果图等图纸）。本分包共计三所学校，每所学校的方案单独评审，最高得 3 分，本项共计 9 分。 图纸全面、详细，配套图纸与项目基础情况贴合度高，完全满足项目需求，得 3 分； 配套图纸内容较全面，重点内容涵盖，但与项目基础情况有较大出入，基本满足项目需求，得 2 分； 配套图纸内容有缺失，需要深化改进，勉强满足采购需求，得 1 分； 无法满足采购需求或未提供得 0 分。	9
	对本项目关键点、重点、难点的理解与分析、	对投标人是否熟悉掌握本项目的目标、功能、技术要求等认识程度进行综合评审: 能全面了解并准确分析和阐述本项目的关键点、重点、难点，所有内容均结合本项目实际，完全满足采购需求，得 5	5

	对策	分； 能全面了解本项目的关键点、重点、难点，阐述分析方案内容通用，未完全结合项目实际，基本满足采购需求，得 3 分； 对本项目的关键点、重点、难点的理解有偏差，分析针对性有不足，可操作性勉强满足采购需求，得 1 分； 无法满足采购需求或未提供得 0 分。	
	售后服务方案	投标人需提供完整售后服务方案（包括但不限于：服务措施、产品质量保证、回访、定期巡检及技术支持等）。 具有完善的响应支持，能立即响应、快速解决用户问题，售后服务方案全面、完整，方案所有内容均结合本项目实际，完全满足采购人需求，得 7 分； 响应时效较快，并能在较短时间内解决用户问题，售后服务方案较完善，细化不充分，售后制度方案内容通用，未完全结合项目实际，基本满足采购人需求，得 4 分； 响应时效满足招标文件要求，能在招标文件要求的时间内解决用户问题，售后服务方案通用、模板化，未结合项目实际，勉强满足采购人需求，得 1 分； 无法满足采购需求或未提供得 0 分。	7
	样品	每个样品单独评审最高分 2 分，本项共计 4 分。 样品质量有关标准符合招标文件要求，制作工艺先进，加工精度高，做工细致，无缺陷，完全满足采购要求的，得 2 分； 样品质量基本符合招标文件要求，制作工艺水平及加工精度满足项目需求，细节存在少量小瑕疵，基本满足采购要求的，得 1 分； 样品质量基本符合招标文件要求，制作工艺、加工精度有少量缺陷，细节把控不到位，与采购需求有细节出入，但不影响使用，得 0.5 分； 样品存在可能影响产品质量的缺陷或完全不满足采购需求或未提供样品，得 0 分。	4
	培训方案	针对本项目提出详细的培训方案，包含培训计划、培训内容、培训材料等。 培训方案能切实保障培训效率和效果，所有内容均结合本项目实际，完全满足采购人需求，得 3 分； 培训方案未完全结合项目实际，培训方式单一，基本满足项目需求，具有可实施性，得 2 分； 培训方案内容模板化，未结合项目实际，勉强满足采购需求，得 1 分；	3

		无法满足采购需求或未提供得 0 分。	
政策法规（1 分）	节能产品（0.5 分）	需提供有效的认证证书复印件： 除强制节能产品外，投标人所投产品属于《节能产品政府采购品目清单》的，每提供一项得 0.5 分，最高得 0.5 分。	0.5
	环境标志产品（0.5 分）	需提供有效的认证证书复印件： 投标人所投产品属于《环境标志产品政府采购品目清单》的，每提供一项得 0.5 分，最高得 0.5 分。	0.5
合计：100 分			
注：投标文件的应答内容需清晰明确，投标文件的目录前应提供评分索引，需能按评审顺序将应答内容页码与评分表一一对应，并需在提供的证明材料中标出应答内容所在位置，以供评标委员会进行评审；如因未提供评分索引或页码不对应或未在证明材料中标出应答内容所在位置的，投标人自行承担相关损失。			

03 包：城关小学、房山第四中学等五所学校食堂设备购置

评分部分	评分因素	评分标准	分值
价格部分（30 分）	价格（30 分）	满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。 其他投标人的价格分统一按照下列公式计算： 投标报价得分=（评标基准价 / 投标报价）×30 注：1.投标人报价低于成本的除外； 2.计算分数时四舍五入取小数点后两位。	30
商务部分（4 分）	业绩（4 分）	提供投标人近三年（自 2023 年 6 月 1 日至本项目递交投标文件截止之日止，以合同签订时间为准）已完成的厨房设备供货安装项目案例，需提供合同关键页（至少包含：首页、相关内容明细页、双方盖章页和验收竣工单）等复印件并加盖投标人公章，每提供一个有效业绩得 2 分，最多得 4 分。 未提供或证明材料无关联或不完整或不清晰，不得分。	4
技术部分（65 分）	技术要求响应情况	投标人对照招标文件第五章“二、技术要求”逐条做出应答： 投标产品的技术性能完全满足招标文件技术参数，且无负偏离的，得满分； 每有一项#号不满足要求，扣 2 分，共 5 项，共计 10 分； 每有一个采购标的不满足，扣 0.02 分，共 650 项采购标的（无论该采购标的含多少个普通性能参数，有任意一项指标不满足，均视为该采购标的不满足），本项共计 13 分。 技术要求中要求提供证明材料的，未提供或提供不完整或不清晰均视为不满足。 凡标有最低一级序号的指标项， 即为一项指标条款。 漏报技术条款视为负偏离，该条款不得分。 注：投标人需点对点在《采购需求偏离表》中逐条应答，明确所投设备的具体参数值，需写明相关证明文件所在页码。	23
	整体实施方案	根据供应商提供的项目整体实施方案等进行评分（包含但不限于供货方案、设备安装调试方案及以及有利于采购人的其他方案等）： 实施方案完全满足采购需求，内容涵盖项目全生命周期，各阶段方案清晰、明确，方案针对项目、细化且有效，所有内容均结合本项目实际，无通用模板化表述，得 10 分； 实施方案满足采购需求，内容涵盖实施主要阶段，部署安排	10

		比较明确，方案完整但细化不充分，方案内容通用，未完全结合项目实际，得 7 分； 实施方案覆盖采购需求的主要内容，但阶段划分不完整，方案内容模板化，未结合项目实际，可以满足项目需求，得 4 分； 实施方案内容高度概括，阶段描述有缺失，落地需要对方案进行调整，勉强满足采购需求，得 1 分； 无法满足采购需求或未提供得 0 分。	
	项目进度计划	项目进度计划合理全面，措施有针对性，有详细的实施服务流程和进度安排，所有内容均结合本项目实际，完全满足采购人需求，得 5 分； 项目进度计划较合理全面，方案较合理，措施可行但细化不充分，未完全结合项目实际，基本满足采购人需求得 3 分； 项目进度计划内容模板化，未结合项目实际，勉强满足采购需求，得 1 分； 无法满足采购需求或未提供得 0 分。	5
	厨房设备部署及深化设计方案	根据投标人提供的针对本项目每所学校的厨房设备部署、深化设计方案及配套图等进行评审（包含但不限于平面布局图、墙体定位图、暖通图、各类点位条件、效果图等图纸）。本分包涉及四所学校（房山区特殊教育学校除外）每所学校的方案单独评审，最高得 2 分，本项共计 8 分。 图纸全面、详细，配套图纸与项目基础情况贴合度高，完全满足项目需求，得 2 分； 配套图纸内容较全面，重点内容涵盖，但与项目基础情况有较大出入，基本满足项目需求，得 1 分； 配套图纸内容有缺失，需要深化改进，勉强满足采购需求，得 0.5 分； 无法满足采购需求或未提供得 0 分。	8
	对本项目关键点、重点、难点的理解与分析、对策	对投标人是否熟悉掌握本项目的目标、功能、技术要求等认识程度进行综合评审： 能全面了解并准确分析和阐述本项目的关键点、重点、难点，所有内容均结合本项目实际，完全满足采购需求，得 5 分； 能全面了解本项目的关键点、重点、难点，阐述分析方案内容通用，未完全结合项目实际，基本满足采购需求，得 3 分； 对本项目的关键点、重点、难点的理解有偏差，分析针对性有不足，可操作性勉强满足采购需求，得 1 分； 无法满足采购需求或未提供得 0 分。	5

	售后服务方案	投标人需提供完整售后服务方案（包括但不限于：服务措施、产品质量保证、回访、定期巡检及技术支持等）。 具有完善的响应支持，能立即响应、快速解决用户问题，售后服务方案全面、完整，方案所有内容均结合本项目实际，完全满足采购人需求，得 7 分； 响应时效较快，并能在较短时间内解决用户问题，售后服务方案较完善，细化不充分，售后制度方案内容通用，未完全结合项目实际，基本满足采购人需求，得 4 分； 响应时效满足招标文件要求，能在招标文件要求的时间内解决用户问题，售后服务方案通用、模板化，未结合项目实际，勉强满足采购人需求，得 1 分； 无法满足采购需求或未提供得 0 分。	7
	样品	每个样品单独评审最高分 2 分，本项共计 4 分。 样品质量有关标准符合招标文件要求，制作工艺先进，加工精度高，做工细致，无缺陷，完全满足采购要求的，得 2 分； 样品质量基本符合招标文件要求，制作工艺水平及加工精度满足项目需求，细节存在少量小瑕疵，基本满足采购要求的，得 1 分； 样品质量基本符合招标文件要求，制作工艺、加工精度有少量缺陷，细节把控不到位，与采购需求有细节出入，但不影响使用，得 0.5 分； 样品存在可能影响产品质量的缺陷或完全不满足采购需求或未提供样品，得 0 分。	4
	培训方案	针对本项目提出详细的培训方案，包含培训计划、培训内容、培训材料等。 培训方案能切实保障培训效率和效果，所有内容均结合本项目实际，完全满足采购人需求，得 3 分； 培训方案未完全结合项目实际，培训方式单一，基本满足项目需求，具有可实施性，得 2 分； 培训方案内容模板化，未结合项目实际，勉强满足采购需求，得 1 分； 无法满足采购需求或未提供得 0 分。	3
政策法规（1 分）	节能产品（0.5 分）	需提供有效的认证证书复印件： 除强制节能产品外，投标人所投产品属于《节能产品政府采购品目清单》的，每提供一项得 0.5 分，最高得 0.5 分。	0.5
	环境标志	需提供有效的认证证书复印件：	0.5

	产品（0.5分）	投标人所投产品属于《环境标志产品政府采购品目清单》的，每提供一项得0.5分，最高得0.5分。	
合计：100分			
注：投标文件的应答内容需清晰明确，投标文件的目录前应提供评分索引，需能按评审顺序将应答内容页码与评分表一一对应，并需在提供的证明材料中标出应答内容所在位置，以供评标委员会进行评审；如因未提供评分索引或页码不对应或未在证明材料中标出应答内容所在位置的，投标人自行承担相关损失。			

附件：

节能产品政府采购品目清单

品目序号	名称			依据的标准
1	A020101 计算机设备	★A02010104 台式计算机		《微型计算机能效限定值及能效等级》（GB 28380）
		★A02010105 便携式计算机		《微型计算机能效限定值及能效等级》（GB 28380）
		★A02010107 平板式微型计算机		《微型计算机能效限定值及能效等级》（GB 28380）
2	A020106 输入输出设备	A02010601 打印设备	A0201060101 喷墨打印机	《复印机、打印机和传真机能效限定值及能效等级》（GB 21521）
			★A0201060102 激光打印机	《复印机、打印机和传真机能效限定值及能效等级》（GB 21521）
			★A0201060104 针式打印机	《复印机、打印机和传真机能效限定值及能效等级》（GB 21521）
		A02010604 显示设备	★A0201060401 液晶显示器	《计算机显示器能效限定值及能效等级》（GB 21520）
		A02010609 图形图像输入设备	A0201060901 扫描仪	参照《复印机、打印机和传真机能效限定值及能效等级》(GB 21521)中打印速度为 15 页/分的针式打印机相关要求
3	A020202 投影仪			《投影机能效限定值及能效等级》（GB 32028）
4	A020204 多功能一体机			《复印机、打印机和传真机能效限定值及能效等级》（GB 21521）
5	A020519 泵	A02051901 离心泵		《清水离心泵能效限定值及节能评价值》（GB 19762）
6	A020523 制冷空调设备	★A02052301 制冷压缩机	冷水机组	《冷水机组能效限定值及能效等级》（GB 19577），《低环境温度空气源热泵（冷水）机组能效限定值及能效等级》（GB 37480）
			水源热泵机组	《水（地）源热泵机组能效限定值及能效等级》（GB 30721）

			溴化锂吸收式冷水机组	《溴化锂吸收式冷水机组能效限定值及能效等级》（GB 29540）
		★A02052305 空调机组	多联式空调（热泵）机组（制冷量>14000W）	《多联式空调（热泵）机组能效限定值及能源效率等级》（GB 21454）
			单元式空气调节机（制冷量>14000W）	《单元式空气调节机能效限定值及能效等级》（GB 19576）《风管送风式空调机组能效限定值及能效等级》（GB 37479）
		★A02052309 专用制冷、空调设备	机房空调	《单元式空气调节机能效限定值及能效等级》（GB 19576）
		A02052399 其他制冷空调设备	冷却塔	《机械通风冷却塔 第1部分：中小型开式冷却塔》（GB/T 7190.1）；《机械通风冷却塔 第2部分：大型开式冷却塔》（GB /T 7190.2）
7	A020601 电机			《中小型三相异步电动机能效限定值及能效等级》（GB 18613）
8	A020602 变压器	配电变压器		《三相配电变压器能效限定值及能效等级》（GB 20052）
9	★A020609 镇流器	管型荧光灯镇流器		《管形荧光灯镇流器能效限定值及能效等级》（GB 17896）
10	A020618 生活用电器	A0206180101 电冰箱		《家用电冰箱耗电量限定值及能效等级》（GB 12021.2）
		★A0206180203 空调机	房间空气调节器	《转速可控型房间空气调节器能效限定值及能效等级》（GB 21455-2013），待2019年修订发布后，按《房间空气调节器能效限定值及能效等级》（GB21455-2019）实施。
			多联式空调（热泵）机组（制冷量≤14000W）	《多联式空调（热泵）机组能效限定值及能源效率等级》（GB 21454）
			单元式空气调节机（制冷量≤14000W）	《单元式空气调节机能效限定值及能源效率等级》（GB 19576）《风管送风式空调机组能效限定值及能效等级》（GB 37479）
		A0206180301 洗衣机		《电动洗衣机能效水效限定值及等级》（GB 12021.4）

		A02061808 热水器	★电热水器	《储水式电热水器能效限定值及能效等级》（GB 21519）
			燃气热水器	《家用燃气快速热水器和燃气采暖热水炉能效限定值及能效等级》（GB 20665）
			热泵热水器	《热泵热水机（器）能效限定值及能效等级》（GB 29541）
			太阳能热水系统	《家用太阳能热水系统能效限定值及能效等级》（GB 26969）
11	A020619 照明设备	★普通照明用双端荧光灯		《普通照明用双端荧光灯能效限定值及能效等级》（GB 19043）
		LED 道路/隧道照明产品		《道路和隧道照明用 LED 灯具能效限定值及能效等级》(GB 37478)
		LED 筒灯		《室内照明用 LED 产品能效限定值及能效等级》（GB 30255）
		普通照明用非定向自镇流 LED 灯		《室内照明用 LED 产品能效限定值及能效等级》（GB 30255）
12	★A020910 电视设备	A02091001 普通电视设备（电视机）		《平板电视能效限定值及能效等级》（GB 24850）
13	★A020911 视频设备	A02091107 视频监控设备	监视器	以射频信号为主要信号输入的监视器应符合《平板电视能效限定值及能效等级》（GB 24850）， 以数字信号为主要信号输入的监视器应符合《计算机显示器能效限定值及能效等级》（GB 21520）
14	A031210 饮食炊事机械	商用燃气灶具		《商用燃气灶具能效限定值及能效等级》（GB 30531）
15	★A060805 便器	坐便器		《坐便器水效限定值及水效等级》（GB 25502）
		蹲便器		《蹲便器用水效率限定值及用水效率等级》（GB 30717）
		小便器		《小便器用水效率限定值及用水效率等级》（GB 28377）
16	★A060806 水嘴			《水嘴用水效率限定值及用水效率等级》（GB 25501）
17	A060807 便器冲洗阀			《便器冲洗阀用水效率限定值及用水效率等级》（GB 28379）
18	A060810 淋浴器			《淋浴器用水效率限定值及用水效率等级》（GB 28378）

注：1. 节能产品认证应依据相关国家标准的最新版本，依据国家标准中二级能效（水效）指标。

2. 上述产品中认证标准发生变更的，依据原认证标准获得的、仍在有效期内的认证证书可使用至 2019 年 6 月 1 日。

3. 以“★”标注的为政府强制采购产品。

附件

环境标志产品政府采购品目清单

品目序号	名称			依据的标准
1	A020101 计算机设备	A02010103 服务器		HJ2507 网络服务器
		A02010104 台式计算机		HJ2536 微型计算机、显示器
		A02010105 便携式计算机		HJ2536 微型计算机、显示器
		A02010107 平板式微型计算机		HJ2536 微型计算机、显示器
		A02010108 网络计算机		HJ2536 微型计算机、显示器
		A02010109 计算机工作站		HJ2536 微型计算机、显示器
		A02010199 其他计算机设备		HJ2536 微型计算机、显示器
2	A020106 输入输出设备	A02010601 打印设备	A0201060101 喷墨打印机	HJ2512 打印机、传真机及多功能一体机
			A0201060102 激光打印机	HJ2512 打印机、传真机及多功能一体机
			A0201060103 热式打印机	HJ2512 打印机、传真机及多功能一体机
			A0201060104 针式打印机	HJ2512 打印机、传真机及多功能一体机
		A02010604 显示设备	A0201060401 液晶显示器	HJ2536 微型计算机、显示器
			A0201060499 其他显示器	HJ2536 微型计算机、显示器
		A02010609 图形图像输入设备	A0201060901 扫描仪	HJ2517 扫描仪
3	A020202 投影仪			HJ2516 投影仪
4	A020201 复印机			HJ424 数字式复印（包括多功能）设备
5	A020204 多功能一体机			HJ424 数字式复印（包括多功能）设备
6	A020210 文印设备	A02021001 速印机		HJ472 数字式一体化速印机
7	A020301 载货汽车（含自卸汽车）			HJ2532 轻型汽车
8	A020305 乘用车（轿车）	A02030501 轿车		HJ2532 轻型汽车
		A02030599 其他乘用车（轿车）		HJ2532 轻型汽车
9	A020306 客车	A02030601 小型客车		HJ2532 轻型汽车
10	A020307 专用车辆	A02030799 其他专用汽车		HJ2532 轻型汽车
11	A020523 制冷空调设备	A02052301 制冷压缩机		HJ2531 工商用制冷设备
		A02052305 空调机组		HJ2531 工商用制冷设备
		A02052309 专用制冷、空调设备		HJ2531 工商用制冷设备
12	A020618 生活用电器	A02061802 空气调节电器	A0206180203 空调机	HJ2535 房间空气调节器
		A02061808 热水器		HJ/T362 太阳能集热器

13	A020619 照明设备	A02061908 室内照明灯具		HJ2518 照明光源
14	A020810 传真及数据数字通信设备	A02081001 传真通信设备		HJ2512 打印机、传真机及多功能一体机
15	A020910 电视设备	A02091001 普通电视设备（电视机）		HJ2506 彩色电视广播接收机
		A02091003 特殊功能应用电视设备		HJ2506 彩色电视广播接收机
16	A0601 床类	A060101 钢木床类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
		A060104 木制床类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
		A060199 其他床类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
17	A0602 台、桌类	A060201 钢木台、桌类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
		A060205 木制台、桌类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
		A060299 其他台、桌类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
18	A0603 椅凳类	A060301 金属骨架为主的椅凳类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
		A060302 木骨架为主的椅凳类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
		A060399 其他椅凳类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
19	A0604 沙发类	A060499 其他沙发类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
20	A0605 柜类	A060501 木质柜类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
		A060503 金属质柜类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
		A060599 其他柜类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
21	A0606 架类	A060601 木质架类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
		A060602 金属质架类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
22	A0607 屏风类	A060701 木质屏风类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
		A060702 金属质屏风类		HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
23	A060804 水池			HJ/T296 卫生陶瓷
24	A060805 便器			HJ/T296 卫生陶瓷
25	A060806 水嘴			HJ/T411 水嘴
26	A0609 组合家具			HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
27	A0610 家用家具零配件			HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
28	A0699 其他家具用具			HJ2547 家具/HJ2540 木塑制品
29	A070101 棉、化纤纺织及印染原料			HJ2546 纺织产品

30	A090101 复印纸（包括再生复印纸）			HJ410 文化用纸
31	A090201 鼓粉盒（包括再生鼓粉盒）			HJ/T113 再生鼓粉盒
32	A100203 人造板	A10020301 胶合板		HJ571 人造板及其制品
		A10020302 纤维板		HJ571 人造板及其制品
		A10020303 刨花板		HJ571 人造板及其制品
		A10020304 细木工板		HJ571 人造板及其制品
		A10020399 其他人造板		HJ571 人造板及其制品
33	A100204 二次加工材、柜关板材	A10020404 人造板表面装饰板		HJ571 人造板及其制品/HJ2540 木塑制品
		A10020404 人造板表面装饰板（地板）		HJ571 人造板及其制品/HJ2540 木塑制品
34	A100301 水泥熟料及水泥	A10030102 水泥		HJ2519 水泥
35	A100303 水泥混凝土制品	A10030301 商品混凝土		HJ/T412 预拌混凝土
36	A100304 纤维增强水泥制品	A10030402 纤维增强硅酸钙板		HJ/T223 轻质墙体板材
		A10030403 无石棉纤维水泥制品		HJ/T223 轻质墙体板材
37	A100305 轻质建筑材料及制品	A10030501 石膏板		HJ/T223 轻质墙体板材
		A10030503 轻质隔墙条板		HJ/T223 轻质墙体板材
38	A100307 建筑陶瓷制品	A10030701 瓷质砖		HJ/T297 陶瓷砖
		A10030704 炻质砖		HJ/T297 陶瓷砖
		A10030705 陶质砖		HJ/T297 陶瓷砖
		A10030799 其他建筑陶瓷制品		HJ/T297 陶瓷砖
39	A100309 建筑防水卷材及制品	A10030901 沥青和改性沥青防水卷材		HJ455 防水卷材
		A10030903 自粘防水卷材		HJ455 防水卷材
		A10030906 高分子防水卷（片）材		HJ455 防水卷材
40	A100310 隔热、隔音人造矿物材料及其制品	A10031001 矿物绝热和吸声材料		HJ/T223 轻质墙体板材
		A10031002 矿物材料制品		HJ/T223 轻质墙体板材
41	A100601 功能性建筑涂料			HJ2537 水性涂料
42	A100399 其他非金属矿物制品	A10039901 其他非金属建筑材料		HJ456 刚性防水材料

43	A100602 墙面涂料	A10060202 合成树脂乳液内墙涂料		HJ2537 水性涂料
		A10060203 合成树脂乳液外墙涂料		HJ2537 水性涂料
		A10060299 其他墙面涂料		HJ2537 水性涂料
44	A100604 防水涂料	A10060499 其他防水涂料		HJ2537 水性涂料
45	A100699 其他建筑涂料			HJ2537 水性涂料
46	A100701 门、门槛			HJ/T 237 塑料门窗/HJ459 木质门和钢质门
47	A100702 窗			HJ/T237 塑料门窗
48	A170108 涂料（建筑涂料除外）			HJ2537 水性涂料
49	A170112 密封用填料及类似品			HJ2541 胶粘剂
50	A180201 塑料制品			HJ/T226 建筑用塑料管材/HJ/T231 再生塑料制品

注：环境标志产品认证应依据相关标准的最新版本

第五章　采购需求

一、分包情况（采购标的）

包号	分包名称	采购包预算金额（万元）
01	清华附中房山学校（高中部）食堂设备购置	791.24
02	南尚乐中心小学、南尚乐完全小学、曹章完全小学三所学校食堂设备购置	657.96
03	城关小学、房山第四中学等五所学校食堂设备购置	703.99

注：1、“★”为实质性条款，不满足的将被视为无效响应予以拒绝。

2、技术参数中所涉品牌、型号为描述所需，不具备强制性，要求所投产品至少满足该配置档次要求，并须确保整体系统兼容性。

二、服务要求

1、售后服务：供应商对所提供的货物在质保期内（至少 3 年），因产品质量而导致的缺陷，必须免费提供包修、包换、包退服务，承诺响应、维修时间。

2、供应商须在“三包”范围内免费提供该货物的技术培训和技术支持。

3、专利权和保密要求：供应商应保证采购人和使用方在使用该货物或其中任何一部分时，不受第三方侵权指控；供应商对本次投标过程中获悉的所有资料，不得私自复制留存，不得向第三方泄露。否则，由此产生的后果均由供应商负责。

4、本项目采购标的中涉及以下内容的，供应商应按照格式要求如实填写并提供相关证书复印件（具体格式详见附件一）。包括但不限于：

（1）所投产品如属于《全国工业产品生产许可证目录》范围内的，则该产品应具有所投产品制造商的全国工业产品生产许可证；

（2）所投产品如属于《消毒产品生产企业卫生许可规定》范围内的，则该产品的制造商应具有消毒产品生产企业卫生许可证；

（3）所投产品如属于《涉及饮用水卫生安全产品分类目录》（2025 年版）范围内的，则该产品应具有对应的卫生许可批件。

（4）所有配套的龙头均应具有节水产品认证证书。所投产品属于政府强制采购节能产品范围内的，该产品具有强制节能认证证书。

★本项目采购标的相关产品涉及上述编号 4 情况的，投标人的所投产品应符合以上规定或要求，投标人应如实填写附件一并提供相应证明材料，否则将被视为无效投标。

★本次采购标的属于强制性产品认证目录内或有国家其它强制性要求的，投标人所投产品应符合国家强制要求，并在验收阶段应出具相应证明材料。投标人提供承诺（详见附件二），否则将被视为无效投标。

三、商务要求

1、交货时间：20 个日历天内完成交货、安装并调试完毕，具备验收条件。

2、交货地点：采购人指定地点。

3、付款要求：合同签订并通过资金拨付程序后，采购人支付给供应商合同总价的 50%作为预付款；全部货物送达采购人指定地点并完成安装调试，且项目整体验收合格并通过资金拨付程序后，支付合同总价 50%的余款。供应商在合同签订后办理合同总价 5%的履约保函。如财政资金到位时间晚于工程竣工时间或项目结算审计时间，可一次性支付。

4、投标人应提供具体实施方案，包括但不限于：

（1）供货方案：包含但不限于供货周期、保障方案和有利于采购人的其他措施等。

（2）安装调试方案：包含但不限于安装调试步骤、时间节点安排、过程中所用的辅助工具明细及安装团队高效衔接方案及有利于采购人的其他措施。

（3）交付验收方案：包含但不限于交付前供应商自行组织专人进行外观检查、数量核对，安装牢固性测试、管道密封性测试、精密或重要设备检查调试、相关设备通电通水检测等工作，能够确保高质量高标准交付验收。

（4）培训方案：包含但不限于培训计划等。

（5）项目进度及保障方案：包括但不限于供应链保障、专职团队保障、工器具预备、安装技术交底等。

（6）对本项目关键点、重点、难点的理解与分析及对策：熟悉掌握本项目的目标、功能、技术要求等。

（7）售后服务方案：包括但不限于：故障响应时间、备品备件计划、巡检计划、售后服务团队以及有利于采购人的其他服务措施。

（8）厨房设备部署及深化设计方案：本项目供货范围包含厨房整体设备布局、排烟管路、水电燃气点位等现场深化设计，投标人需具有厨房设备部署及深化设计能力，配合采购人完成现场相关工作。

四、其他要求

1.供应商应提供详细的服务计划和服务承诺。在服务计划中要从服务内容、服务方式、

服务体系、服务承诺等方面进行明确的说明。服务方式包括电话、互联网、E-MAIL、现场和定期巡检、免费电话等方式。供应商应提供具体的售后服务方案，提供售后服务具体措施、应急措施以及组织结构等。具体要求如下：

（1）全部货物到货后，双方组织现场开箱验收。如发现货物不符合投标文件中承诺的质量、规格等要求，供应商无条件更换、更新。货物在安装、调试过程中，若发现不符合投标文件中承诺的质量、规格等要求，供应商无条件更换、更新。

（2）供应商须确保所有货物在安装调试后使用正常。

（3）供应商须负责进行安装、调试以及配合本项目的其它有关工作，所需费用包含在本次报价内。

（4）供应商须提供在安装现场免费提供师资培训，并提交相应的技术文件和使用说明。

（5）供应商须提供 7×8 小时电话热线服务。

（6）在质保期内货物使用出现异常或故障时，供应商 2 小时内响应，并于 30 分钟内到达现场，12 小时内修复。

（7）如产品验收时或验收后发现供应商提供的产品不合格或与投标文件承诺的产品厂家、产地、品牌、型号有任一不符之处，供应商无条件更换为投标文件所承诺的相应产品。

（8）供应商须提供货物的全部技术资料。交货时随机提供使用说明书、三包凭证、备件清单及出厂合格证，并将以上及相关文件资料整理成册提供给采购人。

2. 项目为交钥匙工程，投标人须完成与该校食堂设备相关的全部工作：包括但不限于食堂设备供货、集成安装、利旧设备拆除、维护及安装等；配合装修单位二次设计，安装排烟系统：排烟罩、烟罩装饰板、排烟管道走向、高度和优化等工作由投标人完成，最终达到排烟效果。隔油池尺寸以现场为准。“设备清单及规格参数”所列该项不予调增。

3. 所有设备安装相关附件、选装件，配套设施（如排烟净化系统、食堂设备、蒸烤箱的供电线路、插座、配电箱、控制箱、管道等）均须包含在相应设备报价中，包括但不限于管线、阀门各类选装件。所有设备的此项费用不予增加。在上述安装中对原有装饰面拆除恢复、系统恢复等也需投标人自行承担。

4. 燃气设备与燃气管线的对接由乙方安排具有相关资质的专业人员或单位完成，费用包括在合同价款中。

5. 法律法规行业规范要求的专业资质施工人员需持证上岗（如电工、焊工等）。供应商应为现场实施人员购买工伤保险。

6.投标人需完成所有项目后，应按照采购人要求，完成以下检测工作并取得合格报告，

如检测不合格投标人需整改直至检测合格。（检测机构由采购人指定的具备资质的第三方检测机构完成，费用中标人承担）。

（1）食堂排油烟：符合 DB11/1488-2018（大型餐饮）排放标准的检测报告。

（2）食堂噪音：符合 GB 12348-2008 工业企业厂界环境噪声排放标准（声环境功能区类别：1 类）的检测报告。

（3）设备与食品接触面所使用 304 不锈钢板材，须在验收阶段提供符合国家食品；接触用材相关标准的检测报告，确保板材符合食品接触安全要求。

（4）食堂整体竣工后，供应商应配合采购人出具食堂排放满足环保标准要求的检测报告。

五、验收要求

1、按照国家、行业、地方相关规范、标准，及招标文件要求和投标文件响应内容进行验收。

（1）采购人在设备全部进场安装到位后，有权随机对货物设备、不锈钢板材、原材料、制作工艺、整机技术参数、使用功能等进行抽样送检，有权委托具备第三方权威检测机构开展检测检验，中标供应商须无条件配合抽样、送检、提供相关资料，不得拒绝、阻挠。

（2）检测费用(含检测费、样品损耗费、抽样送检差旅费、复检费等)，无论检测结果合格与否，均由中标供应商全额承担，该费用已包含在投标综合报价中，采购人不另行支付任何费用。

（3）若第三方检测结果不符合招标文件、投标文件、合同约定及国家相关标准规范，中标供应商须无条件整改、拆除、更换合格产品，承担由此产生的一切返工、停工、更换、工期延误等全部损失。整改后仍不合格的，采购人有权单方面解除合同，并依法追究其相应法律及经济连带责任。

2、中标人严格按照合同约定，积极协调采购人完成合同内商品的送货安装调试，并在采购人监督下进行设备运行检验，达到合同约定要求后，进入验收流程。

（1）验收时间:安装调试完成后，有采购人根据工作安排统一组织验收。

（2）验收人员:采购人、学校相关管理人员、第三方专业技术专家共同组成验收小组。

（3）验收内容:数量核对、规格型号、材质厚度、功能测试、资料完整性。

（4）标准:按照招标文件、投标文件、合同及国家食品安全、厨房设备标准验收:不合格的，采购人有权终止合同、追究违约责任。

六、厨房图纸（PDF格式，另行提供）

投标人应保证报名邮箱填写的准确，报名截止后代理机构将以邮件形式按包发送给报名参与相关分包的供应商。

七、采购标的具体技术要求（本分包所有采购标的的中小企业划分均为“工业”）（详见下页）。

【01包：清华附中房山学校（高中部）食堂设备购置】

编号	产品（标的）名称	参考规格（尺寸 mm）	技术参数	单位	数量
收货区					
A01	电子称	0-200kg	1.秤体采用不锈钢材质 2.功能：计重、简易计数等 3.使用：内置可充电蓄电池、充、插电两用 4.背光采用 LED 发光二极体投射	台	1
A02	单通工作柜	1500×800×800	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 2.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.柜门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm 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≥100kg 荷载，其变形量≤0.2mm 7.所投产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	4
A03	灭蝇灯	粘捕式	1.　电压：220V 2.功率：≤30W 3.尺寸：≥500×120×290mm 4.灯管：2×≤15w 灭蝇灯灯管，灯光峰值波长应包含 365nm 5.覆盖面积≥80 ㎡ 6.外壳 ABS 防阻燃材料 7.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇 8.防水等级：不低于 IPX4	台	1
办公室					

B01	储物柜	1200×500×1800	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋，四边需折下不少于 40mm，层板可调，配天梯及天梯码 3.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.门整体采用 304 不锈钢制作厚度≥1.0mm 5.台脚采用直径 51mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调金属子弹脚	台	2
B02	直饮净水机	3KW	1. 水胆容量：≥55L 2.额定电压：380V 3.功率：≤3kw 4.供水量：≥130L/时	台	1
检测室					
C01	单星盆台	800 × 760 × 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≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用≥304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑 Φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100kg 载荷，其变形量≤0.30mm 6.所投产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	1
	去水器连溢水装置	与盆台配套	1.与盆台配套 2.黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 3.水槽开孔直径≥87mm,下水口参考为 11/2″内螺纹和 23/8″外螺纹 4.溢水管开孔直径参考 2″溢流管高度≥350mm 5.旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 6.可拆卸过滤网 7.不锈钢下水口及溢水管，带柄控制阀门	套	1

	双孔双温水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距≥203mm，采用偏芯设计可微调(15mm) 5.开孔尺寸≥25mm ，接口为标准参考 4 分外螺纹	台	1
C02	智能留样雪柜	835×840×1945	1、内箱使用 304 不锈钢板，外箱面板厚度≥0.8mm 2、配备数显电子温控，柜内温差不大于±1℃，可实时显示柜内温度 3、配备蒸发装置，自动蒸发化霜水；产品能在≥43℃的环境温度下正常工作 4、具备称重功能，称重数据自动保存,自动打印到留样标签上 5.容积：≥400L	台	1
C03	单通工作柜	1500×800×800	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 2.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.柜门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm 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≥100kg 荷载，其变形量≤0.2mm 7.所投产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	2
C04	紫外线消毒灯	1050×96×53	1.灯罩腔内配备电镀反射层 2.紫外线消毒灯波长范围应包含：200-280nm，波长峰值应包含 253.7nm 3.开启消毒灯后可选择消毒时间，带定时功能 4.待消毒时间结束后，本消毒灯自动关闭 5.参考尺寸：1050×96×53mm 6.功率：220V/≤36W	套	1
C05	灭蝇灯	粘捕式	1.　电压：220V 2.功率：≤30W 3.尺寸：≥500×120×290mm 4.灯管：2×≤15w 灭蝇灯灯管，灯光峰值波长应包含 365nm 5.覆盖面积≥80 ㎡ 6.外壳 ABS 防阻燃材料 7.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇	台	1

			8.防水等级：≥IPX4		
器皿清洗间					
D01	单星盆台	800 × 760 × 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≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用≥304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑 Φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100kg 载荷，其变形量≤0.30mm 6.所投产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	3
?	去水器连溢水装置	与盆台配套	1.与盆台配套 2.黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 3.水槽开孔直径≥87mm,下水口参考为 11/2"内螺纹和 23/8"外螺纹 4.溢水管开孔参考直径 2"溢流管高度≥350mm 5.旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 6.可拆卸过滤网 7.不锈钢下水口及溢水管，带柄控制阀门	套	3
?	双孔双温水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距≥203mm，偏芯设计可微调 5.开孔尺寸≥25mm ，接口为参考标准 4 分外螺纹	台	3
D02	紫外线消毒灯	1050×96×53	1.灯罩腔内有电镀反射层，能扩大紫外线光波的覆盖面积 2.紫外线消毒灯波长范围应包含：200-280nm，波长峰值应包含 253.7nm 3.开启消毒灯后可选择消毒时间，带定时功能 4.待消毒时间结束后，本消毒灯自动关闭 5.参考尺寸：1050×96×53mm 6.功率：220V/≤36W	套	2

D03	四层货架	1200×500×1800	1.采用 304 不锈钢制作 2.立柱≥Φ38mm 不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm 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≥100kg 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm 6.所投产品符合 GB4806.9-2023 标准要求	台	4
D04	洗地龙头	10.7 米	1.开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理 2.固定侧支架钢板厚度≥5mm，黄铜进水主体 3.≥10 米重工无痕三层液压钢丝管、与主体接口为金属 连接件、耐温≥85 度 4.黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调。(配置一把喷头) 5.进水接口为参考标准 1/2’’外螺纹	台	1
D05	灭蝇灯	粘捕式	1.电压：220V 2.功率：≤30W 3.尺寸：≥500×120×290mm 4.灯管：2×≤15w 灭蝇灯灯管，灯光峰值波长应包含 365nm 5.覆盖面积≥80 ㎡ 6.外壳 ABS 防阻燃材料 7.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇 8.防水等级：IPX4	台	1
男女更衣间					
	挂墙洗手池	450 × 400 × 300+150	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.台面采用厚度≥1.5mm 不锈钢板制作 3.水池桶采用厚度≥1.5mm 不锈钢板制作 4.配不锈钢下水口 5.挂墙式安装	台	2
	感应龙头	座台式	1.黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4.AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V×4 直流电源	台	2

			5.三通接口，可接冷.热水源，接口参考 4 分外螺纹 6.感应龙头参考尺寸：160×185×125mm		
E02	储物柜	1200×500×1800	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋，四边需折下 40mm，层板可调，配天梯及天梯码 3.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.门整体采用 304 不锈钢制作厚度≥1.0mm 5.台脚采用直径≥51mm，厚度为≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调金属子弹脚	台	8
E03	灭蝇灯	粘捕式	1.电压：220V 2.功率：≤30W 3.尺寸：≥500×120×290mm 4.灯管：2×≤15w 灭蝇灯灯管，灯光峰值波长应包含 365nm 5.覆盖面积≥80 ㎡ 6.外壳 ABS 防阻燃材料 7.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇 8.防水等级：IPX4	台	2
主副食库房					
F01	米面架	1200×500×300	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.立柱≥38×38mm 不锈钢方管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用 304 不锈钢厚度≥1.5mm，不锈钢加筋厚度≥1.5mm 4.每台配备不锈钢加重调整脚不少于 4 个	台	22
F02	四层货架	1200×500×1800	1.采用 304 不锈钢制作 2.立柱≥ф38mm 不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm 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≥100kg 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm 6.所投产品符合 GB4806.9-2023 标准要求	台	6

F03	平板车	900×600×800	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.车身板厚度为≥1.5mm，配四个万向静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为橡胶 3.带锁扣固定把手，使用便捷	台	6
F04	灭蝇灯	粘捕式	1.电压：220V 2.功率：≤30W 3.尺寸：≥500×120×290mm 4.灯管：2×≤15w 灭蝇灯灯管，灯光峰值波长应包含 365nm 5.覆盖面积≥80 ㎡ 6.外壳 ABS 防阻燃材料 7.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇 8.防水等级：IPX4	台	1
冷藏冷冻库					
G01	冷藏库	7200 × 5000 × 2700	1.冷库库板与库板的连接使用凸轮式偏心勾锁快速自锁扣安装；库内外表面平整光滑，所有冷库接缝处采用聚氯乙烯密封胶条，其防渗水性能使库板可以用喷水器清洗 2.库板厚度：≥100mm,内外层表面金属材料内外均选用≥0.8mm 不锈钢板,嵌入式冷库地板内外均选用≥0.8mm，304 不锈钢板。密度标准≥40±2kg/m³；抗压强度标准≥160kPa；导热系数标准≤0.024W/(m.K)；粘合强度标准＞0.100MPa；抗弯承载能力≤8.80mm；整体库板的技术指标需符合《组合冷库用隔热夹心板》JB/T6527-2006 标准规定的检测要求 3.防火性能符合 GB8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》B1 检测及组合冷库用隔热夹芯板 4.自动回归平掩门门洞参考尺寸为：860×1900H/mm；门和墙板平滑连接 5.冷库门门框为单身门框而不带冷桥，镶嵌耐低温的磁性密封胶条 6.冷库门框均配置发热线以防结露，门框发热线凹槽为可拆卸式，发热线可更换 7.冷库门需有不小于 320×470mm 的防雾观察窗 8.冷库的灯开关必须嵌入式安装在门框上。中心高度离完成地面≤1500mm,所有的管线必须安装在门板框内,不外露	m³	96.12

			9.高温冷库温度：0℃-+4℃		
	冷库防滑板	7200×5000×3.0	定制，与冷库匹配 1.整体采用 304 不锈钢防滑板焊接制作，厚度≥3.0mm 2.安装于冷库地面	㎡	35.6
	冷库冷凝压缩机组	与冷库匹配	1.　压缩机采用半封密活塞或全封密涡旋压缩机 2.为应在机组与地面之间配备减震块 3.中温机组配置油分，低温机组配置除油分外还要增加气分 4.中温机组每天运转≥16 小时；低温机组运转≥18 小时 5.冷凝机组需配电源断路开关、控制压缩机的交流接触器 6.制冷机组内必须配置相序保护、缺相保护、电流过载保护及电压平衡的保护装置功能 7.制冷系统必须配置高低压控制器，其中高压开关必须采用手动复位型，低压控制器必须采用可调压差控制型 8.低温机组必须配备油分离器和汽液分离器，低温的涡旋压缩机应配备喷气增焓装置 9.机组冷凝器翅片需配有亲水膜，冷凝器铜管需是高效内螺纹管。冷凝风扇需有自动调速功能，能根据环境温度自动调节, 10.为保护压缩机，机组具有下列保护功能：缺相保护、电压不平衡保护，相序保护，压缩机过电流保护 11.机组必须具有排气温度保护功能，以防止高排气温度对润滑油性能的破坏而损坏压缩机；制冷机组、储液器、组件应固定于钢座或机组箱体内上，机组的储液器大小应确保可满足整个制冷系统冷媒用量的需求，并设有定压式安全阀,压力值为 28bar,当压力过高时，只需把多余的冷媒排出 12.由于安装现场条件的客观因素，要求机组可以在 40℃至 43℃环境内可安全运行	台	1

	冷库风冷式蒸发器	与冷库匹配	1.蒸发器并应于冷凝机组的功率相匹配 2.冷库采用 5℃以上采用空气融霜；5℃以下采用电融霜，低温冷库采用电融霜 3.风机皆为商用型，高度都不超过 500mm，平滑安装于天花底 4.蒸发器外壳选用无污染粉末涂料喷涂，应符合食品安全标准。蒸发器的边角要做柔化处理 5.风机侧板及底板应容易装拆维修 6.高温库的翅片间距≥4mm，低温冷库的翅片间距≥7mm 7.盘管的制造使用无逢铜管制造，加上波浪状铝质翅片 8.盘管热交换部份不应对污物敏感，不易积聚污积和雪霜 9.配备高效均匀气液分离器 10.蒸发器设有自动除霜系统，包括加热器和时间控制器 11.翅片与除霜加热管应全接触，加热棒安装在胀管套中，并嵌入在热交换器内 12.配备膨胀阀、电磁阀、过滤器、制冷剂、冷冻油、止回阀	台	1
	冷库专用控制箱	与冷库匹配	定制，与冷库匹配 1.控制箱面板有温度显示设定、数字显示 2.温度传感器及电缆、电器元件配件 3.温度控制器及电路系统 1 套 4.设备控制系统:具有超温报警、自动控温、温度设定 5.报警控制系统:超温自动断电、设备运行中警灯提示 6.实现压缩机组和散热的联动控制，包括但不限于电源布线	套	1

G02	冷冻库	6300 × 2500 × 2700	1.冷库库板与库板的连接使用凸轮式偏心勾锁快速自锁扣安装；库内外表面平整光滑，所有冷库接缝处采用聚氯乙烯密封胶条，其防渗水性能使库板可以用喷水器清洗 2.库板厚度：≥100mm,内外层表面金属材料内外均选用≥0.8mm 不锈钢板,嵌入式冷库地板内外均选用≥0.8mm304 不锈钢板。密度标准≥40±2kg/m³；抗压强度标准≥160kPa；导热系数标准≤0.024W/(m.K)；粘合强度标准＞0.100MPa；抗弯承载能力≤8.80mm；整体库板的技术指标需符合《组合冷库用隔热夹心板》JB/T6527-2006 标准规定的检测要求 3.防火性能符合 GB8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》B1 检测及组合冷库用隔热夹芯板 4.自动回归平掩门门洞参考尺寸为：860×1900H/mm；门和墙板平滑连接 5.冷库门门框为单身门框而不带冷桥，镶嵌耐低温的磁性密封胶条 6.冷库门框均配置发热线以防结露，门框发热线凹槽为可拆卸式，发热线可更换 7.冷库门需有不小于 320×470mm 的防雾观察窗 8.冷库的灯开关必须嵌入式安装在门框上。中心高度离完成地面≤1500mm,所有的管线必须安装在门板框内,不外露 9.冷库温度可调：-18℃--22℃	m³	37.422
	冷库防滑板	6300×2500×3.0	定制，与冷库匹配 1.整体采用 304 不锈钢防滑板焊接制作，厚度≥3.0mm 2.安装于冷库地面	m²	15.52
	冷库专用控制箱	与冷库匹配	定制，与冷库匹配 1.控制箱面板有温度显示设定、数字显示 2.温度传感器及电缆、电器元件配件 3.温度控制器及电路系统 1 套 4.设备控制系统:具有超温报警、自动控温、温度设定 5.报警控制系统:超温自动断电、设备运行中警灯提示 6.实现压缩机组和散热的联动控制，包括但不限于电源布线	套	1
	冷库冷凝压缩机组	与冷库匹配	1.压缩机采用半封密活塞或全封密涡旋压缩机 2.为了消减机组的震动，应在机组与地面之间加放置减震块 3.中温机组配置油分，低温机组配置除油分外还要增加气分 4.中温机组每天运转≥16 小时；低温机组运转≥18 小时	台	1

			5.冷凝机组需配电源断路开关、控制压缩机的交流接触器 6.制冷机组内必须配置相序保护、缺相保护、电流过载保护及电压平衡的保护装置功能 7.制冷系统必须配置高低压控制器，其中高压开关必须采用手动复位型，低压控制器必须采用可调压差控制型 8.低温机组必须安装油分离器和汽液分离器以确保能正常回油和防止液击，并且低温的涡旋压缩机应装有喷气增焓技术装置，以提高压缩机的效能 9.机组冷凝器翅片需有亲水膜，以防尘防水，冷凝器铜管需是高效内螺纹管，以增加散热效率。冷凝风扇需有自动调速功能，使机组在环境温度较低时也能保持合适的冷凝压力和保证压缩机的润滑油有正常温度， 10.为保护压缩机，机组具有下列保护功能：缺相保护、电压不平衡保护，相序保护，压缩机过电流保护 11.机组必须具有排气温度保护功能；制冷机组、储液器、组件应固定于钢座或机组箱体内上，机组的储液器大小应确保可满足整个制冷系统冷媒用量的需求，并设有定压式安全阀 12.由于安装现场条件的客观因素，要求机组可以在 40℃至 43℃环境内可安全运行		
	冷库风冷式蒸发器	与冷库匹配	1.蒸发器并应于冷凝机组的功率相匹配 2.冷库采用 5℃以上采用空气融霜；5℃以下采用电融霜，低温冷库采用电融霜 3.风机皆为商用型，高度都不超过 500㎜，平滑安装于天花底 4.蒸发器外壳选用无污染粉末涂料喷涂，具有良好的防腐蚀性能，且耐划和易于清洗，符合食品安全标准。蒸发器的边角要做柔化处理 5.风机侧板及底板应容易装拆 6.高温库的翅片间距≥4㎜，低温冷库的翅片间距≥7㎜ 7.盘管的制造使用无逢铜管制造，加上波浪状铝质翅片 8.盘管热交换部份不应对污物敏感 9.选用高效均匀气液分离器 10.蒸发器设有自动除霜系统 11.翅片与除霜加热管全接触 ,加热棒安装在专门设计的胀管套中，并嵌入在热交换器内 12.含膨胀阀、电磁阀、过滤器、制冷剂、冷冻油、止回阀	台	1

G03	四层货架	1200×500×1800	1.采用 304 不锈钢制作 2.立柱≥Φ38mm 不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm 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≥100kg 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm 6.所投产品符合 GB4806.9-2023 标准要求	台	30
蔬菜肉类加工间					
H01	单星盆台	1000 × 760 × 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≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用≥304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑 Φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100kg 载荷，其变形量≤0.30mm 6.所投产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	6
	去水器连溢水装置	与盆台配套	1.与盆台配套 2.黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 3.水槽开孔直径≥87mm,下水口参考为 11/2″内螺纹和 23/8″外螺纹 4.溢水管开孔直径 2″溢流管高度 350mm 5.旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 6.可拆卸过滤网 7.不锈钢下水口及溢水管，带柄控制阀门	套	6
	双孔双温水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距≥203mm，偏芯设计可微调 5.开孔尺寸≥25mm ，接口为参考标准 4 分外螺纹	台	6

H02	双槽食品净化机	1800 × 850 × 980mm	1.水容积≥105L×2 2.电压:≤4.5kW/380V 3.叶类净化量≥20(kg)/次/9(min) 4.瓜果类净化量≥70(kg) /次/9(min) 5.肉类净化量≥70(kg)/次/11(min) 6.不用化学添加(排除臭氧,含氯化学添加等技术)，可以杀灭细菌、病毒和降解农药、激素、抗生素 7.≥5 寸高清智能触控彩屏，不低于 IP68 级防水，具有触屏操作、语音提示功能 8.可与智慧厨房，阳光厨房无缝对接，运行实时记录	台	3
H03	不锈钢双层工作台	1800×760×800	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 2.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 做补强撑 3.脚通采用Φ38mm 厚度≥1.5mm 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≥100kg 荷载，其变形量≤0.2mm	台	14
H04	毛刷去皮清洗机	1800×780×1000	1.主要将根茎物料的清洗、去皮，如：土豆、胡萝卜的清洗、去皮 2.设备材质：设备骨架和板材均为不锈钢制造 3.毛刷材质：食品级尼龙刷丝 4.至少配备平毛、高低毛和软毛三种毛刷 5.产量：1000-1500kg/hr 6.电源：380V 三相 7.功率：≤1.5kW 8.毛刷长度：≥1500mm 9.毛刷数量：≥7 根	台	1

H05	多功能切菜机	1230×570×1300	1. 参考尺寸：1230×570×1300mm 2.成品形状：片、丝、丁 3.切割尺寸：1～60mm(可调) 4.产量：300～1000kg/hr 5.电源：220V 6.功率：≤1.5kW 7.输送带宽度：≥120mm 8.随机配件斩刀片 1 组（切叶菜部）、切丁刀盘 1 组、切片刀盘 1 个、切丝刀盘一个(切根菜部) 用途将根茎类蔬菜：马铃薯、蕃薯、瓜类、竹笋、洋葱、以及叶菜类蔬菜：芹菜、大白菜、高丽菜、菠菜等蔬果类切成丁、片、丝条状 9.配备双头型切,可同时工作 10.通过更换刀盘或调节输送带与斩刀速度,可切出各种规格的片、丝、丁，叶菜部切割长度不应小于 7cm 11.输送带应可快速拆卸清洗 12.叶菜部和根茎部配有行程开关，配备开门停刀装置，内部不锈钢板厚≥2mm	台	1
H06	蔬菜脱水机	860×560×950	1. 机体均采用 304 不锈钢材质，喷砂亚光处理 2.离心式脱水功能 3.主驱动电机配备电磁制动装置,甩干筒转速可调，运行时间可设置 4.配备有甩干筒附件 5.转数：≥450 转/m 6.产量：300-500kg/hr 7.电源： 380V 三相 8.功率：≤1.5kW 9.桶直径:≤450mm	台	1

H07	切肉丝肉片机	620×604×926	1. 用途：能将各种鲜肉一次性切成丝、条状 2.双电机驱动，可分别控制切片、切丝 3.整体机身全部采用 304 不锈钢，表面拉丝处理 4.机器参考尺寸：620×604×926 mm 5.切肉厚度：3-40mm（可选配） 6.小时产量：≥800kg/hr 7.电源：380V/50Hz 8.功率：≤2.2kW	台	1
H08	绞肉机	566×520×927	1.用途：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 2.刀组可独立拆装清洗和存放，符合卫生要求 3.整体机身和绞肉部件采用 304 不锈钢 4.绞盘参考孔径：5mm/9mm/16mm 5.电源:380V/50Hz 6.功率:≤1.5kW 7.小时产量:≥500kg/h	台	1
H09	锯骨机	700×650×1650	1.落地式锯骨机，固定工作台 2.电机制动系统，电机配备防触电、防切伤等保护装置 3.独立可拆装防护门装置 4.配备微动安全开关 5.全 304 不锈钢材质 6.工作台参考尺寸：690×600(mm) 7.可切割尺寸:高度≤300mm 宽度≤255mm 8.锯条长度:≥2100mm 9.运转速度≥1500 米/分钟 10.电源：380V 三相 11.功率：≤1.5kW	台	1

H10	切肉丁机	1390 × 770 × 925mm	1.使用范围：将肉块，脂肪等主要原料，切割成用户所需的肉丁 m 2.切割尺寸至少包括 5，6，7，8，9，11，13,16，20，25,27mm 3.产量：≥500kg/hr 4.电源：380V 三相 5.功率：≤3kW	台	1
H11	洗地龙头	10.7 米	1.开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理 2.固定侧支架钢板厚度≥5mm，黄铜进水主体 3.≥10 米重工无痕三层液压钢丝管、与主体接口为金属 连接件、耐温≥85 度 4.黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调。(配置一把喷头) 5.进水接口为参考标准 1/2’’外螺纹	台	2
H12	挂墙式刀具消毒柜	400×200×620	1.电子触摸屏，显示屏显示消毒时间，可设定刀具消毒时间并记录 2.全自动电子控制系统 3.配备紫外线+臭氧双重杀菌 4.有安全开关和门锁，开门即自动关闭紫外线灯 5.透明有机玻璃刀具架 6.玻璃门板应能防止紫外线外泄 7.紫外线杀菌灯波长范围应包含:200-280nm,波长峰值应包含 253.7nm,寿命≥10000 小时 8.功率：220V/≤15W	台	2
H13	灭蝇灯	粘捕式	1.电压：220V 2.功率：≤30W 3.尺寸：≥500×120×290mm 4.灯管：2×≤15W 灭蝇灯灯管，灯光峰值波长应包含 365nm 5.覆盖面积≥80 ㎡ 6.外壳 ABS 防阻燃材料 7.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇 8.防水等级：IPX4	台	2

烹饪间					
I01	**单头大锅灶**	1200 × 1300 × 800+450	1. 整体采用 304 不锈钢拉丝板制作 2.炉面板及边框采用厚度≥1.5mm 不锈钢板，炉面整体冲压工艺 3.炉面用≥2.5mm 厚 A3 钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必须填充硅酸盐棉隔热，炉膛采用≥2.0mm 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≥1.2mm 厚不锈钢板，炉背采用≥1.2mm 厚不锈钢板 5.炉体骨架采用 40mm×40mm×≥4mm 镀锌角铁，炉脚采用≥Φ2""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 1 个，直径＞800mm 9.配不锈钢加重调整脚不少于 4 个 10.墙式单温灶台注水龙头，黄铜主体，机械旋转阀芯，左右旋转时自动开启闭合；不锈钢加厚出水管，长度≥330mm，墙式安装，开单孔≥25mm 11.气源：天然气；热负荷≥30kW	台	6
I02	双头单尾炒灶	1800 × 1100 × 800+400	1. 整体采用 304 不锈钢拉丝板制作 2.炉面板及边框采用厚度≥1.5mm 厚不锈钢板，炉面整体冲压工艺 3.炉面用≥2.5mm 厚 A3 钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必须填充硅酸盐棉隔热，炉膛采用≥2.0mm 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≥1.2mm 厚不锈钢板，炉背采用≥1.2mm 厚不锈钢板 5.炉体骨架采用 40mm×40mm×≥4mm 镀锌角铁，炉脚采用Φ2""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 9.配不锈钢加重调整脚不少于 4 个	台	1

			10.墙式单温灶台注水龙头，黄铜主体，机械旋转阀芯，左右旋转时自动开启闭合;不锈钢加厚出水管，长度≥330mm，墙式安装，开单孔≥25mm 11.气源：天然气；单头热负荷≥40kW		
I03	摇摆汤锅	200L	1.锅体材质：加厚 304 不锈钢板模压成型 2.燃烧器：节能燃烧器燃烧 3.锅体倾倒系统：采用蜗轮杆装置≥95 度可旋转 4.整机结构组成：不锈钢机架，加厚 304 不锈钢板模压锅体，配备倾倒系统熄火保护和耐热保温装置 5.支持燃气种类:天然气 6.锅体容积：≥200L	台	1
I04	万能蒸烤箱（20 层）	二十盘、900×920×1830	1.　电压/功率：220V/≤5kW 2.热负荷：≤50kW 3.烤箱控制面板采用特质铝制面框 4.外壳采用 304 不锈钢板制作 5.具备烤、蒸、蒸烤三种烹饪模式,加热温度最高不低于 250℃ 6.配备彩色电容触摸屏，显示中文操作界面以及 USB 接口 7.额外配备调节旋钮，可通过旋钮设置触摸屏相关参数 8.菜单分类≥8 种，存储烹饪程序种类≥100 种，可显示菜单的实际烹饪温度湿度等参数 9.可同时设置≥6 个烹饪步骤 10.具备≥10 档风速调节，涡流风扇正反转 11.具备分层模式，可同时烹饪≥10 种不同菜品 12.具备预约、发酵模式、回温、快速降温等功能 13.支持中文、英语、意大利语、西班牙语、葡萄牙语、法语、波兰语、匈牙利语、德语等多种语言 14.具备排气功能，排除烤箱内部湿气和烟气 15.具备自动恢复功能，遇突然断电等非正常关机情况，在 60min 内重新开机，烤箱将自动恢复关机前的烹饪步骤并自动开始烹饪，无需人为恢复 16.配备自动旋转清洗臂，具备全自动清洗功能，自动抽取清洗剂，360° 冲洗	台	1

I05	不锈钢排烟罩	17000×1800	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.罩体材料为≥1.5mm 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＞500mm 4.烟罩底板能承受≥100KG 荷载，其变形量≤1mm 5.根据现场定制	㎡	30.6
	烟罩装饰板	L=17000	1.采用 304 拉丝不锈钢板，厚度≥1.2mm 2.与吊顶密封处理，根据现场定制 3.≥1.5mm 厚 304 不锈钢框架焊接平滑，可拆卸	米	17
	烟罩排风口及连接管	定制	1.管道采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm 不锈钢制作 2.所有管道进行压强筋处理	套	12
	不锈钢可开启送风口	300×250,根据现场定制	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.材料为≥1.2mm 不锈钢板	套	12
	烟罩防爆灯	L=1200 含电源及辅料	1.透明、耐冲击韧性、耐蠕变，使用温度范围宽，色温(k)：冷光 (5000K 以上) 2.防雾 LED 节能照明（电压/功率：220V/≤100W） 3.配备防爆玻璃平板防护罩， 4.灯身材质：304 不锈钢	套	12
I06	灭火系统	双瓶组	1.采用机械启动式，无需任何电源（包含电池等），水流联动阀自动切换时间≤5s，灭火剂喷射时间≥10s 且喷射延迟时间≤3s，带有机械应急操作机构。 2.连接喷嘴的安装管路使用 304 不锈钢管，全部使用螺纹连接，药剂管壁厚≥1.5mm，喷嘴保护帽要求为耐高温金属材质。 3.产品应符合标准：GA498-2012 或 XF498-2012，机械启动式；产品使用的灭火剂有效期不少于 6 年，单套设备带动喷嘴数量最大有效功率≥20 个喷嘴； 4.产品使用的灭火剂毒性为 0	套	2

	灭火系统智能控制箱	不锈钢双瓶箱	1、灭火剂箱体：采用 304 不锈钢材质 2、高压驱动气体（氮气）瓶：≥12MPa 3、水流软管：耐高压管 4、减压后的驱动气体软管：耐高压管 5、高压（≥12MPa)软管（顶开水流控制阀）：耐高压管 6、自动释放机构：纯机械式 7、水流控制阀（带防虹吸开关和水压测试接口）：纯机械式 8、液体药剂罐：≥24L	套	2
I07	炉拼台	400 × 1400 × 800+450	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面及背板为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋 3.工作台腿采用≥Φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个≥Φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	6
I08	双通工作柜	1800×760×800	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.柜台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋 3.层板及围板为≥1.2mm 厚不锈钢结构，门为≥0.8mm 厚不锈钢结构，配吊式移门，移门采用滑悬挂轮双向推拉门（柜门下部便于清洗） 4.柜脚采用不锈钢可调节重力脚	台	6
I09	单通工作柜	1800×600×800	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 2.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.柜门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm 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≥100kg 荷载，其变形量≤0.2mm 7.所投产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	10

I10	四门双温雪柜	1200×760×2000	1.容积：≥800L 2.电压/功率：220V/≤1000W 3.制冷方式：冷风循环制冷，自然化霜/电热化霜 4.微电脑智能控制 5.采用前置空气过滤网，同时前吸风.前排风，可适应密闭的环境使用 6.整体采用 304 不锈钢板材制作，密封发泡 7.箱体内部采用圆角设计，可拆式门封条 8.温度可调范围：-5℃~5℃/-5℃~-22℃ 9.环保制冷剂，参考环戊烷无氟环保；高密度发泡保温层厚≥50mm	台	4
I11	不锈钢双层工作台	1800×760×800	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 2.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 做补强撑 3.脚通采用≥Φ38mm 厚度≥1.5mm 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≥100kg 荷载，其变形量≤0.2mm	台	3
I12	三星盆台	1800 × 760 × 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≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用≥Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑 Φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100kg 载荷，其变形量≤0.30mm 6.所投产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	1
	去水器连溢水装置	与盆台配套	1.与盆台配套 2.黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 3.水槽开孔直径≥87mm,下水口参考为 11/2"内螺纹和 23/8"外螺纹 4.溢水管开孔直径参考 2"溢流管高度≥350mm 5.旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 6.可拆卸过滤网 7.不锈钢下水口及溢水管，带柄控制阀门	套	3

	双孔双温水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距≥203mm，采用偏芯设计可微调(15mm) 5.开孔尺寸≥25mm ，接口为参考标准 4 分外螺纹	台	3
I13	智能开水器	620×470×1770	1、水胆容量：≥55L 2、额定电压：380V 3、功率：≤6kW 4、供水量：≥130L/时	台	1
I14	调料车	720×540×800	1.整体采用 304 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，脚轮的材质为橡胶	台	6
I15	洗地龙头	10.7 米	1.开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理 2.固定侧支架钢板厚度≥5mm，黄铜进水主体 3.≥10 米重工无痕三层液压钢丝管、与主体接口为金属 连接件、耐温≥85 度 4.黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调。(配置一把喷头) 5.进水接口为参考标准 1/2’’外螺纹	台	1
I16	挂墙式刀具消毒柜	400×200×620	1.电子触摸屏 2.全自动电子控制系统 3.显示屏显示消毒时间，可自定义设定刀具消毒时间并记录 4.紫外线+臭氧双重杀菌 5.有安全开关和门锁，开门即自动关闭紫外线灯 6.透明有机玻璃刀具架，刀具无需旋转即可消毒 7.茶色玻璃门板，防止紫外线外泄 8.采用波长≥254nm 紫外线杀菌灯，寿命≥10000 小时 9.功率：220V/≤15W	台	1

I17	灭蝇灯	粘捕式	1.电压：220V 2.功率：≤30W 3.尺寸：≥500×120×290mm 4.灯管：2×≤15w 灭蝇灯灯管，灯光波长在≥365nm 最有效吸引蚊虫苍蝇 5.覆盖面积≥80 ㎡ 6.外壳 ABS 防阻燃材料 7.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇，耗能低，无异味，无辐射 8.防水等级：IPX4	台	1
I18	智能烹饪机器人	2250 × 1500 × 1250	1. 加热方式：天然气 2.输入电压：220VAC±10%；50~60Hz 3.额定功率：≤1kW 电压 380V 4.热负荷:额定≤65kW 5.最大烹饪量：5-20kg/times,锅体直径≥700mm 6.平均烹饪用时:不高于 8min/times 7.可实现煸炒、烧、烩、煮等多种烹饪工艺 8.不小于 10 寸触屏控制 10.锅体材质：铸铁，不锈钢，不粘锅等各配备 1 套 11.自动监控火候，温度偏差不大于 5℃ 12.翻锅方式：电控自动翻锅 13.烹饪角度可变 14.配备主动搅拌功能，并系统监控可自动调节 15.安全防护：配备急停功能，燃气泄漏保护，熄火保护装置 16.配备实时中文语音播报功能 17.配备自动出菜装置 18.锅温实时监控，具有高温报警功能	台	1
主食加工间					

J01	四门双温雪柜	1200×760×2000	1.容积：≥800L 2.电压/功率：220V/≤1000W 3.制冷方式：冷风循环制冷，自然化霜/电热化霜 4.微电脑智能控制 5.采用前置空气过滤网，同时前吸风.前排风，可适应密闭的环境使用 6.整体采用 304 不锈钢板材制作，密封发泡 7.箱体内部采用圆角设计，可拆式门封条 8.温度可调范围：-5℃~5℃/-5℃~-22℃ 9.环保制冷剂，避免大气污染，环戊烷无氟环保≥50mm 厚高密度发泡保温层	台	2
J02	双门双温雪柜	700×760×2000	1.容积：≥500L 2.电压/功率：220V/≤400W 3.制冷方式：冷风循环制冷,自然化霜 4.微电脑智能控制，柜内温度一目了然 5.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 6.整体采用 304 不锈钢板材制作，密封发泡 7.箱体内部采用圆角设计，可拆式门封条，便于清洗 8.温度可调范围：-5℃~5℃/-5℃~-22℃ 9.环保制冷剂，避免大气污染，环无烷无氟环保≥50mm 厚高密度发泡保温层	台	1
J03	双门醒发箱	1100 × 1040 × 2030	1.规格：双门 2.额定电压：220V 3.额定功率：≤3.5kW 4.盘数：≥32 盘	台	1
J04	三星盆台	1800 × 760 × 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≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用≥Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑 Φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100kg 载荷，其变形量≤0.30mm 6.所投产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	1

	去水器连溢水装置	与盆台配套	1.与盆台配套 2.黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 3.水槽开孔直径≥87mm,下水口参考为 11/2″内螺纹和 23/8″外螺纹 4.溢水管开孔直径参考 2″溢流管高度 350mm 5.旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 6.可拆卸过滤网 7.不锈钢下水口及溢水管，带柄控制阀门	套	3
	双孔双温水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距≥203mm，采用偏芯设计可微调(15mm) 5.开孔尺寸≥25mm ，接口为参考标准 4 分外螺纹	台	3
J05	洗地龙头	10.7 米	1.开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理 2.固定侧支架钢板厚度≥5mm，黄铜进水主体 3.≥10 米重工无痕三层液压钢丝管、与主体接口为金属 连接件、耐温≥85 度 4.黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调。(配置一把喷头) 5.进水接口为参考标准 1/2’’外螺纹	台	1
J06	挂墙式刀具消毒柜	400×200×620	1.电子触摸屏 2.全自动电子控制系统 3.显示屏显示消毒时间，可自定义设定刀具消毒时间并记录 4.紫外线+臭氧双重杀菌 5.有安全开关和门锁，开门即自动关闭紫外线灯 6.透明有机玻璃刀具架，刀具无需旋转即可消毒 7.茶色玻璃门板，防止紫外线外泄 8.采用波长≥254nm 紫外线杀菌灯，寿命≥10000 小时 9.功率：220V/≤15W	台	1
J07	压面机	60kg/h	1.　面片宽度：≥260mm 2.面片厚度：0.5～5mm 可调 3.面条宽度：2.0mm～3.5mm 可调 4.轧辊转速：≥40r/min	台	1

			5.工作效率：≥60kg/h 6.配用电机：380V/≤1.5kW 7.全机采用食品级 304 不锈钢封板 8.采用纯铜芯电机 9.采用手柄调节面片厚度 10.配备圆条刀、方条刀、削面刀等不同规格的刀具至少各一套，可制作饺子皮、馄饨皮，也可代替人工揉面 11.固定面斗使用不锈钢止退螺丝		
J08	双动和面机	25KG	1.采用加厚不锈钢板材，配备掀盖停机功能 2.轴承应加轴套，内部传动采用涡轮减速机，电机配备过载保护功能 3.生产能力≥400kg/h 4.额定功率：≤3kW	台	1
J09	多功能搅拌机	30L	1.料桶容积 ： ≥30L 2.额定电压 ： 220V 3.额定频率 ： 50Hz 4.电机功率 ： ≤1.50kW 5.和面量 ： ≥10kg 6.搅拌参考转速 ：≥ 65/102/296(r/min)	台	2
J10	面案工作台	1800×760×800	1.采用 304 不锈钢结构 2.配≥5cm 厚柳木面案 3.台面加筋采用 304 不锈钢厚≥1.2mm 4.脚配加重可调整脚不少于 4 个	台	4
J11	面粉车	600×600×600	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.车身板厚度为≥1.5mm，配四个万向静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为橡胶 3.带锁扣固定把手	台	4

J12	单通工作柜	1800×760×800	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 2.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.柜门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm 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≥100kg 荷载，其变形量≤0.2mm 7.所投产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	4
J13	摇摆汤锅	200L	1.锅体材质：加厚 304 不锈钢板模压成型 2.燃烧器：节能燃烧器燃烧 3.锅体倾倒系统：采用蜗轮杆装置≥95 度可旋转 4.整机结构组成：不锈钢机架，加厚 304 不锈钢板模压锅体，配备倾倒系统熄火保护和耐热保温装置 5.支持燃气种类:天然气 6.锅体容积：≥200L	台	1
J14	双门蒸饭柜	1200×900×1850	1.　蒸箱前框磨砂采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm 2.内胆为 304 不锈钢厚度≥1.5mm 3.前面板采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm 4.侧板采用 304 不锈钢厚度≥1.0mm 5.蒸箱屉托条采用 304 不锈钢厚度≥2.0mm 6.密封条采用镶入式硅胶密封条，应方便拆卸更换 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≥2.0mm，蒸箱锅底钢板厚度≥2.5mm 10.水箱采用往复式循环管结构,内循环Φ≥76mm 不锈钢管 4 根,厚度≥3mm 11.每个蒸箱都配备自动补水箱 12.燃气接口：参考Φ25，进/排水参考 15mm/40mm 13.配备脉冲电子打火，熄火保护装置 14.热负荷大于等于 25kW	台	3

	不锈钢屉盘	600×400	1. 采用 304 不锈钢制作 2. 与双门蒸饭柜配套使用。	个	100
J15	电饼铛	700×700×745	1.铸管铝铛，双温双控 2.外壳不锈钢材质 3.温度范围：0～300℃ 4.限制温度：350℃±20℃超温保护 5.电压/功率：380V/≤5kW	台	3
J16	智能电炸炉	L=1000MM	1. 整机 304 不锈钢制作 2.参考尺寸：1000×600×800+150mm 3.电压：380V/50Hz 4.功率：≤9kW 5.油缸容积：≥80L 6.配炸筛至少 2 个 7.应配备油水混合分离装置 8.自动过滤残渣、自动温控 9.工作效率 600-800 根油条/h	台	1
J17	饼盘车	15 盘	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.车身板厚度为≥1.5mm，配四个万向静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为橡胶 3.带锁扣固定把手	台	5
J18	不锈钢排烟罩	11500×1800	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.罩体材料为≥1.5mm 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＞500mm 4.烟罩底板能承受≥100kg 荷载，其变形量≤1mm 5.根据现场定制	㎡	20.7
	烟罩装饰板	L=11500	1.采用 304 拉丝不锈钢板，厚度≥1.2mm 2.与吊顶密封处理，根据现场定制 3.≥1.5mm 厚 304 不锈钢框架焊接平滑，可拆卸	米	11.5

	烟罩排风口及连接管	定制	1.管道采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm 不锈钢制作 2.所有管道进行压强筋处理	套	8
	不锈钢可开启送风口	300×250,根据现场定制	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.材料为≥1.2mm 不锈钢板	套	8
	烟罩防爆灯	L=1200 含电源及辅料	1.透明，耐冲击韧性，耐蠕变，使用温度范围宽，色温(k)：冷光 (5000K 以上) 2.防雾 LED 节能照明（电压/功率：220V/≤100W） 3.配备防爆玻璃平板防护罩 4.灯身材质：304 不锈钢	套	8
J19	灭火系统	双瓶组	1.设备采用机械启动式，无需任何电源（包含电池等），水流联动阀自动切换时间不应大于 5s，灭火剂喷射时间不应小于 10s 且喷射延迟时间不应大于 3s，带有机械应急操作机构。 2.连接喷嘴的安装管路使用 304 不锈钢管，全部使用螺纹连接，药剂管壁厚大于等于 1.5mm，便于长久使用，无需更换，喷嘴保护帽要求为耐高温金属材质。 3.产品应符合标准：GA498-2012 或 XF498-2012，机械启动式；产品使用的灭火剂有效期不少于 6 年，单套设备带动喷嘴数量最大有效功率≥20 个喷嘴； 4.产品使用的灭火剂毒性为 0	套	1
	灭火系统智能控制箱	不锈钢双瓶箱	1、灭火剂箱体：采用 304 不锈钢材质 2、高压驱动气体（氮气）瓶：≥12Mpa 3、水流软管：耐高压管 4、减压后的驱动气体软管：耐高压管 5、高压（≥12Mpa)软管（顶开水流控制阀）：耐高压管 6、自动释放机构：纯机械式 7、水流控制阀（带防虹吸开关和水压测试接口）：纯机械式 8、液体药剂罐：≥24L	套	1

J20	灭蝇灯	粘捕式	1.电压：220V 2.功率：≤30W 3.尺寸：≥500×120×290mm 4.灯管：2×≤15w 灭蝇灯灯管，灯光波长应包含 365nm 5.覆盖面积≥80 ㎡ 6.外壳 ABS 防阻燃材料 7.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇 8.防水等级：IPX4	台	1
备餐间					
K01	挂墙洗手池	450 × 400 × 300+150	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.台面采用厚度≥1.5mm 不锈钢板制作 3.水池桶采用厚度≥1.5mm 不锈钢板制作 4.配不锈钢下水口 5.挂墙式安装	台	1
	感应龙头	座台式	1.黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4.AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V×4 直流电源 5.三通接口，可接冷.热水源，接口参考 4 分外螺纹 6.感应龙头参考尺寸：160×185×125mm	台	1
K02	灭蝇灯	粘捕式	1.电压：220V 2.功率：≤30W 3.尺寸：≥500×120×290mm 4.灯管：2×≤15w 灭蝇灯灯管，灯光波长应包含 365nm 5.覆盖面积≥80 ㎡ 6.外壳 ABS 防阻燃材料 7.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇 8.防水等级：IPX4	台	1

K03	单通工作柜	1800×760×800	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 2.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.柜门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm 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≥100kg 荷载，其变形量≤0.2mm 7.所投产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	5
K04	智能留样雪柜	835×840×1945	1、内箱使用 304 不锈钢板，外箱面板厚度≥0.8mm 2、配备数显电子温控 3、高精度电子温控（数显数控），柜内底板为圆弧设计 4、配备蒸发装置，自动蒸发化霜水；产品能在 43℃的环境温度下正常工作 5、具备称重功能，称重数据自动保存,自动打印到留样标签上 6.容积：≥400L	台	1
K05	三星盆台	1800 × 760 × 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≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑 Φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100kg 载荷，其变形量≤0.30mm 6.所投产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	1
	去水器连溢水装置	与盆台配套	1.与盆台配套 2.黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 3.水槽开孔直径≥87mm,下水口参考为 11/2″内螺纹和 23/8″外螺纹 4.溢水管开孔直径参考 2″溢流管高度≥350mm 5.旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 6.可拆卸过滤网 7.不锈钢下水口及溢水管，带柄控制阀门	套	3

	感应龙头	座台式	1.黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4.AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V×4 直流电源 5.三通接口，可接冷.热水源，接口参考 4 分外螺纹 6.感应龙头参考尺寸：160×185×125mm	台	3
K06	紫外线消毒灯	1050×96×53	1.灯罩腔内有电镀反射层，能扩大紫外线光波的覆盖面积 2.紫外线消毒灯波长范围：200-280nm 3.开启消毒灯后可选择消毒时间，带定时功能 4.待消毒时间结束后，本消毒灯自动关闭 5.参考尺寸：1050×96×53mm 6.功率：220V/≤36W	套	2
K07	双层送餐车	900×600×800	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.车身板厚度为≥1.5mm，配四个万向静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为橡胶 3.带锁扣固定把手	辆	5
售饭间					
L01	单通工作柜	1800×760×800	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 2.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.柜门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm 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≥100kg 荷载，其变形量≤0.2mm 7.所投产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	4
L02	保温餐车	720×930×1860	1.参考规格：720×930×1860mm±20mm 2.对流送风加热模式，可调节温度 3.配备加湿功能，可调至湿度 4.内膛参考规格，≥540×680×1380mm,每层高度为≥115（MM) 5.电压/功率：220V/≤2.65kW	台	5

			6.温度范围满足 30-110℃,至少 11 层，每层可放 2 个 1/1 标准份数盆		
L03	四格保温售饭柜	1500×700×800	1.台面采用 304 不锈钢厚≥1.5mm 2.柜体采用 304 不锈钢厚≥1.0mm，配≥1.0mm 不锈钢板做加力筋 3.柜内水胆采用 304 不锈钢厚≥1.5mm，配≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.门外壳采用 304 不锈钢厚≥0.8mm,门内壳采用≥0.8mm 不锈钢板,双层内填聚胺脂发泡 5.加热采用侧开式单独控制 6.电压：220V 7.功率：≤3kW 8.电脑数控显示，配备漏电.缺水报警装置	台	12
L05	紫外线消毒灯	1050×96×53	1.灯罩腔内有电镀反射层，能扩大紫外线光波的覆盖面积 2.紫外线消毒灯波长范围：200-280nm 3.开启消毒灯后可选择消毒时间，带定时功能 4.待消毒时间结束后，本消毒灯自动关闭 5.参考尺寸：1050×96×53mm 6.功率：220V/≤36W	台	5
L07	三星盆台	1800 × 760 × 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≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑 Φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100kg 载荷，其变形量≤0.30mm 6.所投产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	3

	去水器连溢水装置	与盆台配套	1.与盆台配套 2.黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 3.水槽开孔直径≥87mm,下水口为参考 11/2″内螺纹和 23/8″外螺纹 4.溢水管开孔直径参考 2″溢流管高度≥350mm 5.旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 6.可拆卸过滤网 7.不锈钢下水口及溢水管，带柄控制阀门	套	9
	感应龙头	座台式	1.黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4.AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V×4 直流电源 5.三通接口，可接冷.热水源，接口参考 4 分外螺纹 6.感应龙头参考尺寸：160×185×125mm	台	9
L08	不锈钢提拉窗及隔断	37000×3000	1.上部≥8mm 厚钢化玻璃 2.下部双面≥1.5mm 厚 304 不锈钢板封面高度至少 1200mm 3.304 不锈钢型材骨架 4.配套不锈钢门 5.含配套安装辅料 6.根据现场定制	㎡	111
L09	灭蝇灯	粘捕式	1.电压：220V 2.功率：≤30W 3.尺寸：≥500×120×290mm 4.灯管：2×≤15W 灭蝇灯灯管，灯光波长应包含 365nm 5.覆盖面积≥80 ㎡ 6.外壳 ABS 防阻燃材料 7.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇 8.防水等级：IPX4	台	2
学生现场制作区					

M01	四门双温雪柜	1200×760×2000	1.容积：≥800L 2.电压/功率：220V/≤1000W 3.制冷方式：冷风循环制冷，自然化霜/电热化霜 4.微电脑智能控制 5.采用前置空气过滤网，同时前吸风.前排风，可适应密闭的环境使用 6.整体采用 304 不锈钢板材制作，密封发泡 7.箱体内部采用圆角设计，可拆式门封条 8.温度可调范围：-5℃~5℃/-5℃~-22℃ 9.环保制冷剂，避免大气污染，环戊烷无氟环保≥50mm 厚高密度发泡保温层	台	1
M02	平台雪柜	1800×760×800	1.容积：≥450L 2.电压/功率：220V/≤400W 3.制冷方式：冷风循环制冷,自然化霜 4.微电脑智能控制，柜内温度一目了然 5.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 6.整体采用 304 不锈钢板材制作，密封发泡 7.箱体内部采用圆角设计，可拆式门封条，便于清洗 8.温度可调范围：-5℃~5℃ 9.环保制冷剂 ，避免大气污染，环戊烷无氟环保≥50mm 厚高密度发泡保温层	台	1
M03	单通工作柜	1500×760×800	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 2.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.柜门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm 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≥100kg 荷载，其变形量≤0.2mm 7.所投产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	2
M04	双星盆台	1200 × 600 × 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≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用≥Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑≥Φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚	台	1

			5.水槽底部承受≥100kg 载荷，其变形量≤0.30mm 6.所投产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求		
	去水器连溢水装置	与盆台配套	1.与盆台配套 2.黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 3.水槽开孔直径≥87mm,下水口为参考 11/2″内螺纹和 23/8″外螺纹 4.溢水管开孔直径参考 2″溢流管高度 350mm 5.旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 6.可拆卸过滤网 7.不锈钢下水口及溢水管，带柄控制阀门	套	2
	感应龙头	座台式	1.黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4.AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V×4 直流电源 5.三通接口，可接冷.热水源，接口参考 4 分外螺纹 6.感应龙头参考尺寸：160×185×125mm	台	2
M05	单星盆台	700 × 600 × 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≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用≥304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑 Φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100kg 载荷，其变形量≤0.30mm 6.产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	1
	去水器连溢水装置	与盆台配套	1.与盆台配套 2.黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 3.水槽开孔直径≥87mm,下水口为参考 11/2″内螺纹和 23/8″外螺纹 4.溢水管开孔直径参考 2″溢流管高度≥350mm 5.旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 6.可拆卸过滤网 7.不锈钢下水口及溢水管，带柄控制阀门	套	1

	感应龙头	座台式	1.黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4.AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V×4 直流电源 5.三通接口，可接冷.热水源，接口参考 4 分外螺纹 6.感应龙头参考尺寸：160×185×125mm	台	1
M06	炉拼柜	500×750×800	定制 1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 2.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 3.、掩门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm，聚氨酯发泡 4.外形与设备匹配	台	4
M07	电四头煲仔炉	800×750×800	1. 功率/电压：≤3.5kW×4/380V 2.面板采用 304 不锈钢板，厚≥1.20mm，厚≥1.0mm 3.带柜，配双门 4.至少配备 9 档磁控旋纽火力调节器 5.带定时功能 6.每头配备独立定时功能，可设定独立的烹饪时间模式 7.火力大小、能耗实时显示	台	2
M08	电磁煮面炉	700×750×800	1. 外壳采用 304 不锈钢制作，面板厚≥1.2mm 其余板材厚度≥1.0mm；壳体框架结构，台面一体成型 2.配置全密封电磁感应加热控制机箱，采用参考 IGBT(数字信号处理器）；配备全铜感应线盘；线圈盘配有散热风道。配备变频防水风机 3.配备至少八档旋转磁感火力调节开关 4.触摸式 LED 显示器；带定时功能，可保存不少于三组不同时间 5.配备缺水报警装置 6.电压/功率：380V/≤15kW	台	1

M09	电保温汤池柜	400×750×800	1. 功率：≤3.5kW/220V 2. 参考尺寸：800×750×800+30mm 3.面板采用 304 不锈钢板，厚≥1.20mm，实≥1.0mm 4.至少 9 档磁控旋纽火力调节器 5.带定时功能 6.配备至少 4 个独立定时功能，可设定独立的烹饪时间模式	台	2
M10	电多功能蒸煮炉	800×750×800	1.材质：面板采用 304 不锈钢板，厚≥1.20mm，厚≥1.0mm 2.功率/电压：≤15kW/380V 3.配立式水龙头，配隐藏式手动排水阀 4.配备至少 9 档旋纽磁控火力开关 5.有编程烹饪功能，至少五个菜单可以使用；每个菜单可设置工作段，时间，火力，且有预约功能 6.有定时关功能，时间可设置到秒 7.有预约开功能，时间可设置到秒 8.功率实时显示功能 9.数字电表功能，可以显示累计用电量 10.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	台	2
M11	一体式岛式烟罩	7500×1000×550	定制 1.烟罩分段制作，由多段烟罩组成，配 UV 光解净化灯，每组要求光解处理风量为：不小于 4000m³/h，每组要求 UV 灯管数量至少为 4 根 2.防油防火智能排烟罩采用不锈钢 304 制造，烟罩体板材厚度≥1.2mm，油网为≥0.8mm，烟罩底部应距离地面不低于 2000mm,排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，集送新风、前补新风功能 3.排烟罩应设有排气接驳口，防水 LED 照明装置，照明亮度不少于 400 LUX 每平方米 4.UV 净化器外壳全部为 304 不锈钢材料制造，每份收集组件都有的检修门和配电盒；检修门都有一联锁装置，门开电断 5.额定送风量下的初阻力≤100Pa；面风速不超过每秒 3 米；电源能够检测到高压开路的故障并及时保护；配备短路保护和过热保护装置	㎡	7.5

	烟罩防爆灯	L=1200 含电源及辅料	1.透明度较高，冲击韧性好，耐蠕变，使用温度范围宽，色温(k)：冷光（5000K 以上) 2.防雾 LED 节能照明（电压/功率：220V/≤100W） 3.防爆玻璃平板防护罩， 4.灯身材质：304 不锈钢	套	5
	集烟管	与烟罩匹配	1.　管道采用厚度≥1.2mm 不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理 3.根据风量设计，定制尺寸	㎡	21.2996
	不锈钢可开启送风口	300×250,根据现场定制	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.材料为≥1.2mm 不锈钢板	套	4
	烟罩排风口及连接管	定制	1.管道采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm 不锈钢制作 2.所有管道进行压强筋处理	套	4
	底漆玻璃装饰板	L=15000	定制 1.采用≥8mm 厚底漆钢化玻璃制作，与吊顶密封处理，根据现场定制 2.与烟罩匹配	米	15
M12	灭火系统	双瓶组	1.设备采用机械启动式，无需任何电源（包含电池等），水流联动阀自动切换时间不应大于 5s，灭火剂喷射时间不应小于 10s 且喷射延迟时间不应大于 3s，带有机械应急操作机构。 2.连接喷嘴的安装管路使用 304 不锈钢管，全部使用螺纹连接，药剂管壁厚大于等于 1.5mm，便于长久使用，无需更换，喷嘴保护帽要求为耐高温金属材质。 3.产品应符合标准：GA498-2012 或 XF498-2012，机械启动式；产品使用的灭火剂有效期不少于 6 年，单套设备带动喷嘴数量最大有效功率≥20 个喷嘴； 4.产品使用的灭火剂毒性为 0	套	1

	灭火系统智能控制箱	不锈钢双瓶箱	1、灭火剂箱体：采用 304 不锈钢材质 2、高压驱动气体（氮气）瓶：≥12Mpa 3、水流软管：耐高压管 4、减压后的驱动气体软管：耐高压管 5、高压（≥12Mpa)软管（顶开水流控制阀）：耐高压管 6、自动释放机构：纯机械式 7、水流控制阀（带防虹吸开关和水压测试接口）：纯机械式 8、液体药剂罐：≥24L	套	1
学生餐厅洗碗间					
N01	小件投掷柜	6500×350×880	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 2.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.0mm 3.采用双开门设计，投放口带导向边 4.分类回收筷勺和纸巾、酸奶盒等，与传送机配套使用 5.内置垃圾桶	米	6.5
N02	不锈钢踢脚线	L=6500	1.采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm 2.可定制激光打印宣传语或图样 3.订制品	米	6.5
N03	链板式餐具传送机	10800×480×880	1.　产品功能：传送链板通过不锈钢链条驱动,传送链板为聚甲醛树脂材质，链板轨道为高分子聚乙烯材质 2.　链板下部两侧翼加装滚轮 3.电源要求：220V/50Hz/1PH，总功率：≤1kW 4.传送速度：5～20m/min 5.配备链板清洗喷淋系统 7.主动机头和被动机头内置抽屉式残渣篮 8.实时数显传送速度，外置调速电位器 9.操作面板上配置应包括总电源开关、启动开关、停止开关、清洗开关、急停开关	米	9.792

N04	不锈钢回水槽	L=3500MM	定制 1、整体采用 304 不锈钢焊接制作,厚≥1.5mm 2、与餐厨垃圾处理器匹配	米	3.3
N05	餐食垃圾处理设备	1400×700×1494	1.产品功能：将食物残渣进行粉碎和脱水处理，压缩体积比率最高达 85% 2.残渣处理能力：≥600kg/h 3.总功率：≤3.5kW 4.设备配备独立的粉碎单元和脱水单元 5.循环水自动将残渣带入粉碎单元，无需链板等辅助装置输送残渣 6.粉碎单元应配置侧吸式碳化钨刀盘 7.脱水单元应配置双速减速电机 8.脱水单元配置开启门，螺旋输送装置和过滤圆筒拆卸方便 9.脱水单元配置自清洁喷淋系统，一键式操作 10.配置不锈钢循环水泵 11.盖板及检修门应配备开启保护装置 12.食物残渣处理机粉碎刀盘为侧装泵体一体式结构，粉碎刀头材质为钨钢；脱水单元螺旋及网筒可不需工具直接拆卸和安装；食物残渣处理机的链轮、链条等机械传动部分装配备安全可靠的防护罩 13.运行噪音≤62dB	台	1
N06	鼓泡带加热浸泡池	1500×800×880	1. 产品功能：通过高压风机在水池中产生气泡，让水池里水翻滚去除残渣 2.参考规格：1500×800×880mm 3.总功率：≤10kW 4.采用气嘴鼓泡，参考扇形伞状气泡设计 5.配置高压风机 6.配置水位传感器，可自动控制进水 7.内置大容量残渣篮 8.配置自动加热和保温功能，无需热水进水	台	1

N07	长龙式洗碗机	4050×914×1980	1.　产品功能：全自动传送餐具，对碗碟等餐具进行清洗、漂洗和烘干 2.参考规格：4050×914×1980mm 3.洗涤能力：≥5100 碟/小时（8 寸碟） 4.最大耗水量：≤230 升/小时 5.总功率：≤45.5kW。 6.整机双层结构 7.配置可视化电子面板，实时显示机器工作状态 8.水箱及加热配备防干烧保护装置 9.至少配备双速可选洗涤速度 10.部件要求：模具冲压一体成型洗臂和滤网、一体拉伸圆角水箱 11.配置≥120L 大容量清洗水箱和匹配功率的清洗水泵 12.清洗区和漂洗区配置侧洗臂，可 360° 洗涤 13.至少配备三道漂洗程序 14.漂洗应配备双温控功能 15.内置烘干模块，内循环环绕热风烘干设计 16.配置热回收模块，能够废热回收利用 #①稳定性：提供所投产品承载控制集成系统，由国家认可的第三方检测机构出具的满足 GB/T2423.2-2008 检测依据的报告。 #②防长霉：提供所投洗碗机整机及金属波纹管、格栅池、输送管路、循环洗槽、排水桩、水管弯头、挡水片等直接接触的配件，由国家认可的第三方检测机构出具的满足 GB/T2423.16-2022 的检测报告；	台	1
N08	软水机（与洗碗机匹配）	1500L/H	1.制水量:不低于 1.5 吨/小时 2.再生模式：时间型/时间流量混合型可选 3.工作水压：0.15-0.45MPa 4.工作电源：220V/50Hz 5.树脂容量：≥12.5L 6.再生时间：1 小时	台	1

N09	推入式双门消毒柜	1580×800×1980	1.容量≥800L 2.不锈钢材质结构，双门推入式，推车 2 辆 3.远红外线不低于 150℃高温消毒，带烘干 4.左、右室可同时或单独分开工作，温度控制精准±2℃ 5.电压：380V/≤3.6kw×2，智能电脑版控制 6.符合户内防强腐蚀型（F2）（二氧化硫）试验的要求	台	2
N10	不锈钢排烟罩	4500×1000	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.罩体材料为≥1.5mm 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＞500mm 4.烟罩底板能承受≥100kg 荷载，其变形量≤1mm 5.根据现场定制	㎡	4.5
	烟罩装饰板	L=11000	1.采用 304 拉丝不锈钢板，厚度≥1.2mm 2.与吊顶密封处理，根据现场定制 3.≥1.5mm 厚 304 不锈钢框架焊接平滑，可拆卸	米	11
	烟罩排风口及连接管	定制	1.管道采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm 不锈钢制作 2.所有管道进行压强筋处理	套	3
	不锈钢可开启送风口	300×250,根据现场定制	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.材料为≥1.2mm 不锈钢板	套	3
	烟罩防爆灯	L=1200 含电源及辅料	1.透明，耐冲击韧性，耐蠕变，使用温度范围宽，色温(k)：冷光 (5000K 以上) 2.防雾 LED 节能照明（电压/功率：220V/≤100W） 3.防爆玻璃平板防护罩， 4.灯身材质：304 不锈钢	套	3
N11	单星盆台	1000 × 760 × 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≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用≥304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用≥Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑 Φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100kg 载荷，其变形量≤0.30mm	台	3

			6.所投产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求		
	去水器连溢水装置	与盆台配套	1.与盆台配套 2.黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 3.水槽开孔直径≥87mm,下水口参考为 11/2″内螺纹和 23/8″外螺纹 4.溢水管开孔直径参考 2″溢流管高度 350mm 5.旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 6.可拆卸过滤网 7.不锈钢下水口及溢水管，带柄控制阀门	套	3
	双孔双温水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距≥203mm，采用偏芯设计可微调(15mm) 5.开孔尺寸≥25mm ，接口为标准 4 分外螺纹	台	3
N12	洗地龙头	10.7 米	1.开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理 2.固定侧支架钢板厚度≥5mm，黄铜进水主体 3.≥10 米重工无痕三层液压钢丝管、与主体接口为金属 连接件、耐温≥85 度 4.黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调。(配置一把喷头) 5.进水接口为参考标准 1/2’’外螺纹	台	1
N13	灭蝇灯	粘捕式	1.电压：220V 2.功率：≤30W 3.尺寸：≥500×120×290mm 4.灯管：2×≤15w 灭蝇灯灯管，灯光波长包含≥365nm 5.覆盖面积≥80 ㎡ 6.外壳 ABS 防阻燃材料 7.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇 8.防水等级：IPX4	台	1

N14	餐具保洁间	3700 × 4100 × 2700	1.采用 304 不锈钢制作 2.电压：380V 3.热风消毒库消毒利用循环热风对洗净的餐器具进行杀菌，消毒 4. 加热系统采用带散热片式加热管 5.循环系统采用耐高温，高转速，低噪音离心风机，循环热风使库体内的各点温度差不大于±2℃ 6.消毒库库板为≥100mm 厚特制岩棉板压缩而成，防火、阻燃、保温、耐高温，内壁为≥0.8mm，304 不锈钢板； 7.库内配有节能、防潮、耐高温防爆灯 8.该设备还具有烘干、贮存等功效	m^3	28.35
	热风循环系统	与系统匹配	1.热风机加热机组:304 不锈钢板，厚度≥3.0mm，中间有硅酸铝隔热棉，密闭、耐高温≥400 度，发热系统 380V 2.导风管:304 不锈钢板，厚度≥3.0mm，中间有硅酸铝隔热棉，密闭、耐高温≥400 度 3.热风循环风机: ≥380V	套	1
	不锈钢防滑地面	3mm 厚 304 不锈钢	1.采用 304 不锈钢防滑板制作厚≥3.0mm，做压花防滑处理，花型可定制 2.安装于消毒库地面 3.含现场安装、地面找平、垃圾清理及安装辅料	m^2	10.5
	消毒库专用控制箱	与消毒库配套	1.控制箱面板有温度设定、消毒保温时间设定及风机加热启动停止等操作按钮，消毒温度(80-100 度)、时间可控、数字显示 2.温度传感器及电缆、电器元件配件 3.温度控制器及电路系统 1 套 4.设备控制系统:具有超温报警、自动控温、温度设定 5.报警控制系统:超温自动断电、设备运行中警灯提示	套	1
N15	四层货架	1200×500×1800	1.采用 304 不锈钢制作 2.立柱≥Φ38mm 不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm 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≥100kg 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm 6.所投产品符合 GB4806.9-2023 标准要求	台	8

教师售饭间					
001	单通工作柜	1800×760×800	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 2.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.柜门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm 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≥100kg 荷载，其变形量≤0.2mm 7.所投产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	2
002	保温餐车	720×930×1860	1.规格：720×930×1860mm±20mm 2.自然生态式对流送风加热模式，温度恒定均匀 3.带有加湿功能，针对不同食物的需求，调至最佳温度和湿度， 可以有效延长食物保鲜及存放时间 4.内膛参考规格，≥540×680×1380mm,每层高度为≥115（mm) 5.电压/功率：220V/≤2.65kW 6.温度范围满足 30-110℃,至少 11 层，每层可放 2 个 1/1 标准份数盆	台	2
003	四格保温售饭柜	1500×700×800	1.台面采用 304 不锈钢厚≥1.5mm 2.柜体采用 304 不锈钢厚≥1.0mm，配≥1.0mm 不锈钢板做加力筋 3.柜内水胆采用 304 不锈钢厚≥1.5mm，配≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.门外壳采用 304 不锈钢厚≥0.8mm,门内壳采用≥0.8mm 不锈钢板,双层内填聚胺脂发泡 5。加热采用侧开式单独控制 6.电压：220V 7.功率：≤3kW 8.电脑版控制数字显示，有漏电.缺水报警功能	台	4

006	紫外线消毒灯	1050×96×53	1.灯罩腔内有电镀反射层，能扩大紫外线光波的覆盖面积 2.紫外线消毒灯波长范围：200-280nm 3.开启消毒灯后可选择消毒时间，带定时功能 4.待消毒时间结束后，本消毒灯自动关闭 5.参考尺寸：1050×96×53mm 6.功率：220V/≤36W	台	2
007	不锈钢提拉窗及隔断	15000×3000	1.上部≥8mm 厚钢化玻璃 2.下部双面≥1.5mm 厚 304 不锈钢板封面高度≥1200mm 3.304 不锈钢型材骨架 4.配套不锈钢门 5.含配套安装辅料 6.根据现场定制	㎡	45
008	灭蝇灯	粘捕式	1.电压：220V 2.功率：≤30W 3.尺寸：≥500×120×290mm 4.灯管：2×≤15W 灭蝇灯灯管，灯光波长在≥365nm 最有效吸引蚊虫苍蝇 5.覆盖面积≥80 ㎡ 6.外壳 ABS 防阻燃材料 7.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇，耗能低，无异味，无辐射 8.防水等级：IPX4	台	2
教师现场制作区					

P01	四门双温雪柜	1200×760×2000	1.容积：≥800L 2.电压/功率：220V/≤1000W 3.制冷方式：冷风循环制冷，自然化霜/电热化霜 4.微电脑智能控制 5.采用前置空气过滤网，同时前吸风.前排风，可适应密闭的环境使用 6.整体采用 304 不锈钢板材制作，密封发泡 7.箱体内部采用圆角设计，可拆式门封条 8.温度可调范围：-5℃~5℃/-5℃~-22℃ 9.环保制冷剂，避免大气污染，环戊烷无氟环保≥50mm 厚高密度发泡保温层	台	1
P02	单通工作柜	1500×760×800	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 2.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.柜门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm 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≥100kg 荷载，其变形量≤0.2mm 7.所投产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	1
P03	单星盆台	700 × 600 × 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≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用≥304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用≥Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑≥φ25×1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100kg 载荷，其变形量≤0.30mm 6.所投产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	1
	去水器连溢水装置	与盆台配套	1.与盆台配套 2.黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 3.水槽开孔直径≥87mm,下水口参考为 11/2″内螺纹和 23/8″外螺纹 4.溢水管开孔直径参考 2″溢流管高度 350mm 5.旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 6.可拆卸过滤网 7.不锈钢下水口及溢水管，带柄控制阀门	套	1

	感应龙头	座台式	1.黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4.AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V×4 直流电源 5.三通接口，可接冷.热水源，接口参考 4 分外螺纹 6.感应龙头参考尺寸：160×185×125mm	台	1
P04	炉拼柜	500×750×800	定制 1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 2.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 3.、掩门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm，聚氨酯发泡 4.外形与设备匹配	台	4
P05	电四头煲仔炉	800×750×800	1.功率/电压：≤3.5KW×4/380v 2.面板采用 304 不锈钢板，厚≥1.20mm，厚≥1.0mm 3.带柜，配双门 4.耐用方便的 9 档磁控旋纽火力调节器 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	台	2
P06	电磁煮面炉	700×700×800	1.外壳采用 304 不锈钢制作，面板厚≥1.2mm 其余板材厚度≥1.0mm；台面一体成型设计，壳体框架结构设计，安全稳固容易清洁 2.配置全密封电磁感应加热控制机箱，采用 IGBT(数字信号处理器）；配置全铜感应线盘；三重立体防辐射屏蔽设计；流线型线圈盘散热风道，配置变频防水风机，抽风、送风相结合，散热充分；配置八档 360 度旋转磁感火力调节开关精准控制火力；触摸式 LED 显示器；带定时功能，可保存三组不同时间 3.配缺水报警系统，可蒸、煮互用 4.电压/功率：380V/≤15KW	台	1

P07	电保温汤池柜	400×750×800	1.功率：≤3.5KW/220v 2.参考尺寸：800×750×800+30mm 3.面板采用 304 不锈钢板，厚≥1.20mm，实≥1.0mm 4.耐用方便的 9 档磁控旋纽火力调节器 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	台	1
P08	电多功能蒸煮炉	800×750×800	1.材质：面板采用 304 不锈钢板，厚≥1.20mm，厚≥1.0mm 2.功率/电压：≤15KW/380V 3.配立式水龙头，配隐藏式手动排水阀 4.独立的手动 9 档 360 度旋纽磁控火力开关 5.有编程烹饪功能，有五个菜单可以使用；每个菜单定义三个变量，工作段，时间，火力，保存以后就是一个固定菜单，可以立即执行也，可以预约执行。大大节省人工，并确保菜品一致 6.有定时关功能，时间可设置到秒 7.有预约开功能，时间可设置到秒 8.功率实时显示。方便火候掌控 9.数字电表功能，可以显示累计用电量 10.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	台	2
P09	一体式岛式烟罩	7500×1000×550	定制 1.烟罩分段制作，由多段烟罩组成，配 UV 光解净化灯，每组要求光解处理风量为：4000m³/h，每组要求 UV 灯管数量为 4 根 2.防油防火智能排烟罩采用不锈钢 304 制造，烟罩体板材厚度≥1.2mm，油网为≥0.8mm，烟罩底部应距离地面 2000mm,排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，集送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉排油烟设备功能 3.排烟罩应设有排气接驳口，防水 LED 照明装置，照明亮度不少于 400 LUX 每平方米 4.UV 净化器外壳全部为 304 不锈钢材料制造，每份收集组件都有的检修门和配电盒；检修门都有一联锁装置，门开电断 5.额定送风量下的初阻力≤100Pa；面风速不超过每秒 3 米；电源能够检测到高压开	㎡	7.5

			路的故障并及时保护；带有短路保护和过热保护装置		
	烟罩防爆灯	L=1200 含电源及辅料	1.透明，耐冲击韧性，耐蠕变，使用温度范围宽，色温(k)：冷光（5000K 以上） 2.防雾 LED 节能照明（电压/功率：220V/≤100W） 3.防爆玻璃平板防护罩， 4.灯身材质：304 不锈钢	套	5
	集烟管	与烟罩匹配	1.管道采用厚度≥1.2mm 不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理 3.根据风量设计，定制尺寸	㎡	21.2996
	不锈钢可开启送风口	300×250,根据现场定制	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.材料为≥1.2mm 不锈钢板	套	4
	烟罩排风口及连接管	定制	1.管道采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm 不锈钢制作 2.所有管道进行压强筋处理	套	4
	底漆玻璃装饰板	L=15000	定制 1.采用≥8mm 厚底漆钢化玻璃制作，与吊顶密封处理，根据现场定制 2.与烟罩匹配	米	15
P10	灭火系统	双瓶组	1.设备采用机械启动式，无需任何电源（包含电池等），水流联动阀自动切换时间不应大于 5s，灭火剂喷射时间不应小于 10s 且喷射延迟时间不应大于 3s，带有机械应急操作机构。 2.连接喷嘴的安装管路使用 304 不锈钢管，全部使用螺纹连接，药剂管壁厚大于等于 1.5mm，便于长久使用，无需更换，喷嘴保护帽要求为耐高温金属材质。 3.产品应符合标准：GA498-2012 或 XF498-2012，机械启动式；产品使用的灭火剂有效期不少于 6 年，单套设备带动喷嘴数量最大有效功率≥20 个喷嘴； 4.产品使用的灭火剂毒性为 0	套	1

	灭火系统智能控制箱	不锈钢双瓶箱	1、灭火剂箱体：采用 304 不锈钢材质 2、高压驱动气体（氮气）瓶：≥12MPa 3、水流软管：耐高压管 4、减压后的驱动气体软管：耐高压管 5、高压（≥12MPa)软管（顶开水流控制阀）：耐高压管 6、自动释放机构：纯机械式 7、水流控制阀（带防虹吸开关和水压测试接口）：纯机械式 8、液体药剂罐：≥24L	套	1
教师餐厅洗碗间					
Q01	小件投掷柜	3800×350×880	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 2.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.0mm 3.采用双开门设计，投放口带导向边 4.分类回收筷勺和纸巾、酸奶盒等，与传送机配套使用 5.内置垃圾桶	米	3.8
Q02	不锈钢踢脚线	L=3800	1.采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm 2.可定制激光打印宣传语或图样 3.订制品	米	3.8
Q03	链板式餐具传送机	8600×480×880	1.产品功能：传送链板通过不锈钢链条驱动，带动餐具传送，提高餐具回收效率 2.电源要求：220V/50Hz/1PH，总功率：≤1kW 3.传送速度：5～20m/min 4.传送链板为聚甲醛树脂材质，链板轨道为高分子聚乙烯材质 5.链板下部两侧翼加装滚轮，大大减小链板与轨道之间的摩擦阻力 6.标配链板清洗喷淋系统，使传送机在运行过程中能保持卫生清洁 7.主动机头和被动机头内置抽屉式残渣篮 8.实时数显传送速度，外置调速电位器，操作可视化 9.操作面板上配置总电源开关、启动开关、停止开关、清洗开关、急停开关	米	7.697

Q04	不锈钢回水槽	L=4600MM	定制 1、整体采用 304 不锈钢焊接制作,厚≥1.5mm 2、与餐厨垃圾处理器匹配	米	3.961
Q05	餐食垃圾处理设备	1400×700×1494	1.产品功能：将食物残渣进行粉碎和脱水处理，压缩体积比率最高达 85% 2.残渣处理能力：≥600Kg/h 3.总功率：≤3.5KW 4.设备由独立的粉碎单元和脱水单元组成 5.循环水自动将残渣带入粉碎单元，无需链板等辅助装置输送残渣 6.粉碎单元配置侧吸式碳化钨刀盘，无需清洁，粉碎效果好，不易生锈 7.脱水单元配置双速减速电机 8.脱水单元配置开启门，螺旋输送装置和过滤圆筒拆卸方便 9.脱水单元配置自清洁喷淋系统，一键式操作 10.配置不锈钢循环水泵 11.盖板及检修门开启保护 12.食物残渣处理机粉碎刀盘为侧装泵体一体式结构，粉碎刀头为钨钢材质，不易生锈；脱水单元配置开启门，脱水单元螺旋及网筒可不需工具直接拆卸和安装；食物残渣处理机的链轮、链条等机械传动部分装有安全可靠的防护罩 13.运行噪音≤65dB	台	1
Q06	鼓泡带加热浸泡池	1500×800×880	1.产品功能：通过高压风机在水池中产生气泡，让水池里水翻滚去除残渣 2.规格：1500×800×880mm 3.总功率：≤9.8KW 4.采用多功能型气嘴，扇形伞状气泡 5.配置高压风机 6.配置水位传感器，可自动控制进水 7.内置大容量残渣篮，便于使用及维护 8.自动加热和保温，无需热水进水	台	1

Q07	长龙式洗碗机	4050×914×1980	1.产品功能：全自动传送餐具，对碗碟等餐具进行清洗、漂洗和烘干 2.参考规格：4050×914×1980mm 3.洗涤能力：≥5100 碟/小时（8 寸碟） 4.最大耗水量：≤230 升/小时 5.总功率：≤45.5KW。 6.整机双层结构，节能降噪，改善操作环境 7.可视化电子面板，实时显示机器工作状态 8.水箱及加热包防干烧设计 9.双速可选洗涤速度，可根据餐具情况自由切换 10.模具冲压一体成型洗臂和滤网，不易堵塞 11.一体拉伸圆角水箱，不会开裂，无卫生死角 12.配置≥120L 大容量清洗水箱和匹配功率的清洗水泵 13.清洗区和漂洗区配置侧洗臂，360°洗涤无死角 14.三道漂洗节能设计，进一步降低机器的运行成本 15.漂洗双温控设计，减少温度波动，喷淋温度控制更加精准 16.清洁剂节约系统设计，减少清洁剂的使用 17.内置烘干模块，内循环环绕热风烘干设计，提高餐具干燥效果 18.标配热回收模块，实现废热回收利用	台	1
Q08	软水机（与洗碗机匹配）	1500L/H	1.制水量:不低于 1.5 吨/小时 2.再生模式：时间型/时间流量混合型可选 3.工作水压：0.15-0.45MPa 4.工作电源：220V/50Hz 5.树脂容量：≥12.5L 6.再生时间：1 小时	台	1
Q09	推入式双门消毒柜	1580×800×1980	1.容量≥800L 2.不锈钢材质结构，双门推入式，推车 2 辆 3.远红外线不低于 150℃高温消毒，带烘干 4.左、右室可同时或单独分开工作，温度控制精准±2℃ 5.电压：380V/≤3.6kw×2，智能电脑版控制	台	2

			6.符合户内防强腐蚀型（F2）（二氧化硫）试验的要求		
Q10	不锈钢排烟罩	4500×1000	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.罩体材料为≥1.5mm 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＞500mm 4.烟罩底板能承受≥100kg 荷载，其变形量≤1mm 5.根据现场定制	㎡	4.5
	烟罩装饰板	L=11000	1.采用 304 拉丝不锈钢板，厚度≥1.2mm 2.与吊顶密封处理，根据现场定制 3.≥1.5mm 厚 304 不锈钢框架焊接平滑，可拆卸	米	11
	烟罩排风口及连接管	定制	1.管道采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm 不锈钢制作 2.所有管道进行压强筋处理	套	3
	不锈钢可开启送风口	300×250,根据现场定制	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.材料为≥1.2mm 不锈钢板	套	3
	烟罩防爆灯	L=1200 含电源及辅料	1.透明，耐冲击韧性，耐蠕变，使用温度范围宽，色温(k)：冷光 (5000K 以上) 2.防雾 LED 节能照明（电压/功率：220V/≤100W） 3.防爆玻璃平板防护罩， 4.灯身材质：304 不锈钢	套	3
Q11	三星盆台	1800 × 760 × 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≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用≥Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑≥φ25×1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100kg 载荷，其变形量≤0.30mm 6.所投产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	1

	去水器连溢水装置	与盆台配套	1.与盆台配套 2.黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 3.水槽开孔直径≥87mm,下水口参考为 11/2″内螺纹和 23/8″外螺纹 4.溢水管开孔直径参考 2″溢流管高度 350mm 5.旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 6.可拆卸过滤网 7.不锈钢下水口及溢水管，带柄控制阀门	套	3
	双孔双温水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距≥203mm，采用偏芯设计可微调(15mm) 5.开孔尺寸≥25mm ，接口为参考标准 4 分外螺纹	台	3
Q12	洗地龙头	10.7 米	1.开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理 2.固定侧支架钢板厚度≥5mm，黄铜进水主体 3.≥10 米重工无痕三层液压钢丝管、与主体接口为金属 连接件、耐温≥85 度 4.黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调。(配置一把喷头) 5.进水接口为参考标准 1/2’’外螺纹	台	1
Q13	灭蝇灯	粘捕式	1.电压：220V 2.功率：≤30W 3.尺寸：≥500×120×290mm 4.灯管：2×≤15w 灭蝇灯灯管，灯光波长包含 365nm 5.覆盖面积≥80 ㎡ 6.外壳 ABS 防阻燃材料 7.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇 8.防水等级：IPX4	台	1
其他					

1	自助双槽打汤机	950×750×1400	1.汤槽容量：双槽≥65×2 升；配备搅拌，缺汤报警提示装置 2.出汤速度：90ml/s 3.定量出汤：汤量可调，误差可校准，单台设备至少有 2 个出汤头 4.出汤模式：自动感应出汤 5.出汤温度：汤槽配备自动加热保温功能，温度不低于 70℃、可调 6.单机出汤份数：500-800 份，可满足 500--800 人用汤 7.设备材质：汤槽内胆和外壳均为食品级 304 不锈钢材质，提供检测报告 8.清洗方便：配备泵和管道自动清洗功能，配备汤槽清洗专用热水枪 9.汤品中的软颗粒直径最大 12 毫米，不影响出汤	台	4
2	智能打饭机	720×658×1960	1.材质：机身均采用不锈钢材料制作；与米饭接触的部件采用 304 不锈钢带食品级纳米防粘涂层 2.参考规格尺寸：720×658×1960mm、功率电压：400W/220V 3.效率：平均不少于 2.5 秒/份，不少于 1200 份/小时 4.打饭免人手接触，密闭箱体式结构 5.储饭容量≥60L（50kg 米饭），一次可供应 300-400 人，采用食品级塑料材质 6.保温 3 小时，米饭温度下降率不低于 50% 7.兼容各类米种，不卡饭、不粘饭，单机可通用市面上的各类餐具 8.配备称重系统，精度±10 克内 9.至少具备标准、连续、预装 3 种模式 10.可设定至少 3 种不同米饭克数；设定范围：30-500 克（可调） 11.具有连续打饭功能，在完成打饭后自动预备下一份米饭 12.具有预装功能，系统在完成打饭后自动预备设定克数的饭量 13.配备自动松饭装置，根据米饭消耗速度可自动扒松补饭 14.配备缺饭提前预警提醒功能，可设定剩余米饭提醒值 15.具备剩余米饭一键清空排出功能 16.配备臭氧除菌装置，可定时 360° 全方位灭菌消毒 17.配备 PLC 控制系统，≥7 寸触摸屏 18.具备自动统计出饭数量，自动按月汇总功能；可查看至少 5 个月内的每日的历史打饭数据 19.配备防误触装置，感应到餐具才出饭	台	4

			20.具有米饭保鲜提示功能，当米饭超过时间未使用时自动提醒排出 21.与米饭接触需清洗部件均应可快速拆卸清洗		
	电动上饭车	1330×615×1700	1.参考尺寸：≥1330×615×1700mm 2.功率/电压：≤800W/220V 3.模式：可移动充电式 4.提升机构应采用双链条设计 5.最大载重：≥200kg 6.提升方式：电动 7.带自动限位功能，到达上饭位置后自动停止，推入即可 8.不应需要中转车或其他人力 9.配备可锁止式万向轮 10.可充电，并带剩余电量自动显示功能 11.充满电单次可满足一台打饭机正常使用不少于 7 天	台	4
	储饭桶	605×455×520	1.参考尺寸：605×455×520mm 2.容量：≥60L 3.保温：双层+发泡工艺，米饭保温 3 小时≥75℃，底部带可活动的抽板 4.材质：采用 304 不锈钢 5.储饭：≥50kg 6.厚度：≥1.2mm 7.符合国家食品卫生安全要求的铁氟龙防粘涂层	台	8
3	筷子勺子消毒车	700×500×800	1.功率：≥30W 电压：220V 2.整机采用不锈钢板制造，车体≥1.5mm 不锈钢板 3.左右推拉盖 4.温度控制器 30℃—60℃，紫外线杀菌，并带烘干功能 5.车轮采用万向脚轮，带刹车擎 6.满足筷子、汤匙、餐刀、叉等消毒杀菌的需要	台	8
4	洗地车	双刷	1.过滤器过滤等级：中 2.清洁效率：≥3900 平方米/小时 3.单次充电时间：≥360 分钟	台	4

5	双层送餐车	900×600×800	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.车身板厚度为≥1.5mm，配四个万向静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为橡胶 3.带锁扣固定把手	辆	15
6	板车	110×90cm	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.车身板厚度为≥1.5mm，配四个万向静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为橡胶 3.带锁扣固定把手	辆	10
7	大容量工具消毒柜	1800×600×1800	1.功率：≥2.2W 电压：220V 2.整机采用不锈钢板制造，车体≥1.5mm 不锈钢板 3.可消毒菜墩，刀具，毛巾等 4.温度控制器 30℃—60℃，紫外线杀菌，并带烘干功能	台	3
8	筷勺专用收集桶	460×310×590mm	1.参考尺寸：460×310×590mm 2.加厚材质，结构稳定坚固 3.配套不锈钢	个	10
9	异味除臭器	460×310×590mm	1.采用双极等离子技术除味除菌消毒 2.配备触摸式液晶屏，可设置每天工作多个不同的时间段；带故障提示功能 3.配备自循环除臭除异味杀菌装置，可捕获空间中的病原体、细菌、异味以及其他有害的颗粒物和有机污染物等 4.具有实时监测功能，自动监测当前空气状态，在线显示空气质量状况 5.可吸附细菌尘埃 6.电压/功率：220V/≤0.2kW	台	8
隔油处理设备					
R01	隔油处理设备	40m³/h	1、箱体材质：304 不锈钢≥2.0mm 2、箱盖材质：304 不锈钢≥1.5mm(方便维护） 3、处理量：不低于 40m³/h 4、预留总电量≤13kW 5、电压：380V/50HZ	台	1

			6、总功率：≤3kW 7、设备接驳口径要求： 8、进水口径：参考 DN100 9、出水口径：参考 DN100 10、虹吸通气：参考 DN100 11、设备噪声≤65dB（A） 12、设有过载保护功能 13、保护联结电路及其联系性应符合 GB5226.1-2008 中 8.2.3 的规定 14、绝缘电阻≥1MΩ 15、配备固液分离装置、油水分离、油水分解装置 16、在箱体注满水的状态下保持 30 分钟，应无任何可见渗漏 17、配备自动分类装置，杂物自动排至集渣桶内、油脂直接排至油桶内。 18、设备配置沉淀池,微小杂物及泥沙沉淀在沉淀池内，可定期开闸处置 19、设备集油区内配置恒温加热装置，其外部敷设有高分子恒温材料，保证油以液体状态顺利排除 20、进出排水管由土建施工方引至设备摆放处		
R02	控制系统	40m³/h	与设备匹配、定制 1.与现场设备匹配 2.人机界面，控制设备运行 3.根据现场设备定制、安装、调试 4.物联网智能控制系统 5.渣桶、油桶容量具有远程预警功能，设备运行检测功能	台	1
R03	隔油设备槽钢底座	与设备匹配	1.参考 10#国标槽钢焊接制作 2.与设备匹配 3.根据现场施工安装	台	1
R04	废气系统	根据现场定制	根据现场定制、定制 1.根据现场设备使用需求安装排气装置，引至室外 2.304 不锈钢材质厚度≥2.0mm	台	1

R05	设备安装配件	与设备匹配	与设备匹配、定制 1.与设备匹配包含不锈钢弯头，出水止回阀，出水闸阀，不锈钢法兰，不锈钢管路，以及其他连接件	组	1
R06	室内隔渣提升系统	40m³/h	1.处理量：≥40m³/h 2.扬程：≥15m 3.(设备带加热装置)预留电量：≤13kW 4.单泵功率：≤5.5kW 5.电压：380V 6.进水高度：≥1450mm 7.进水管：参考 DN100 8.出水管：参考 DN100 9.水泵：(≥2 台水泵),水箱、杂物筐通体为采用 304≥2mm 不锈钢	台	1
R07	提升设备槽钢底座	与设备匹配	与设备匹配、定制 1.参考 10#国标槽钢焊接制作 2.与设备匹配 3.根据现场施工安装	台	1
R08	隔油处理设备	10m³/h	1、箱体材质：304 不锈钢≥2.0mm 2、箱盖材质： 304 不锈钢≥1.5mm(方便维护） 3、处理量：不低于 10m³/h 4、预留总电量≤5KW 5、电压：380V/50HZ 6、总功率：≤3KW 7、设备接驳口径要求： 8、进水口径：DN100 9、出水口径：DN100 10、虹吸通气：DN100 11、设备噪声≤65dB（A） 12、设有过载保护功能 13、保护联结电路及其联系性应符合 GB5226.1-2008 中 8.2.3 的规定 14、绝缘电阻≥1MΩ	台	2

			15、应设固液分离装置、油水分离、油水分解装置 16、在箱体注满水的状态下保持 30 分钟，应无任何可见渗漏 17、设备为自动设备，杂物自动排至集渣桶内、油脂直接排至油桶内。 18、第一个模块：餐饮污水汇集后通过进水管排入固液分离仓将杂物拦截，经除渣装置自动排至集渣桶 19、设备设有沉淀池,微小杂物及泥沙沉淀在沉淀池内，定期开闸，杂物被冲进集渣桶内，集中清理 20、设备集油区内设有恒温加热带，其外部敷设有高分子恒温材料，保证油以液体状态顺利排除 21、进出排水管由土建施工方引至设备摆放处		
R09	控制系统	10m³/h	与隔油设备匹配、定制 1.与现场设备匹配 2.人机界面，控制设备运行 3.根据现场设备定制、安装、调试 4.物联网智能控制系统 5.渣桶、油桶容量远程预警功能，设备运行检测功能	台	2
R10	隔油设备槽钢底座	与设备匹配	1.配备 10#国标槽钢焊接制作 2.与设备匹配 3.根据现场施工安装	台	2
R11	废气系统	根据现场定制	根据现场定制、定制 1.根据现场设备使用需求安装排气装置，引至室外 2.304 不锈钢材质厚度≥2.0mm	台	2
R12	设备安装配件	与设备匹配	与设备匹配、定制 1.与设备匹配包含不锈钢弯头，出水止回阀，出水闸阀，不锈钢法兰，不锈钢管路，以及其他连接件	组	1

R13	室内隔渣提升系统	10m³/h	1.处理量：≥10m³/h 2.扬程：≥15m 3.(设备带加热装置)预留电量：≤5kW 4.单泵功率：≤1.5kW 5.电压：380V 6.进水高度：≥1450mm 7.进水管：参考 DN100 8.出水管：参考 DN100 9.水泵：(≥2 台水泵),水箱、杂物筐通体为采用 304≥2mm 不锈钢	台	2
R14	提升设备槽钢底座	与设备匹配	与设备匹配、定制 1.参考 10#国标槽钢焊接制作 2.与设备匹配 3.根据现场施工安装	台	2
烹饪间排烟系统					
1	加压排油烟机组	38000m³/h	1、加压排油烟机组 2、风量：≥38000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1
2	风柜底座	与风柜配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	台	1
4	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1

5	减震器	与风机配套	1.风机减震器（弹簧减震器） 2.外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3.弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	个	4
6	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装	套	2
7	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚不锈钢板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚不锈钢制作 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用液体硅胶密封	件	2
8	不锈钢通风管道	304 不锈钢	1.管道采用厚度≥1.2mm 不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理 3.根据风量设计，定制尺寸	平米	361
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	32
10	管道保温	1.2mm 厚镀锌板	1.保温材料:绝热岩棉板 2.保温厚度:≥50mm 3.满足设计及使用要求	平米	361
11	玻璃丝布	与烟管配套	1.两边玻璃丝布 2.防火涂料 3.根据现场施工	平米	361

12	高效净化器装置	38000m³/h	1.设备外壳全部为≥1.2mm 厚度的碳钢冷板，设备外壳喷涂热固性纯聚酯粉末涂料，预处理工艺包括脱脂、除锈、中和、表调、磷化和烘干等工艺 2.电场主体绝缘子和设备高压电源输出绝缘子采用聚四氟乙烯绝缘子 3.采用微电脑芯片控制，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 显示屏，可以显示保养清洗信息、高压输出空载、地线开路、过压过流、闪络以及短路的功能等信息 4.内装不锈钢电极油烟处理收集器，净化芯体收尘极与放电极均采用镜面不锈钢板材辊轧自动成型，放电极均做折返加强筋；间距电场≥22.5mm 5.根据现场改造电源，包含但不限于电源线及控制等 6.施工安装过程中做好成品保护，如需对现有场地或设施进行改造，需经采购方确认后方可施工，采购方不再增加费用 7.施工完成后提供有资质单位的包含油烟、颗粒物、非甲烷总烃符合标准的合格检测报告	台	1
13	净化器底座	与净化器配套定制	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与净化器匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	台	1
14	风机出口防护网	与管道配套定制	1.防护网采用 304 不锈钢制作 2.防雨百叶采用 304 不锈钢制作厚度≥1.2mm，配法兰链接 3.与风管匹配 4.根据现场安装	套	1
15	预留环保检测口	符合环保要求	1.符合环保要求预留环测口，加密封圈，方便环保检测	项	1
烹饪间排烟送风系统					

1	送风机组	30000m³/h	1.送风风机机组 2.风量：≥30000m³/h 3.钢制外壳，内置网状消音装置 4.二级或以上能效 5.根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6.控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1
2	风柜底座	与风柜配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	台	1
4	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1
5	减震器	与风机配套	1.风机减震器（弹簧减震器） 2.外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3.弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	个	4
6	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装	套	2
7	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封	件	2
8	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定	平米	152

			5、每节管道接口处采用胶条密封		
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	24
10	送风百叶及连接管	600×600	1.304 不锈钢防护网，法兰连接。 2.根据现场开孔及恢复	套	6
11	风机进口防护网	与管道配套定制	1.防护网采用 304 不锈钢制作 2.防雨百叶采用 304 不锈钢制作厚度≥1.2mm，配法兰链接 3.与风管匹配 4.根据现场安装	套	1
主食加工间排烟系统					
1	加压排油烟机组	25000m³/h	1、加压排油烟机组 2、风量：≥38000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1
2	风柜底座	与风柜配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	台	1
4	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭	台	1

			4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。		
5	减震器	与风机配套	1.风机减震器（弹簧减震器） 2.外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3.弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	个	4
6	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装	套	2
7	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚不锈钢板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚不锈钢制作 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为≥40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封	件	2
8	不锈钢通风管道	304 不锈钢	1.管道采用厚度≥1.2mm 不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理 3.根据风量设计，定制尺寸	平米	364
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	29
10	管道保温	1.2mm 厚镀锌板	1.保温材料:绝热岩棉板 2.保温厚度:≥50mm 3.满足设计及使用要求	平米	364
11	玻璃丝布	与烟管配套	1.两边玻璃丝布 2.防火涂料 3.根据现场施工	平米	364

12	高效净化器装置	25000m³/h	1.设备外壳全部为≥1.2mm 厚度的碳钢冷板，设备外壳喷涂热固性纯聚酯粉末涂料，预处理工艺包括脱脂、除锈、中和、表调、磷化和烘干等工艺 2.电场主体绝缘子和设备高压电源输出绝缘子采用聚四氟乙烯绝缘子 3.采用微电脑芯片控制，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 显示屏，可以显示保养清洗信息、高压输出空载、地线开路、过压过流、闪络以及短路的功能等信息 4.内装不锈钢电极油烟处理收集器，净化芯体收尘极与放电极均采用镜面不锈钢板材辊轧自动成型，放电极均做折返加强筋；间距电场≥22.5mm 5.根据现场改造电源，包含但不限于电源线及控制等 6.施工安装过程中做好成品保护，如需对现有场地或设施进行改造，需经采购方确认后方可施工，采购方不再增加费用 7.施工完成后提供有资质单位的包含油烟、颗粒物、非甲烷总烃符合标准的合格检测报告	台	1
13	净化器底座	与净化器配套定制	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与净化器匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	台	1
14	风机出口防护网	与管道配套定制	1.防护网采用 304 不锈钢制作 2.防雨百叶采用 304 不锈钢制作厚度≥1.2mm，配法兰链接 3.与风管匹配 4.根据现场安装	套	1
15	预留环保检测口	符合环保要求	1.符合环保要求预留环测口，加密封圈，方便环保检测	项	1
主食加工间排烟送风系统					

1	送风机组	20000m³/h	1.送风风机机组 2.风量：≥20000m³/h 3.钢制外壳，内置网状消音装置 4.二级或以上能效 5.根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6.控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1
2	风柜底座	与风柜配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	台	1
3	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1
4	减震器	与风机配套	1.风机减震器（弹簧减震器） 2.外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3.弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	个	4
5	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装	套	2
6	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	件	2
7	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 2、所有管道进行压强筋处理 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	平米	445

8	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	25
9	送风百叶及连接管	600×600	1.304 不锈钢防护网，法兰连接。 2.根据现场开孔及恢复	套	6
10	风机进口防护网	与管道配套定制	1.防护网采用 304 不锈钢制作 2.防雨百叶采用 304 不锈钢制作厚度≥1.2mm，配法兰链接 3.与风管匹配 4.根据现场安装	套	1
学生洗碗间排烟系统					
PC01	加压排油烟机组	12000m³/h	1、加压排油烟机组 2、风量：≥38000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1
PC02	风柜底座	与风机配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	台	1
PC03	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1
PC05	减震器	与风机配套	1.风机减震器（弹簧减震器） 2.外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3.弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1

			4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。		
PC06	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装	套	2
PC07	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚不锈钢板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚不锈钢制作 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封	件	2
PC08	不锈钢通风管道	304 不锈钢	1.管道采用厚度≥1.2mm 不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理 3.根据风量设计，定制尺寸	平米	198
PC09	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	18
学生洗碗间补风系统					
PD01	新风机组	10000m³/h	1.新风机组 2.风量：不小于 10000m³/h 3.钢制外壳，内置网状消音装置 4.二级或以上能效 5.根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6.控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1
PD02	减震器	与风机配套	1.风机减震器（弹簧减震器） 2.外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3.弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	1

PD03	风柜底座	与风机配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1
PD04	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装	套	2
PD05	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封	件	1
PD06	防火阀	与管道匹配	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	1
PD07	送风百叶及连接管	600×600	1.304 不锈钢防护网，法兰连接。 2.根据现场开孔及恢复	套	4
PD08	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 2、所有管道进行压强筋处理 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	平米	161
PD09	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	20
教师洗碗间排烟系统					

PC01	加压排油烟机组	12000m³/h	1、加压排油烟机组 2、风量：≥38000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1
PC02	风柜底座	与风机配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	台	1
PC03	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1
PC05	减震器	与风机配套	1.风机减震器（弹簧减震器） 2.外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3.弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	1
PC06	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装	套	2
PC07	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封	件	2
PC08	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 2、所有管道进行压强筋处理 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	平米	176

PC09	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	18
教师洗碗间补风系统					
PD01	新风机组	10000m³/h	1.新风机组 2.风量：不小于 10000m³/h 3.钢制外壳，内置网状消音装置 4.二级或以上能效 5.根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6.控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1
PD02	减震器	与风机配套	1.风机减震器（弹簧减震器） 2.外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3.弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	1
PD03	风柜底座	与风机配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1
PD04	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装	套	2
PD05	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封	件	1
PD06	防火阀	与管道匹配	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭	套	1

			4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。		
PD08	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 2、所有管道进行压强筋处理 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	平米	154
PD09	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	19
冷库散热系统					
PE01	加压排油烟机组	8000m³/h	1、加压排油烟机组 2、风量：≥38000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1
PE02	风柜底座	与风机配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	台	1
PE03	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1

PE05	减震器	与风机配套	1.风机减震器（弹簧减震器） 2.外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3.弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	1
PE06	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装	套	2
PE07	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封	件	2
PE08	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 2、所有管道进行压强筋处理 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	平米	140
PE09	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	27
冷库补风系统					
PF01	新风机组	6000m³/h	1.新风机组 2.风量：不小于 6000m³/h 3.钢制外壳，内置网状消音装置，达到消音效果； 4.厨房专用风机，确保排风达到用户要求；（避免远期品质差达不到效果） 5.二级或以上节能品 6.根据现场情况配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱、电源控制线等	台	1

PF02	减震器	与风机配套	1.风机减震器（弹簧减震器） 2.外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3.弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	1
PF03	风柜底座	与风机配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1
PF04	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装	套	2
PF05	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封	件	1
PF06	防火阀	与管道匹配	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	1
PF07	送风百叶及连接管	600×600	1.304 不锈钢防护网，法兰连接。有效防虫鼠 2.根据现场开孔及恢复	套	4
PF08	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	平米	126
PF09	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	40

消毒库散热系统					
PG01	加压排油烟机组	8000m³/h	1、加压排油烟机组 2、风量：≥38000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1
PG02	风柜底座	与风机配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	台	1
PG03	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1
PG05	减震器	与风机配套	1.风机减震器（弹簧减震器） 2.外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3.弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	1
PG06	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装	套	2
PG07	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	件	1

PG08	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 2、所有管道进行压强筋处理 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	平米	85
PG09	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	18
消毒库补风系统					
PH01	新风机组	6000m³/h	1.新风机组 2.风量：不小于 6000m³/h 3.钢制外壳，内置网状消音装置，达到消音效果； 4.厨房专用风机，确保排风达到用户要求；（避免远期品质差达不到效果） 5.二级或以上节能品 6.根据现场情况配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱、电源控制线等	台	1
PH02	减震器	与风机配套	1.风机减震器（弹簧减震器） 2.外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3.弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	1
PH03	风柜底座	与风机配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1
PH04	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装	套	2
PH05	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体	件	1

			硅胶密封，以防漏油、漏味儿		
PH06	防火阀	与管道匹配	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	1
PH07	送风百叶及连接管	600×600	1.304 不锈钢防护网，法兰连接。有效防虫鼠 2.根据现场开孔及恢复	套	2
PH08	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	平米	70
PH09	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	18
学生现场制作区排烟系统					
PI01	加压排油烟机组	18000m³/h	1、加压排油烟机组 2、风量：≥38000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1

PI01	风柜底座	与风柜配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	台	1
PI01	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1
PI01	减震器	与风柜配套	1.风柜减震器（弹簧减震器） 2.外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风柜匹配 3.弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	1
PI01	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装	套	2
PI01	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚不锈钢板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚不锈钢制作，2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	件	2
PI01	不锈钢通风管道	304 不锈钢	1.管道采用厚度≥1.2mm 不锈钢板制作 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 3.根据风量设计，定制尺寸	平米	287
PI01	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	36

PI01	高效净化器装置	18000m³/h	1.设备外壳全部为≥1.2mm 厚度的碳钢冷板，设备外壳喷涂热固性纯聚酯粉末涂料，预处理工艺包括脱脂、除锈、中和、表调、磷化和烘干等工艺 2.、电场主体绝缘子和设备高压电源输出绝缘子采用聚四氟乙烯绝缘子 3.采用微电脑芯片控制，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 显示屏，可以显示保养清洗信息、高压输出空载、地线开路、过压过流、闪络以及短路的功能等信息 4.内装不锈钢电极油烟处理收集器，净化芯体收尘极与放电极均采用镜面不锈钢板材辊轧自动成型，放电极均做折返加强筋；间距电场≥22.5mm 5.根据现场改造电源，包含但不限于电源线及控制等 6.施工安装过程中做好成品保护，如需对现有场地或设施进行改造，需经采购方确认后方可施工，采购方不再增加费用 7.施工完成后供应商提供有资质单位的包含油烟、颗粒物、非甲烷总烃符合标准的合格检测报告	台	1
PI01	净化器底座	与净化器配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与净化器匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	台	1
PI01	风机出口防护网	与净化器配套	1、采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风管匹配 2、根据设备定制尺寸，现场就位安装 3、风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1
PI01	预留环保检测口	符合环保要求	1.符合环保要求预留环测口，加密封圈，方便环保检测	项	1
教师现场制作区排烟系统					

PJ01	加压排油烟机组	18000m³/h	1、加压排油烟机组 2、风量：≥38000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1
PJ02	风柜底座	与风柜配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	台	1
PJ04	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1
PJ05	减震器	与风柜配套	1.风柜减震器（弹簧减震器） 2.外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风柜匹配 3.弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	1
PJ06	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装	套	2
PJ07	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚不锈钢板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用 304≥1.0mm 厚不锈钢制作 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封	件	2
PJ08	不锈钢通风管道	304 不锈钢	1.管道采用厚度≥1.2mm 不锈钢板制作 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 3.根据风量设计，定制尺寸	平米	300

PJ09	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	37
PJ10	高效净化器装置	18000m³/h	1.设备外壳全部为≥1.2mm 厚度的碳钢冷板，设备外壳喷涂热固性纯聚酯粉末涂料，预处理工艺包括脱脂、除锈、中和、表调、磷化和烘干等工艺 2.、电场主体绝缘子和设备高压电源输出绝缘子采用聚四氟乙烯绝缘子 3.采用微电脑芯片控制，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 显示屏，可以显示保养清洗信息、高压输出空载、地线开路、过压过流、闪络以及短路的功能等信息 4.内装不锈钢电极油烟处理收集器，净化芯体收尘极与放电极均采用镜面不锈钢板材辊轧自动成型，放电极均做折返加强筋；间距电场≥22.5mm 5.根据现场改造电源，包含但不限于电源线及控制等 6.施工安装过程中做好成品保护，如需对现有场地或设施进行改造，需经采购方确认后方可施工，采购方不再增加费用 7.施工完成后提供有资质单位的包含油烟、颗粒物、非甲烷总烃符合标准的合格检测报告	台	1
PJ11	净化器底座	与净化器配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与净化器匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	台	1
PJ12	风机出口防护网	与管道配套	1.防护网采用 304 不锈钢制作 2.防雨百叶采用 304 不锈钢制作厚度≥1.2mm，配法兰链接 3.与风管匹配 4.根据现场安装	套	1
PJ13	预留环保检测口	符合环保要求	1.符合环保要求预留环测口，加密封圈，方便环保检测	项	1
系统平台软件					

1	智能结算系统管理平台	/	1.支持批量导入职工信息，实现新旧系统的快速切换 2.支持部门架构设置 3.自定义权限管理：新增管理账户可以在权限列表中勾选不同的权限 4.支持新增多个收费商户,不同订单可以区分统计 5.具有智能消费管理，可支持设置不同的卡类型，每种卡类型对应不同消费规则 6.一卡通功能，支持发卡,充值,挂式,退卡 7.报表统计：支持按部门，按个人等多个维度进行报表统计，支持根据其他部门需要进行报表定制，支撑按日、月、年等多种统计方式 8.具备健康管理功能 9.餐厅就餐营养信息汇总，通过智能消费终端（结算台）等可汇总用户就餐的营养信息，构建个人就餐营养档案，可供用户在移动端查询，提供移动端查询链接 10.支持用户通过 H5 端对单笔订单进评价	套	1
2	路由器	/	1.网络标准参考 IEEE 802.11a/b/g/n/ac/ax，IEEE 802.3/3u/3ab 2.最高传输速率 ≥2976Mbps 3.2.4GHz 传输速率≥574Mbps 4.5GHz 传输速率 ≥2402Mbps 5.频率范围 双频（2.4GHz，5GHz） 6.信道数 参考 2.4GHz：1~13 7.调制方式 11b： 8.网络接口至少 1 个 1000Mbps WAN 口，3 个 1000Mbps LAN 口 9.天线类型 外置天线 10.天线数量≥ 4 根 11.MU-MIMO 支持，2×2 12.MESH 组网 支持，多机型混合 Mesh 组网 13.无线安全 WPA-PSK/ 14.WPA2-PSK/WPA3-SAE 加密	台	1

3	自助卡务机	/	1.操作系统可兼容 WIN 微软、Android 等操作系统 2.工控机 ≥13 3.内存 至少 8GB+120GB 4.显示屏≥ 21.5 寸触控电容屏 5.人脸摄像头 双目高清人脸摄像头 6.刷卡器 带 NFC 刷卡 7.输出终端 内嵌输出终端 8.材质 金属机柜，≥1.5mm 厚板材 9.扬声器 大音量喇叭不低于 3W 10.配有出入口 发卡出口、纸币出入口、打印小票出口、打印纸出口等	台	1
4	智能感应卡片	/	1.智能感应卡片 2.与智能结算系统管理平台匹配 3.应提供免费设计双面印刷,满足采购人使用需求	张	2500
5	发卡机	/	1.与智能结算系统管理平台匹配	台	1
6	云服务器部署	定制	1.内存：≥32GB；硬盘：≥1T；系统版本：不低于 Linux7.9+；带宽：至少 20M	项	1
基本伙食堂					

7	台式智能消费机	/	1.操作系统 Android 操作系统 2.处理器 不低于 RK3288 3.喇叭/麦克 内置扬声器,≥4 欧 5W 4.内存≥2G 5.二维码扫码 不低于 30 万像素高速硬解码 6.显示屏 主屏(可触屏)： ≥5 英寸 分辨率≥1280×720 8.客显(可触屏)： ≥7 英寸；分辨率≥1024×600 9.存储 ≥8G 10.摄像头 ≥200 万+200 万像素 11.读卡器 可读写 IC 卡及 CPU 卡 12.机身板载接口 参考 USB 接口×2 RJ45 以太网接口×1 13.音频接口参考×2 电源接口×2 14.尾线延伸接口：参考 RJ45 以太网接口 x1 电源接口×1 15.配备键盘 16.通讯方式 LAN+WIFI+蓝牙 17.电源适配器 参考 12V 3A 18.外壳材料塑胶(ABS)材质 19.配备电源键(节电锁屏键) 20.防水等级 不低于 IP54	套	14

8	移动式智能消费机		1.操作系统 Android 操作系统 2.处理器 不低于 RK3288 3.喇叭/麦克 内置扬声器,≥4 欧 5W 5.内存 ≥2G 6.二维码扫码 不低于 30 万像素高速硬解码 7.显示屏 主屏(可触屏): ≥5 英寸 分辨率≥1280×720 8.客显(可触屏): ≥7 英寸分辨率≥1024×600 9.存储 ≥8G 10.摄像头 200 万+200 万像素 11.读卡器 可读写 IC 卡及 CPU 卡 12.机身板载接口 不低于 USB 接口×2 RJ45 以太网接口×1 13.音频接口×2 电源接口×2 14.尾线延伸接口： RJ45 以太网接口×1 电源接口×1 15.配备键盘 16.通讯方式 LAN+WIFI+蓝牙 17.电源适配器 参考 12V 3A 18.外壳材料塑胶(ABS)材质 19.配备电源键(节电锁屏键) 20.防水等级 不低于 IP54	套	2

【02包：南尚乐中心小学、南尚乐完全小学、曹章完全小学三所学校食堂设备购置】

（1）南尚乐中心小学厨房设备购置

编号	产品（标的）名称	**参考规格（尺寸 mm）**	**技术参数**	单位	数量
AA 更衣间/缓冲区					
BA01	粘捕式灭蝇灯	粘捕式	1、电压：220V 2、功率：≤30W 3、尺寸：≥500×120×290mm 4、灯管：2×≤15w 灭蝇灯灯管，灯光峰值波长应包含 365nm 5、覆盖面积≥80 ㎡ 6、外壳 ABS 防阻燃材料 7、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇，耗能低，无异味，无辐射 8、防水等级：≥IPX4	台	3.00
	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，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.配不锈钢下水口	台	1.00
	感应龙头	座台式	1.黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4.AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V×4 直流电源 5.三通接口，可接冷.热水源，接口 4 分外螺纹 6.感应龙头参考尺寸：160×185×125mm	台	1.00

BA04	储物柜	900×400×1800	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.柜层板及围板为≥1.2mm 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求 3.门为≥0.8mm 厚不锈钢结构，配吊式移门，移门采用滑悬挂轮双向推拉门（柜门下部便于清洗） 4.柜脚采用不锈钢可调节重力脚	台	8.00
BA05	不锈钢风淋室	1400×1500×2100	1.根据现场定制 2.电压/功率：220V/≤2.5KW； 3.吹淋方式:红外感应自动吹淋，吹淋时间到，自动停止； 4.箱体框架材质及厚度：304 不锈钢拉丝板≥1.2mm； 5.开门方式：手动单开； 6.包含但不限于现场旧设备的拆除、搬运、垃圾清运； 7.设备运输、给水改造、排水、电源改造、带漏电保护插座 、吊顶拆除恢复以及与本项目相关的所有内容的实施，图纸深化、成品保护及恢复、保洁、垃圾消纳等。	台	1.00
BA06	风幕机	1500×180×217mm	1.电源：220v/≤0.25kw 2.风量：≥3500/4200m³/h 3.噪音：＜52db 4.使用环境：-10° C+40° C 5.金属风轮，空气幕墙强劲、稳定 6.过风截面具有杀菌消毒净化功能 7.手动和自动工作	台	1.00
BE 副食库					
BE01	粘捕式灭蝇灯	粘捕式	1、电压：220V 2、功率：≤30W 3、尺寸：≥500×120×290mm 4、灯管：2×≤15w 灭蝇灯灯管，灯光峰值波长应包含 365nm 灯光峰值波长应包含 365nm 5、覆盖面积≥80 ㎡ 6、外壳 ABS 防阻燃材料 7、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇，耗能低，无异味，无辐射 8、防水等级：≥IPX4	台	1.00

BE02	四层货架	1200×500×1800	1.采用 304 不锈钢制作 2.立柱Φ38mm 不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm 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≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm 6.产品符合 GB4806.9-2023 标准要求	台	4.00
BE03	四层货架	1000×500×1800	1.采用 304 不锈钢制作 2.立柱Φ38mm 不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm 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≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm 6.产品符合 GB4806.9-2023 标准要求	台	2.00
BC 冷藏库					
BC01	冷藏库	4100×3700×2600	1.冷库库板与库板的连接使用凸轮式偏心勾锁快速自锁扣安装；库内外表面平整光滑，所有冷库接缝处采用聚氯乙烯密封胶条，其防渗水性能使库板可以用喷水器清洗 2.库板厚度：≥100mm,内外层表面金属材料内外均选用≥0.8mm 不锈钢板,嵌入式冷库地板内外均选用≥0.8mm304 不锈钢板。密度标准≥40±2kg/m³；抗压强度标准≥160kPa；导热系数标准≤0.024W/(m.K；粘合强度标准＞0.100MPa；抗弯承载能力≤8.80mm；整体库板的技术指标需符合《组合冷库用隔热夹心板》JB/T6527-2006 标准规定的检测要求 3.自动回归平掩门门洞参考尺寸为：860×1900H/mm；门和墙板平滑连接 4.冷库门门框为单身门框而不带冷桥，镶嵌耐低温的磁性密封胶条 5.冷库门框均配置发热线以防结露，门框发热线凹槽为可拆卸式，发热线可更换 6.冷库门需有不小于 320×470mm 的防雾观察窗 7.冷库的灯开关必须嵌入式安装在门框上。中心高度离完成地面≤1500mm,所有的管线必须安装在门板框内,不外露 8.高温冷库温度：0℃-+4℃	m³	39.44

	冷库冷凝压缩机组	与冷库匹配	1.压缩机采用半封密活塞或全封密涡旋压缩机 2.应在机组与地面之间配备减震块 3.中温机组配置油分，低温机组配置除油分外还要增加气分 4.中温机组每天运转≥16 小时；低温机组运转≥18 小时 5.冷凝机组需配电源断路开关、控制压缩机的交流接触器 6.制冷机组内必须配置相序保护、缺相保护、电流过载保护及电压平衡的保护装置功能 7.制冷系统必须配置高低压控制器，其中高压开关必须采用手动复位型，低压控制器必须采用可调压差控制型 8.低温机组必须配备油分离器和汽液分离器，低温的涡旋压缩机应配备喷气增焓装置 9.机组冷凝器翅片需配有亲水膜，冷凝器铜管需是高效内螺纹管。冷凝风扇需有自动调速功能，能根据环境温度自动调节 10.为保护压缩机，机组具有下列保护功能：缺相保护、电压不平衡保护，相序保护，压缩机过电流保护 11.机组必须具有排气温度保护功能，以防止高排气温度对润滑油性能的破坏而损坏压缩机；制冷机组、储液器、组件应固定于钢座或机组箱体内上，机组的储液器大小应确保可满足整个制冷系统冷媒用量的需求，并设有定压式安全阀,压力值为 28bar,当压力过高时，只需把多余的冷媒排出 12.由于安装现场条件的客观因素，要求机组可以在 40℃至 43℃环境内可安全运行	台	1.00
	冷库风冷式蒸发器	与冷库匹配	1.蒸发器并应于冷凝机组的功率相匹配 2.冷库采用 5℃以上采用空气融霜；5℃以下采用电融霜，低温冷库采用电融霜 3.风机皆为商用型，高度都不超过 500㎜，平滑安装于天花底 4.蒸发器外壳选用无污染粉末涂料喷涂，符合食品安全标准。蒸发器的边角要做柔化处理 5.风机侧板及底板应容易装拆，使之容易维修 6.高温库的翅片间距≥4㎜，低温冷库的翅片间距≥7㎜ 7.盘管的制造使用无逢铜管制造，加上波浪状铝质翅片 8.盘管热交换部份不应对污物敏感，不易积聚污积和雪霜 9.配备高效均匀气液分离器 10.蒸发器设有自动除霜系统，包括加热器和时间控制器 11.翅片与除霜加热管应全接触,加热棒安装在胀管套中，嵌入在热交换器内 12.配备膨胀阀、电磁阀、过滤器、制冷剂、冷冻油、止回阀	台	1.00

	不锈钢防滑地面	3mm 厚 304 不锈钢	1.采用 304 不锈钢防滑板制作厚≥3.0mm，做压花防滑处理，花型需根据甲方要求定制 2.安装于冷库地面 3.含现场安装、地面找平、垃圾清理及安装辅料	㎡	14.22
	冷库专用控制箱	与冷库匹配	定制，与冷库匹配 1.控制箱面板有温度显示设定、数字显示 2.温度传感器及电缆、电器元件配件 3.温度控制器及电路系统 1 套 4.设备控制系统:具有超温报警、自动控温、温度设定 5.报警控制系统:超温自动断电、设备运行中警灯提示 6.实现压缩机组和散热的联动控制，包括但不限于电源布线	套	1.00
BC02	四层货架	1200×500×1800	1.采用 304 不锈钢制作 2.立柱Φ38mm 不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm 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≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm 6.产品符合 GB4806.9-2023 标准要求	台	8.00
BD 冷冻库					
BD01	冷冻库	4700×3700×2600	1.冷库库板与库板的连接使用凸轮式偏心勾锁快速自锁扣安装；库内外表面平整光滑，所有冷库接缝处采用聚氯乙烯密封胶条，其防渗水性能使库板可以用喷水器清洗 2.库板厚度：≥100mm,内外层表面金属材料内外均选用≥0.8mm 不锈钢板,嵌入式冷库地板内外均选用≥0.8mm304 不锈钢板。密度标准≥40±2kg/m³；抗压强度标准≥160kPa；导热系数标准≤0.024W/(m.K；粘合强度标准＞0.100MPa；抗弯承载能力≤8.80mm；整体库板的技术指标需符合《组合冷库用隔热夹心板》JB/T6527-2006 标准规定的检测要求 3.自动回归平掩门门洞参考尺寸为：860×1900H/mm；门和墙板平滑连接 4.冷库门门框为单身门框而不带冷桥，镶嵌耐低温的磁性密封胶条 5.冷库门框均配置发热线以防结露，门框发热线凹槽为可拆卸式，发热线可更换 6.冷库门需有不小于 320×470mm 的防雾观察窗 7.冷库的灯开关必须嵌入式安装在门框上。中心高度离完成地面≤1500mm,所有的管线必须	m³	45.21

			安装在门板框内,不外露 8.冷库温度可调：-18℃--22℃		
	冷库冷凝压缩机组	与冷库匹配	1.压缩机采用半封密活塞或全封密涡旋压缩机 2.应在机组与地面之间配备减震块 3.中温机组配置油分，低温机组配置除油分外还要增加气分 4.中温机组每天运转≥16 小时；低温机组运转≥18 小时 5.冷凝机组需配电源断路开关、控制压缩机的交流接触器 6.制冷机组内必须配置相序保护、缺相保护、电流过载保护及电压平衡的保护装置功能 7.制冷系统必须配置高低压控制器，其中高压开关必须采用手动复位型，低压控制器必须采用可调压差控制型 8.低温机组必须配备油分离器和汽液分离器，低温的涡旋压缩机应配备喷气增焓装置 9.机组冷凝器翅片需配有亲水膜，冷凝器铜管需是高效内螺纹管。冷凝风扇需有自动调速功能，能根据环境温度自动调节 10.为保护压缩机，机组具有下列保护功能：缺相保护、电压不平衡保护，相序保护，压缩机过电流保护 11.机组必须具有排气温度保护功能，以防止高排气温度对润滑油性能的破坏而损坏压缩机；制冷机组、储液器、组件应固定于钢座或机组箱体内上，机组的储液器大小应确保可满足整个制冷系统冷媒用量的需求，并设有定压式安全阀,压力值为 28bar,当压力过高时，只需把多余的冷媒排出 12.由于安装现场条件的客观因素，要求机组可以在 40℃至 43℃环境内可安全运行	台	1.00

	冷库风冷式蒸发器	与冷库匹配	1.蒸发器并应于冷凝机组的功率相匹配 2.冷库采用 5℃以上采用空气融霜；5℃以下采用电融霜，低温冷库采用电融霜 3.风机皆为商用型，高度都不超过 500mm，平滑安装于天花底 4.蒸发器外壳选用无污染粉末涂料喷涂，符合食品安全标准。蒸发器的边角要做柔化处理 5.风机侧板及底板应容易装拆，使之容易维修 6.高温库的翅片间距≥4mm，低温冷库的翅片间距≥7mm 7.盘管的制造使用无逢铜管制造，加上波浪状铝质翅片 8.盘管热交换部份不应对污物敏感，不易积聚污积和雪霜 9.配备高效均匀气液分离器 10.蒸发器设有自动除霜系统，包括加热器和时间控制器 11.翅片与除霜加热管应全接触,加热棒安装在胀管套中，嵌入在热交换器内 12.配备膨胀阀、电磁阀、过滤器、制冷剂、冷冻油、止回阀	台	1.00
	不锈钢防滑地面	3mm 厚 304 不锈钢	1.采用 304 不锈钢防滑板制作厚≥3.0mm，做压花防滑处理，花型需根据甲方要求定制 2.安装于冷库地面 3.含现场安装、地面找平、垃圾清理及安装辅料	㎡	16.56
	冷库专用控制箱	与冷库匹配	定制，与冷库匹配 1.控制箱面板有温度显示设定、数字显示 2.温度传感器及电缆、电器元件配件 3.温度控制器及电路系统 1 套 4.设备控制系统:具有超温报警、自动控温、温度设定 5.报警控制系统:超温自动断电、设备运行中警灯提示 6.实现压缩机组和散热的联动控制，包括但不限于电源布线	套	1.00
BD02	四层货架	900×500×1800	1.采用 304 不锈钢制作 2.立柱 Φ38mm 不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm 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≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm 6.产品符合 GB4806.9-2023 标准要求	台	9.00
BB 调料库					

BB01	粘捕式灭蝇灯	粘捕式	1、电压：220V 2、功率：≤30W 3、尺寸：≥500×120×290mm 4、灯管：2×≤15w 灭蝇灯灯管，灯光峰值波长应包含 365nm 灯光峰值波长应包含 365nm 5、覆盖面积≥80 ㎡ 6、外壳 ABS 防阻燃材料 7、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇，耗能低，无异味，无辐射 8、防水等级：≥IPX4	台	1.00
BB02	四层货架	1200×500×1800	1.采用 304 不锈钢制作 2.立柱Φ38mm 不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm 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≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm 6.产品符合 GB4806.9-2023 标准要求	台	5.00
BH 主食库					
BH03	米面架	1200×500×200	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.立柱 38×38mm 不锈钢方管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用 304 不锈钢厚度≥1.5mm，不锈钢加筋厚度≥1.5mm 4.每台配备不锈钢加重调整脚不少于 4 个	台	10.00
BF 蔬菜加工间					
BF03	双层工作台	1800×760×800+150	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为:≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为:≥1.2mm 厚不锈钢结构 3.工作台腿采用:≥Φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个:≥Φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	1.00
BF04	双层工作台	1500×760×800+150	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为:≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为:≥1.2mm 厚不锈钢结构 3.工作台腿采用:≥Φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个:≥Φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	1.00

BF05-1	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，可微调（15mm） 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	4.00
BF05	单星盆水池	1000×760×800+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≥1.5mm，配厚度≥1.5mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用≥Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑≥φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.配不锈钢下水口	台	4.00
BF06	电热水器	80L	1、加热方式：单管加热 2、电压/频率：220V/50Hz 3、最大容积：≥80L 5、加热功率：≤3.5KW 6、防水等级：≥IPX4 7、能效等级：1 级 8、加厚聚氨酯保温材料，一体成型全面包裹内胆 9、抗菌率高达 99%	台	2.00
BF07	双层工作台	1200×760×800+150	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为:≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为:≥1.2mm 厚不锈钢结构 3.工作台腿采用:≥φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个:≥φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	1.00
BF08	土豆脱皮机	640×680×800	1.设备骨架和板材均为不锈钢 2.额定电压:380V,功率：≤1.5kw 3.产量:≥400kg/小时。	台	1.00
BF09	双层工作台	1800×760×800+150	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为:≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为:≥1.2mm 厚不锈钢结构 3.工作台腿采用:≥φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个:≥φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	1.00

BF10	多功能切菜机	1230×570×1300	1.参考尺寸：1230×570×1300mm 2.成品形状：片、丝、丁 3.切割尺寸：1-60mm(可调) 4.产量：300－1000KG/HR 5.电源：220V 6.功率：≤1.5KW 7.输送带宽度：≥120MM 8.随机配件斩刀片 1 组（切叶菜部）、切丁刀盘 1 组、切片刀盘 1 个、切丝刀盘一个(切根菜部) 用途将根茎类蔬菜：马铃薯、蕃薯、瓜类、竹笋、洋葱、以及叶菜类蔬菜：芹菜、大白菜、高丽菜、菠菜等蔬果类切成丁、片、丝条状 9.本机为双头型切菜机,可同时工作 10.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，叶菜部切割长度可达 7cm 11.输送带可快速拆卸，方便清洗，从设备源头彻底解决了食品安全问题 12.叶菜部和根茎部有行程开关，开门刀会停转，保障操作人员的使用安全，内部不锈钢板加厚，降低了运行噪音	台	1.00
BF11	刀具消毒柜	538×155×648	1.采用 304 不锈钢制造 2.黑色玻璃门，防止紫外光泄漏 3.门面板采用自吸式胶边结构 4.隐藏式开关，开门时自动关闭机器，停止消毒 5.采用双重消毒：紫外线消菌(UV)+臭氧双重消毒，符合卫生标准 7.隐藏式拉手设计，门板带锁设计 8.容量：10-13 把刀，小刀 15 把以上	台	1.00
	洗地龙头	10.7 米	1.开放式洗地龙头 304 不锈钢主体、特殊锰钢卷簧、高硬度中心轴 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（蓝色）、与主体接口为金属连接件、耐温≥85 度、耐压≥300PSI 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）	台	1.00

			5.进水接口为标准 1/2″外螺纹 6.六向软管导轮，自动卡位软管自动回收		
BG 肉类加工间					
BG01	粘捕式灭蝇灯	粘捕式	1、电压：220V 2、功率：≤30W 3、尺寸：≥500×120×290mm 4、灯管：2×≤15w 灭蝇灯灯管，灯光峰值波长应包含 365nm 灯光峰值波长应包含 365nm 5、覆盖面积≥80 ㎡ 6、外壳 ABS 防阻燃材料 7、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇，耗能低，无异味，无辐射 8、防水等级：≥IPX4	台	2.00
BG03-1	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，可微调（15mm） 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	5.00
BG03	单星盆水池	1000×760×800+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≥1.5mm，配厚度≥1.5mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用≥Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑≥ф25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.配不锈钢下水口	台	5.00
BG04	电热水器	80L	1、加热方式：单管加热 2、电压/频率：220V/50Hz 3、最大容积：≥80L 5、加热功率：≤3.5KW 6、防水等级:IPX4 7、能效等级：1 级	台	2.00

			8、采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型全面包裹内胆 9、抗菌率高达 99%		
BG06	不锈钢外壳锯骨机	710×780×1690	1.机器参考尺寸：710×780×1690mm 2.台面参考尺寸：520×680mm 3.切割参考尺寸：245×260mm 4.功率：≤1.5KW 5.电源：380V 三相 6.适用于各类动物骨头、冷冻肉等切割 7.特性：整机不锈钢制造，清洗容易 8.全机采用 304 不锈钢生产 9.采用≥1900mm 长度锯条，轮盘做过动平衡 10.操作台面配有刻度表方便操作	台	1.00
BG07	双层工作台	1800×760×800+150	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为:≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为:≥1.2mm 厚不锈钢结构 3.工作台腿采用:≥Φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个:≥Φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	4.00
BG08	绞切肉机	1020×600×900	1、外形参考尺寸:1020×600×900mm 2、容积/刀片数量:≥20L/3 片 3、电源:380V 4、额定功率:≤6.25kW（2 个电机，一个带动刀的，一个带动转盘） 5、加工能力:20-25kg/次 6、转速:斩锅转速 12r/min，斩刀速度 1900/3800r/min 7、料盘直径:外径≥760mm，内径≥700mm 8、可加工肉馅、肉糜、海鲜品以及干果类、水果、蔬菜、药材等其它产品粉碎、搅拌 9、转锅为铸造不锈钢材质，并有防溢锅沿，防止渗料现象 10、主轴采用双轴承串列安装方式，保证刀轴组具有良好的同心度	台	1.00

	刀具消毒柜	538×155×648	1.采用 304 不锈钢制造 2.黑色玻璃门，防止紫外光泄漏 3.门面板采用自吸式胶边结构 4.隐藏式开关，开门时自动关闭机器，停止消毒 5.采用双重消毒：紫外线消菌(UV)+臭氧双重消毒，符合卫生标准 7.隐藏式拉手设计，门板带锁设计 8.容量：10-13 把刀，小刀 15 把以上	台	1.00
	洗地龙头	10.7 米	1.开放式洗地龙头 304 不锈钢主体、特殊锰钢卷簧、高硬度中心轴 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（蓝色）、与主体接口为金属连接件、耐温≥85 度、耐压≥300PSI 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 1/2″外螺纹 6.六向软管导轮，自动卡位软管自动回收	台	1.00
BI 面点间					
BI01	粘捕式灭蝇灯	粘捕式	1、电压：220V 2、功率：≤30W 3、尺寸：≥500×120×290mm 4、灯管：2×≤15w 灭蝇灯灯管，灯光峰值波长应包含 365nm 灯光峰值波长应包含 365nm 5、覆盖面积≥80 ㎡ 6、外壳 ABS 防阻燃材料 7、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇，耗能低，无异味，无辐射 8、防水等级：≥IPX4	台	1.00

BI02	厨房灭火系统	双瓶组	1.机械启动,装置具备自动、手动两种操作模式,能提供动作信号配合消防控制室联动报警,具备自动探测部件，可 24 小时监控。灶台油锅发生火情时，可自动启动灭火装置灭火，同时关闭燃气阀并报警（燃气切断阀属于选配），可提供电信号传递给中控室报警（不包括线路走向），与消防水(或者自来水)管路相连,系统启动后灭火剂开始喷洒,待灭火剂喷洒完再自动控制水阀对监控区域自动喷水降温,达到防止复燃的效果 2.厨房设备系统包括: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、电磁阀（配备自动测试功能以及延迟关闭功能），声光报警器等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、液体药剂罐以及连接软管，减压阀、控制盘预留外接电源 220V，备用电源 24V 等构成。所有药剂管路采用 304 不锈钢材质，并采用套丝连接方式 3.药剂喷洒时间：≥15s 4.驱动装置压力：≥12MPa 5.喷嘴数量：双瓶组≥20 个 6.感温器动作温度：183℃±5℃或 235℃±5℃ 7.药剂容量：双瓶≥12L×2；保质期：≥5 年	套	1.00
	灭火系统智能控制箱	不锈钢双瓶箱	1、灭火剂箱体：采用 304 不锈钢材质 2、高压驱动气体（氮气）瓶：≥12Mpa 3、水流软管：耐高压管 4、减压后的驱动气体软管：耐高压管 5、高压（≥12Mpa)软管（顶开水流控制阀）：耐高压管 6、自动释放机构：纯机械式 7、水流控制阀（带防虹吸开关和水压测试接口）：纯机械式 8、液体药剂罐：≥24L	套	1.00
BI03	单星盆水池	500×760×800+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≥1.5mm，配厚度≥1.5mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用≥Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑≥φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.配不锈钢下水口	台	1.00

BI03-1	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，可微调（15mm） 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	1.00
BI04	洗地龙头	10.7 米	1.开放式洗地龙头 304 不锈钢主体、特殊锰钢卷簧、高硬度中心轴 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（蓝色）、与主体接口为金属连接件、耐温≥85 度、耐压≥300PSI 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 1/2″外螺纹 6.六向软管导轮，自动卡位软管自动回收	台	1.00
BI05	三星盆水池	1500×760×800+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≥1.5mm，配厚度≥1.5mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑Φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.配不锈钢下水口	台	1.00
BI05-1	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，可微调（15mm） 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	3.00
BI07	单门醒发箱	700×520×1840	1.规格：单门 2.额定电压：220V 3.额定功率：≤3KW 4.盘数：16 盘	台	1.00

BI08	不锈钢压面机	1150×620×1380	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 304 不锈钢封板 8.传动：采用传动模式 9.外购件：采用纯铜芯高效电机，确保机器运转安全可靠 10.出面厚度：手柄调节面片厚度 11.刀具：配有圆条刀、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.固定面斗使用不锈钢止退螺丝，防止螺丝松动掉入压辊造成破坏	台	1.00
BI09	多功能搅拌机	620×710×1240	1.食品接触到的金属，均采用不锈钢材料制造 2.三速变档 3.料桶容量：≥40L 4.电压：380v 5.功率：≤1.8kW 6.频率：50Hz 7.搅拌参考转速：≥65/102/296(r/min)可调	台	1.00
BI10	双动和面机	900×520×950	1、机器通过两个设置计时器可手动或自动循环工作 2、和面桶、螺旋勾和中心杆由不锈钢制成 3、防护罩机器上装有急停开关 4、和面量：≥20kg 5、电压：380v 6、频率：50Hz 7、输入功率：≤3kW	台	1.00

BI11	木案冷藏操作台	1800×760×800	1.参考尺寸：1800×760×800mm；容积：≥400L；电压/功率：220V/≤400W 2.制冷方式：冷风循环制冷,自然化霜 3.微电脑智能控制，柜内温度一目了然 4.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 5.整体采用不锈钢板材制作，密封发泡；箱体内部采用圆角设计，可拆式门封条 6.温度可调范围：-5℃～5℃；环保制冷剂，避免大气污染，环无烷无氟环保≥50mm 厚高密度发泡保温层	台	2.00
BI12	双通工作柜	1500×760×800	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.柜台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，满足卫生和清洁要求 3.层板及围板为≥1.2mm 厚不锈钢结构，门为≥0.8mm 厚不锈钢结构，配吊式移门，移门采用滑悬挂轮双向推拉门（柜门下部便于清洗） 4.柜脚采用不锈钢可调节重力脚	台	2.00
BI13	电饼铛	700×700×745	1.铸管铝铛，双温双控 2.不锈钢外壳 3.温度范围：0～300℃ 4.限制温度：350℃±20℃超温保护 5.电压/功率：380V/≤5KW	台	3.00

BI14	万能蒸烤箱（20 层）	二十盘、900×920×1830	1.电压/功率：380V/≤37.5kW 2.容量：20 个 GN1/1 盆，配套 20 个烤盘及可容纳 20 层 GN 份盘推车一辆 3.智能触摸屏:≥8 英寸电容式(TFT)触摸屏，可视化操控，覆盖钢化玻璃前面板 4.内外材质均为 304 不锈钢，内部不锈钢采用镜面抛光工艺，圆弧内壁 5.内置蒸汽发生器；蒸汽锅炉带水垢检测功能，具备自动注水和 24 小时自动换水功能 6.动态空气涡流，搭配三组加热系统，每组包含自动正反转风扇、加热部件、变频控制器等 7.多层烤盘独立管理，支持智能烹饪/手动烹饪双模式，支持自动补水 8. 具备自动除垢、锅炉开机自动清洗、定时除垢提醒功能 9.门玻璃：层数≥2 层，玻璃之间架空层隔热防烫设计 10.具备智能物联功能，开放式 USB 端口可连接物联网、上传烹饪数据、监测设备实时性能 11.菜单编程:可编辑存储 120 个预设烹饪程序 12.具备低温蒸汽模式（30℃-98℃）,标准蒸汽模式（99℃）,高温蒸汽模式（100-130℃）,蒸烤混合模式（30℃-260℃）,对衡烤模式（30℃-260℃)五种烹饪模式 13.具备全自动智能清洗功能 提供 5 个全自动程序 14.烹饪过程中湿度控制显示精确度±1%	台	1.00
BI15	电磁双门蒸饭柜	1200×900×1850	1.采用 304 不锈钢制作，面板厚度≥1.2mm，侧板厚度≥1.0mm 2.采用全铜搭桥设计机芯 3.全封闭式，具有防水、防潮、防虫、防油烟功能 4.配件采用工业级配置，强弱电物理分离设计 5.配置八档火力调节,合金材质火力调节把手，搭配硅胶防滑垫 6.采用变频防水风机，抽风、送风相结合，静音风机，流线型线圈盘散热风道 7.采用齿形线盘组件，磁强分布均匀不偏火加热盘且具有防干烧 8.双控双控、配≥24 个标准蒸饭盘 9.配置自动补水及缺水报警装置 10.电压/功率:380V/2×≤12KW #11.提供所投电磁双门蒸饭柜的食品接触产品安全认证证书；	台	2.00

BI16	环保净化一体烟罩	8400×1750×550	1.全 304 不锈钢板制造，厚度为≥1.2mm 表面拉丝处理 2.油烟净化效率 95%以上 3.采用 IP69 防水等级即插即用紫外线净化装置 4.烟罩内部可手动风量调节 5.烟罩两侧为双壁结构，活动前补鲜风盖板，风帘（自带调速风机，含侧边风帘）油烟管制系统 6.烟罩内部的前方设有油脂、冷凝水收集槽，配备鲜风供风室，可对厨房及厨师岗位进行鲜风补给，全透式厨师岗位送风，自由调节风量 7.自锁重型滑轨抽拉式紫外线灯管架，可抽拉 8.设紫外线灯管检修门及内置式电器检修门，不受吊装层高影响 10.紫外线仓内部连接线全部采用不锈钢金属软管护线 11.烟罩电源及通信线采用快速插头连接 12.滑槽式钢梁设计，方便吊装，旋转式烟罩安装吊码，可调效烟罩水平 13.可兼容厨房设备灭火系统的安装	㎡	14.70
	烟罩排风口及连接管	定制	1.管道采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm 不锈钢制作 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	套	4.00
	不锈钢可开启送风口	300×250，根据现场定制	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.材料为≥1.2mm 不锈钢板	套	4.00
	烟罩防爆灯	L=1200	1.长度≥1200mm 2.≥1.2mm 厚 304 不锈钢板外框，带锁可开启检修 3.透明罩为聚碳酸酯高透光材质制成 4.根据现场安装、布线，包括电源及辅料	套	4.00
BI16-1	烟罩装饰板	L=10150	1.采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制 2.与烟罩匹配	米	10.15
BJ 热炒间					

BJ03	四门双温雪柜	1200×760×1980	1.容积：≥900L 2.电压/功率：220V/≤1000W 3.电脑板智能控制，箱内不同区域温差不超过 2 度 4.采用不锈钢板材制作，门板厚度≥ 0.8mm,内胆 ≥0.6mm 5.箱体内部采用圆角设计，一体式机组，压缩机，冷凝器，风机可整机拉出 6.冷藏温度可调范围：-5℃/15℃ 7.冷冻温度可调范围：≤-18℃ 8.环保制冷剂，避免大气污染，环戊烷无氟环保≥60mm 厚高密度发泡保温层	台	1.00
BJ04	单星盆水池	500×760×800+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≥1.5mm，配厚度≥1.5mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用≥Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑≥ф25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.配不锈钢下水口	台	1.00
BJ04-1	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，可微调（15mm） 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	1.00
BJ05	洗地龙头	10.7 米	1.开放式洗地龙头 304 不锈钢主体、特殊锰钢卷簧、高硬度中心轴 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（蓝色）、与主体接口为金属连接件、耐温≥85 度、耐压≥300PSI 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 1/2″外螺纹 6.六向软管导轮，自动卡位软管自动回收	台	1.00

BJ06	三星盆水池	1500×760×800+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≥1.5mm，配厚度≥1.5mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑Φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.配不锈钢下水口	台	1.00
BJ06-1	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，可微调（15mm） 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	3.00
BJ07	电热水器	80L	1、加热方式：单管加热 2、电压/频率：220V/50Hz 3、最大容积：≥80L 5、加热功率：≤3.5KW 6、防水等级：≥IPX4 7、能效等级：1 级 8、采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型全面包裹内胆 9、抗菌率高达 99%	台	1.00
BJ09	单通工作柜	1800×760×800	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 2.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.柜门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm 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≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	1.00

BJ10	厨房灭火系统	双瓶组	1.机械启动,装置具备自动、手动两种操作模式,能提供动作信号配合消防控制室联动报警,具备自动探测部件，可 24 小时监控。灶台油锅发生火情时，可自动启动灭火装置灭火，同时关闭燃气阀并报警（燃气切断阀属于选配），可提供电信号传递给中控室报警（不包括线路走向），与消防水(或者自来水)管路相连,系统启动后灭火剂开始喷洒,待灭火剂喷洒完再自动控制水阀对监控区域自动喷水降温,达到防止复燃的效果 2.厨房设备系统包括: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、电磁阀（配备自动测试功能以及延迟关闭功能），声光报警器等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、液体药剂罐以及连接软管，减压阀、控制盘预留外接电源 220V，备用电源 24V 等构成。所有药剂管路采用 304 不锈钢材质，并采用套丝连接方式 3.药剂喷洒时间：≥15s 4.驱动装置压力：≥12MPa 5.喷嘴数量：双瓶组≥20 个 6.感温器动作温度：183℃±5℃或 235℃±5℃ 7.药剂容量：双瓶≥12L×2；保质期：≥5 年	套	1.00
	灭火系统智能控制箱	不锈钢双瓶箱	1、灭火剂箱体：采用 304 不锈钢材质 2、高压驱动气体（氮气）瓶：≥12Mpa 3、水流软管：耐高压管 4、减压后的驱动气体软管：耐高压管 5、高压（≥12Mpa)软管（顶开水流控制阀）：耐高压管 6、自动释放机构：纯机械式 7、水流控制阀（带防虹吸开关和水压测试接口）：纯机械式 8、液体药剂罐：≥24L	套	1.00

BJ11	环保净化一体烟罩	11550×1750×550	1.全 304 不锈钢板制造，厚度为≥1.2mm 表面拉丝处理 2.油烟净化效率 95%以上 3.采用 IP69 防水等级即插即用紫外线净化装置 4.烟罩内部手动风量调节设计（可在烟罩内部出风口处调节风量） 5.烟罩两侧为双壁结构，活动前补鲜风盖板，风帘（自带调速风机，含侧边风帘）油烟管制系统，产生立方环吸效应 6.烟罩内部的前方设有油脂、冷凝水收集槽，配备鲜风供风室，可对厨房及厨师岗位进行鲜风补给，全透式厨师岗位送风，自由调节风量 7.自锁重型滑轨抽拉式紫外线灯管架，可抽拉 8.设紫外线灯管检修门及内置式电器检修门，不受吊装层高影响 10.紫外线仓内部连接线全部采用不锈钢金属软管护线 11.烟罩电源及通信线采用快速插头连接 12.滑槽式钢梁设计，方便吊装，旋转式烟罩安装吊码，可调效烟罩水平 13.可兼容厨房设备灭火系统的安装	㎡	20.21
	烟罩排风口及连接管	定制	1.管道采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm 不锈钢制作 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	套	6.00
	不锈钢可开启送风口	300×250，根据现场定制	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.材料为≥1.2mm 不锈钢板	套	6.00
	烟罩防爆灯	L=1200	1.长度≥1200mm 2.≥1.2mm 厚 304 不锈钢板外框，带锁可开启检修 3.透明罩为聚碳酸酯高透光材质制成 4.根据现场安装、布线，包括电源及辅料	套	6.00
BJ11-1	烟罩装饰板	L=11550	1.采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制 2.与烟罩匹配	米	11.55

BJ13	智能炒菜机器人	1420×1250×1820	1.电压/功率：380v/≤28kw 2.≤28KW 立式电磁滚筒型，具有主动搅拌功能 3.自动加油、加水、加勾芡汁、加调味料汁共 9 路液体，4 路粉末和 2 路酱料 4.IH 整体加热技术 5.自带温控和线圈过热保护，并有故障自诊断提示 6.全程有语音和文字提示 7.≥10 英寸触摸屏幕，可存储 1000+菜谱 8.自带水枪 9.烹饪量≥30kg 10.可自动出菜自动清洗 11.可选不粘锅和不锈钢锅具	台	2.00
BJ14	双通工作柜	1800×760×800	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.柜台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，满足卫生和清洁要求 3.层板及围板为≥1.2mm 厚不锈钢结构，门为≥0.8mm 厚不锈钢结构，配吊式移门，移门采用滑悬挂轮双向推拉门（柜门下部便于清洗） 4.柜脚采用不锈钢可调节重力脚	台	3.00
BJ15	炉拼台	400×1100×800+450	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面及背板为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋 3.工作台腿采用Φ50×≥1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个Φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	1.00
BJ16	电磁单头大锅灶	1100×1100×800+450	1.采用 304 不锈钢制作，面板厚度≥1.5mm；侧板厚度≥1.0mm 2.采用全铜搭桥机芯，能抵抗高强度电流、机芯内部过高过低温度状态，具有热风对流变频技术等共计多重安全保护设置，具有多项故障自动诊断功能 3.采用不少于八档火力调节，合金材质火力调节把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰 4.采用变频防水风机，抽风、送风相结合，超静音风机配合流线型线圈盘散热风道 5.采用齿形线盘组件，磁强分布均匀不偏火加热盘且具有防干烧 6.采用 LED 数字显示屏，全中文直观显示档位、用电量、中文故障提示等功能 7. 大炒锅外径≥800mm; 功率/电压：≤20KW/380V #依据 GB/T 24170.1、GB/T 21510 标准对电磁专用锅进行抗菌性能检测，经检验，对大肠杆菌、金黄色葡萄球菌抗菌率均大于 99.9%，提供符合要求的检验报告并加盖投标人公章。	台	4.00

BJ17	炉拼台	400×1100×800+450	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面及背板为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋 3.工作台腿采用Φ50×≥1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个Φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	2.00
BJ18	电磁可倾式汤锅	200L	1.电压/功率：380V/≤25KW 2.材质：面板采用 304 不锈钢板，侧板 304≥1.0mm 3.容量：≥200L 4.开关：多档火力调节，合金材质火力调节 5.具有定时关、定温、预约开功能 6.功率实时显示 7.数字电表功能，可以显示累计用电量 8.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 9.防水：≥IPX6 标准防水设计 10.设备应具有防水、防油烟、防虫功能 11.自适应数字判断磁电引擎 12.耐高温“齿”形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条 13.后吸式散热，大风量，散热速度快	台	1.00
BL 洗碗间					
BL01	粘捕式灭蝇灯	粘捕式	1、电压：220V 2、功率：≤30W 3、尺寸：≥500×120×290mm 4、灯管：2×≤15w 灭蝇灯灯管，灯光峰值波长应包含 365nm 灯光峰值波长应包含 365nm 5、覆盖面积≥80 ㎡ 6、外壳 ABS 防阻燃材料 7、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇，耗能低，无异味，无辐射 8、防水等级：≥IPX4	台	1.00
BL02-1	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄	台	3.00

			4.左右接口间距为≥101mm，可微调（15mm） 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹		
BL02	单星盆水池	1000×760×800+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≥1.5mm，配厚度≥1.5mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用≥Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑≥φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.配不锈钢下水口	台	3.00
BL03	电热水器	80L	1、加热方式：单管加热 2、电压/频率：220V/50Hz 3、最大容积：≥80L 5、加热功率：≤3.5KW 6、防水等级：≥IPX4 7、能效等级：1 级 8、采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型全面包裹内胆 9、抗菌率高达 99%	台	1.00
BL06	单星盆水池	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≥1.5mm，配厚度≥1.5mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用≥Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑≥φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.配不锈钢下水口	台	1.00
BL06-1	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，可微调（15mm） 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	1.00
BL05	集气罩	4000×1200×500	1.整体采用 304 不锈钢板焊接制作 2.罩体材料为≥1.2mm 不锈钢板	㎡	4.80

			3.配防雾 LED 节能照明灯 4.根据现场定制、安装		
	烟罩排风口及连接管	定制	1.管道采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm 不锈钢制作 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	套	2.00
	不锈钢可开启送风口	300×250，根据现场定制	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.材料为≥1.2mm 不锈钢板	套	2.00
	烟罩防爆灯	L=1200	1.长度≥1200mm 2.≥1.2mm 厚 304 不锈钢板外框，带锁可开启检修 3.透明罩为聚碳酸酯高透光材质制成 4.根据现场安装、布线，包括电源及辅料	套	2.00
BL05-1	烟罩装饰板	L=4880	1.采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制 2.与烟罩匹配	米	4.88
BL07	四层货架	1500×500×1800	1.采用 304 不锈钢制作 2.立柱Φ38mm 不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm 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≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm 6.产品符合 GB4806.9-2023 标准要求	台	5.00

BL08	长龙洗碗机	3750×914×1980	1.产品功能：全自动传送餐具，对碗碟等餐具进行清洗、漂洗和烘干 2.洗涤能力：≥5100 碟/小时（8 寸碟） 3.最大耗水量：≤230 升/小时 4.总功率：≤45.5KW。 5.整机双层结构，节能降噪 6.可视化电子面板，实时显示机器工作状态 7.水箱及加热包防干烧设计 8.至少配备双速可选洗涤速度 9.模具冲压一体成型洗臂和滤网 10.一体拉伸圆角水箱，不会开裂，无卫生死角 11.配置≥120L 大容量清洗水箱和匹配功率的清洗水泵 12.清洗区和漂洗区配置侧洗臂，可 360°洗涤无死角 13.至少配备三道漂洗 14.漂洗应配备双温控功能 15.内置烘干模块，内循环环绕热风烘干 16.配备热回收模块 #主体结构：提供设备生产商的采用的 304 不锈钢板材，符合 Cr 含量为 18.0%-20.0%，Ni 含量 8.0%-10.5%，C≤0.07%，P≤0.045%，S≤0.03%的检测报告。该检测报告中的检测机构需具有检测报告中元素检测的能力，需提供检测机构检测能力附表和认可范围在全国认证认可信息公共服务平台内可查询的截图并加盖投标人公章。 #提供所投产品具有食品接触认证证书。	台	1.00
BK 消毒库					
BK01	餐具保洁间	2850×4850×2600	1.采用 304 不锈钢制作 2.电压：380V 3.热风消毒库消毒利用循环热风对洗净的餐器具进行杀菌，消毒 4.加热系统采用带散热片式加热管，升温迅速，节能环保 5.循环系统采用耐高温，高转速，低噪音离心风机，循环热风使库体内的各点温度保持一致，不留死角，库内的餐具消毒更加彻底 6.消毒库库板为≥100mm 厚压缩岩棉板，防火、阻燃、保温、耐高温，内壁为≥0.8mm 304	m^3	35.94

			不锈钢板； 7.库内配有节能、防潮、耐高温防爆灯 8.该设备还具有烘干、贮存等功效		
	热风循环系统	与系统匹配	1.热风机加热机组:304 不锈钢板，厚度≥3.0mm，中间有硅酸铝隔热棉，密闭、耐高温≥400 度，发热系统 380V 2.导风管:304 不锈钢板，厚度≥3.0mm，中间有硅酸铝隔热棉，密闭、耐高温≥400 度 3.热风循环风机:380V	套	1.00
	不锈钢防滑地面	3mm 厚 304 不锈钢	1.采用 304 不锈钢防滑板制作厚≥3.0mm，做压花防滑处理，花型需根据甲方要求定制 2.安装于消毒库地面 3.含现场安装、地面找平、垃圾清理及安装辅料	㎡	13.82
	消毒库专用控制箱	与消毒库配套	1.控制箱面板有温度显示设定，消毒保温时间设定、及风机加热启动停止等操作按钮，消毒温度(80-100 度)、时间可控、数字显示 2.温度传感器及电缆、电器元件配件 3.温度控制器及电路系统 1 套 4.设备控制系统:具有超温报警、自动控温、温度设定 5.报警控制系统:超温自动断电、设备运行中警灯提示	套	1.00
BK02	四层货架	1300×500×1800	1.采用 304 不锈钢制作 2.立柱Φ38mm 不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm 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≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm 6.产品符合 GB4806.9-2023 标准要求	台	7.00
BM 分餐间					
BM01	粘捕式灭蝇灯	粘捕式	1、电压：220V 2、功率：≤30W 3、尺寸：≥500×120×290mm 4、灯管：2×≤15w 灭蝇灯灯管，灯光峰值波长应包含 365nm 灯光峰值波长应包含 365nm 5、覆盖面积≥80 ㎡ 6、外壳 ABS 防阻燃材料	台	1.00

			7、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇，耗能低，无异味，无辐射 8、防水等级：IPX4		
	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，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.配不锈钢下水口	台	1.00
	感应龙头	座台式	1.黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4.AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V×4 直流电源 5.三通接口，可接冷.热水源，接口 4 分外螺纹 6.感应龙头参考尺寸：160×185×125mm	台	1.00
BM09-1	感应龙头	座台式	1.黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4.AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V×4 直流电源 5.三通接口，可接冷.热水源，接口 4 分外螺纹 6.感应龙头参考尺寸：160×185×125mm	台	1.00
BM09	单星工作台（右星）	1000×760×800+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≥1.5mm，配厚度≥1.5mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑Φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.配不锈钢下水口	台	1.00
BM03	智能留样雪柜	835×840×1945	1、内箱使用 304 不锈钢板，外箱面板厚度≥0.8mm 2、配备数显电子温控 3、高精度电子温控（数显数控），柜内底板为圆弧设计 4、配备蒸发装置，自动蒸发化霜水；产品能在 43℃的环境温度下正常工作 5、具备称重功能，称重数据自动保存,自动打印到留样标签上 6.容积：≥400L	台	1.00

BM04	单通工作柜	1800×760×800+150	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 2.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.柜门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm 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≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	2.00
BM05	紫外线消毒灯	1050×96×53	1.灯罩腔内有电镀反射层，能扩大紫外线光波的覆盖面积 2.紫外线消毒灯波长范围：200-280nm 3.开启消毒灯后可选择消毒时间，带定时功能 4.待消毒时间结束后，本消毒灯自动关闭 5.参考尺寸：1050×96×53mm 6.功率：220V/≤36W	台	2.00
BM06	单通工作柜	1500×760×800+150	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 2.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.柜门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm 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≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	1.00
BM07	单通工作柜	1200×760×800+150	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 2.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.柜门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm 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≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	1.00

BN02	保温餐车	720×930×1860	1.规格：720×930×1860mm±20mm 2.自然生态式对流送风加热模式，温度恒定均匀 3.带有加湿功能，针对不同食物的需求，调至最佳温度和湿度， 可以有效延长食物保鲜及存放时间 4.内膛参考规格，≥540×680×1380mm,每层高度为≥115（MM） 5.220V,≤2.65KW,温度范围满足 30-110℃,至少 11 层，每层可放 2 个 1/1 标准份数盆	台	2.00
	双层工作台	1500×760×800+150	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为:≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为:≥1.2mm 厚不锈钢结构 3.工作台腿采用:≥φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个:≥φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	4.00
其他					
1	挡鼠板	1200×600	1.采用 304 不锈钢板。有效防虫鼠 2.根据现场定制	套	2.00
2	隔油处理设施	2000×1200×1200	1.箱体材质： 304 不锈钢≥2.0mm 2.箱盖材质： 304 不锈钢≥1.5mm(方便维护） 3.焊缝满焊处理，内外抛光酸洗钝化，承压 0.6MPa 无渗漏 4.内置格栅、提篮、隔板、紧固件全部采用 304 不锈钢，格栅栅隙 3~5mm 5.整体分为进水舱、隔油舱、出水舱三格，内设挡油板、分流隔板 6.每舱设置检修口，单口尺寸≥600×600mm，配密封井盖；车行区采用重型承重井盖（承载力≥30kN/㎡） 7.池顶覆土深度 0.5~0.8m，严寒地区埋深低于当地冻土层 8.进水口：DN200，管道坡度 3‰~5‰；出水口：DN200，设止回阀、防虹吸装置 9.隔油舱设 DN50 手动排油球阀，池底设 DN100 排泥口 10.配套 DN80 通气管，管口高出地面≥2.5m，带防雨防虫帽 11.设备集油区内设有恒温加热带，其外部敷设有高分子恒温材料，保证油以液体状态顺利排除 12.电加热装置（重油工况）：恒温 30~40℃，温控精度 ±1℃ 13.进出排水管由土建施工方引至设备摆放处	套	1.00

3	不锈钢平板推车	900×600×800	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.车身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 3.配四个静音轮，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	辆	5.00
4	班级餐车	900×600×780	1.整体采用食品级 304 不锈钢板拉丝板制作 2.车身板厚度为≥1.2mm 3.配四个万向静音轮，其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨.静音.耐油的橡胶制品，带刹车	辆	10.00
5	调料车	720×540×800	1.整体采用 304 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	台	4.00
6	饼盘车	654×810×1600	1.整体采用食品级 SUS304 不锈钢板拉丝板制作 2.车身板厚度为≥1.2mm 3.配四个万向静音轮，其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨.静音.耐油的橡胶制品，带刹车	台	6.00
7	不锈钢蒸箱屉盘	600×400	1.采用 304 食品级不锈钢，厚度≥0.8mm	个	96.00
8	不锈钢烤箱屉盘	600×400	1.采用 304 食品级不锈钢，厚度≥0.8mm	个	50.00
9	保温桶	Φ30	1.容积≥30 升 2.采用食品级 SUS304 不锈钢制作	个	30.00
10	烘手器	挂墙式	1.电压：220V 2.功率：≤1400W 3.参考尺寸：≥345×218×365mm 4.传感器范围：50-120 mm 6.风速：≥85m/s 7.空气温度：≤56℃ 8.安装方式：挂壁 9.全自动免接触智能红外感应，伸手即开、收手即停，具有连续运行 60 秒后强行停机保护功能,防止误操作导致机器受损	台	4.00

			10.排式高速气流柱出风口工艺，干燥时间 5-8 秒，具有智能控制模板，可根据需要选择自然风、加热风两档调节。		
11	配送保温餐车	700×508×1200	1、整体采用双层不锈钢板材制作，环保发泡机身 2、热风循环加热 3、柜身底部配有防撞胶圈保护装置 4、圆角内胆及活动式配件，易于清洁和更换的球状磁性门封条，不留痕迹重力刹车制轮 5、温度范围：+65℃～+85℃ 6、可配合托盘或 GN 盆使用 7、功率：220V/≤2KW 8、产品符合 GB/4806.1-2016、GB/4806.9-2023 标准	辆	8.00
12	配送保温箱	630×420×320	1.外壳材料：采用高强度、耐冲击、抗腐蚀的环保塑料 2.保温层材料：核心保温层须采用高密度 PU（聚氨酯）发泡材料，发泡层厚度≥40mm 3.内胆材料：食品级塑料材质，无毒无味，符合国家卫生标准 4.结构设计：一体成型结构，密封性好；箱体配备高强度扣锁装置，防止运输途中意外开启；箱体两侧设有人性化提手，底部可选配脚轮，方便搬运 5.温度控制范围：冷藏型：2℃～8℃；冷冻型：-18℃以下（可选）；可同时支持多温区配置 6.保温时长：在环境温度 30℃条件下，配合标准冰排使用，冷藏保温时间≥12 小时，冷冻保温时间≥24 小时 7.温控精度：箱内温差≤±2℃，确保温度均匀稳定 8.开启影响：在保温期内，允许箱体开启次数不少于 3 次，每次开启后温度恢复时间≤15 分钟	个	40.00
热炒/面点间排油烟系统					

1	加压排油烟机组	38000m³/h	1、加压排油烟机组 2、风量：≥38000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源 #产品依据 GB/T10125-2021、GB/T17897-2016 认证标准，符合防腐蚀性能评级:10 级，提供防腐蚀性能认证证书，证书信息于“全国认证认可信息公共服务平台”网站可查询。	台	1.00
2	排风机底座	与风机配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	台	1.00
4	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1.00
5	风机减震器	与风机配套	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1.00
6	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00
7	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	件	2.00

8	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	320.00
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	98.00
10	高效净化器装置	45000m³/h	1.设备外壳全部为≥1.2mm 厚度的碳钢冷板，设备外壳喷涂热固性纯聚酯粉末涂料，预处理工艺包括脱脂、除锈、中和、表调、磷化和烘干等工艺 2.、电场主体绝缘子和设备高压电源输出绝缘子采用聚四氟乙烯绝缘子 3.采用微电脑芯片控制，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，具有可以显示保养清洗信息、高压输出空载、地线开路、过压过流、闪络以及短路的功能 4.内装不锈钢电极油烟处理收集器，净化芯体收尘极与放电极均采用镜面不锈钢板材辊轧自动成型，放电极均做折返加强筋；间距电场≥22.5mm 5.根据现场改造电源，包含但不限于电源线及控制等 6.施工安装过程中做好成品保护，如需对现有场地或设施进行改造，需经采购方确认后方可施工，采购方不再增加费用 7.施工完成后提供有资质单位的包含油烟、颗粒物、非甲烷总烃符合标准的合格检测报告	台	1.00
11	净化器底座	与净化器配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与净化器匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	台	1.00
12	风机出口防护网	与管道配套	1.采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm	套	1.00
13	预留环保检测口	符合环保要求	1.符合环保要求预留环测口，加密封圈，方便环保检测	项	1.00
16	消音房	与风机配套	1.与风机配套，外部≥1.0mm 不锈钢板，中间≥5cm 消音棉，内板为孔状不锈钢板，厚≥0.8mm	平米	30.00

热炒/面点间送风系统					
1	新风机组	35000m³/h	1、新风机组 2、风量：不小于 35000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1.00
2	新风机减震器	与风柜配套	1.新风机减震器（弹簧减震器） 2.外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3.弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1.00
3	新风机底座	与风机配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1.00
4	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00
5	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	件	2.00
6	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1.00
7	送风百叶及连接管	600×600	1.304 不锈钢防护网，法兰连接。有效防虫鼠 2.根据现场开孔及恢复	套	8.00

8	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	268.00
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	88.00
10	消音房	与风机配套	1.与风机配套，外部≥1.0mm 不锈钢板，中间≥5cm 消音棉，内板为孔状不锈钢板，厚≥0.8mm	平米	20.00
洗碗间排风系统					
1	加压排风机组	10000m³/h	1、加压排风机组 2、风量：不小于 10000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1.00
2	风柜底座	与风柜配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	台	1.00
3	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1.00
5	风柜减震器	与风柜配套	1、风柜减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风柜匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理″	套	1.00

6	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00
7	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	台	2.00
8	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	98.00
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	26.00
洗碗间送风					
1	新风机组	8000m³/h	1、新风机组 2、风量：不小于 8000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置，达到消音效果； 4、厨房专用风机，确保排风达到用户要求； 5、二级或以上节能品	台	1.00
2	风柜底座	与风柜配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1.00
3	风柜减震器	与风柜配套	1、风柜减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风柜匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理″	套	1.00

4	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0㎜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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1.00
5	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3㎜不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00
6	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2㎜厚镀锌板制作，内置≥50㎜厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0㎜厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为40×40镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	件	2.00
7	通风管道	1.2㎜厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2㎜镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	85.00
8	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3㎜镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	24.00
9	送风百叶及连接管	600×600	1.304不锈钢防护网，法兰连接。有效防虫鼠 2.根据现场开孔及恢复	套	2.00
消毒库排风系统					
1	加压排风机组	10000㎥/h	1、加压排风机组 2、风量：不小于10000㎥/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1.00

2	风柜底座	与风柜配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	台	1.00
3	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0㎜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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1.00
5	风柜减震器	与风柜配套	1、风柜减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风柜匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理″	套	1.00
6	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3㎜不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00
7	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2㎜厚镀锌板制作，内置≥50㎜厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0㎜厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为40×40镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	台	2.00
8	通风管道	1.2㎜厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2㎜镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	98.00
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3㎜镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	26.00
消毒库送风					

1	新风机组	8000m³/h	1、新风机组 2、风量：不小于 8000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置，达到消音效果； 4、厨房专用风机，确保排风达到用户要求； 5、二级或以上节能品	台	1.00
2	风柜底座	与风柜配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1.00
3	风柜减震器	与风柜配套	1、风柜减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风柜匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理″	套	1.00
4	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1.00
5	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00
6	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	件	2.00
7	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	85.00
8	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	24.00

9	送风百叶及连接管	600×600	1.304 不锈钢防护网，法兰连接。有效防虫鼠 2.根据现场开孔及恢复	套	2.00
冷库排风系统					
1	加压排风机组	10000m³/h	1、加压排风机组 2、风量：不小于 10000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1.00
2	风柜底座	与风柜配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	台	1.00
3	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1.00
5	风柜减震器	与风柜配套	1、风柜减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风柜匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理″	套	1.00
6	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00
7	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	台	2.00

8	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	98.00
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	26.00
冷库送风					
1	新风机组	8000m³/h	1、新风机组 2、风量：不小于 8000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置，达到消音效果； 4、厨房专用风机，确保排风达到用户要求； 5、二级或以上节能品	台	1.00
2	风柜底座	与风柜配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1.00
3	风柜减震器	与风柜配套	1、风柜减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风柜匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理″	套	1.00
4	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1.00
5	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00
6	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作，	件	2.00

			2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿		
7	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	85.00
8	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	24.00
9	送风百叶及连接管	600×600	1.304 不锈钢防护网，法兰连接。有效防虫鼠 2.根据现场开孔及恢复	套	2.00

（2）南尚乐完全小学厨房设备购置

编号	产品（标的）名称	**参考规格（尺寸 mm）**	**技术参数**	单位	数量
BA 教师餐厅					
BA01	粘捕式灭蝇灯	粘捕式	1、电压：220V 2、功率：≤30W 3、尺寸：≥500×120×290mm 4、灯管：2×≤15w 灭蝇灯灯管，灯光峰值波长应包含 365nm 灯光峰值波长应包含 365nm 5、覆盖面积≥80 ㎡ 6、外壳 ABS 防阻燃材料 7、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇，耗能低，无异味，无辐射 8、防水等级：≥IPX4	台	1.00

BA02	柜式洗手池	1800×500×800+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≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑φ25×1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100KG 载荷，其变形量≤0.30mm 6.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.0mm，配厚度≥1.0mm 不锈钢板做加力筋 7.掩门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm，聚氨酯发泡	台	1.00
	感应龙头	座台式	1.黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4.AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V×4 直流电源 5.三通接口，可接冷.热水源，接口 4 分外螺纹 6.感应龙头参考尺寸：160×185×125mm	台	3.00
BA03	单孔收餐工作柜	800×760×800	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.5mm 不锈钢板做加力筋 2.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm,配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋,四边需折下 40mm，层板可调，配天梯及天梯码 3.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.门整体采用 304 不锈钢制作厚度≥1.0mm，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 5.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 6.配加重可调整脚不少于 4 个 7.台面搁板和底板均能承受≥100kg 荷载，其变形量≤0.2mm	台	1.00
BA04	单通工作柜	1800×760×800	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 2.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.柜门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm 5.配加重可调整脚不少于 4 个	台	1.00

			6.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求		
BA05	导轨	6900×300×150	定制 1.整体采用 304 不锈钢焊接制作,厚≥1.5mm 2.与设备配套	台	2.00
BA06	售卖台玻璃罩	1200×500×450	1.支架采用 304 不锈钢焊接制作 2.可视部分采用≥10mm 钢化玻璃制作，热弯处理 3.安装于取餐台上方	台	2.00
BA07	四格保温售饭柜	1500×700×810	1.台面采用 304 不锈钢厚≥1.5mm 2.柜体采用 304 不锈钢厚≥1.2mm，配≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 3.柜内水胆采用 304 不锈钢厚≥1.5mm，配≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.门外壳采用 304 不锈钢厚≥0.8mm,门内壳采用≥0.8mm 不锈钢板,双层内填聚胺脂发泡 5.加热采用侧开式单独控制 6.电压：220V 7.功率：≤3kW 8.电脑版控制数字显示，有漏电、缺水报警功能 9.产品符合 GB 4806.9-2023，GB 4806.5-2016 标准要求 10.根据现场情况及甲方要求定制	台	3.00
BA08	双通工作柜	1200×700×800	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.柜台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，满足卫生和清洁要求 3.层板及围板为≥1.2mm 厚不锈钢结构，门为≥0.8mm 厚不锈钢结构，配吊式移门，移门采用滑悬挂轮双向推拉门（柜门下部便于清洗） 4.柜脚采用不锈钢可调节重力脚	台	2.00
BA09	售卖台玻璃罩	1500×500×450	1.支架采用 304 不锈钢焊接制作 2.可视部分采用≥10mm 钢化玻璃制作，热弯处理 3.安装于取餐台上方	台	3.00
BA10	电热水器	80L	1、加热方式：单管加热 2、电压/频率：220V/50Hz 3、最大容积：≥80L 5、加热功率：≤3.5KW	台	1.00

			6、防水等级：≥IPX4 7、能效等级：1 级 8、采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型全面包裹内胆 9、抗菌率高达 99%		
BB 洗碗间					
BB01	粘捕式灭蝇灯	粘捕式	1、电压：220V 2、功率：≤30W 3、尺寸：≥500×120×290mm 4、灯管：2×≤15w 灭蝇灯灯管，灯光峰值波长应包含 365nm 灯光峰值波长应包含 365nm 5、覆盖面积≥80 ㎡ 6、外壳 ABS 防阻燃材料 7、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇，耗能低，无异味，无辐射 8、防水等级：≥IPX4	台	1.00
BB02	单星盆水池	1500×800×800+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≥1.5mm，配厚度≥1.5mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用≥Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑≥φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.配不锈钢下水口	台	1.00
BB02-1	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，采用偏芯设计可微调（15mm） 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	1.00
BB03	集气罩	4500×1200×500	1.整体采用 304 不锈钢板焊接制作 2.罩体材料为≥1.2mm 不锈钢板 3.配防雾 LED 节能照明灯 4.根据现场定制、安装	㎡	5.40

	烟罩排风口及连接管	定制	1.管道采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm 不锈钢制作 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	套	2.00
	不锈钢可开启送风口	300×250，根据现场定制	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.材料为≥1.2mm 不锈钢板	套	2.00
	烟罩防爆灯	L=1200	1.长度≥1200mm 2.≥1.2mm 厚 304 不锈钢板外框，带锁可开启检修 3.透明罩为聚碳酸酯高透光材质制成 4.根据现场安装、布线，包括电源及辅料	套	2.00
BB03-1	烟罩装饰板	L=3900	1.采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制 2.与烟罩匹配	米	3.90
BB04	长龙洗碗机	4050×914×1980	1.产品功能：全自动传送餐具，对碗碟等餐具进行清洗、漂洗和烘干 2.洗涤能力：≥5100 碟/小时（8 寸碟） 3.最大耗水量：≤230 升/小时 4.总功率：≤45.5KW。 5.整机双层结构，节能降噪 6.可视化电子面板，实时显示机器工作状态 7.水箱及加热包防干烧设计 8.至少配备双速可选洗涤速度 9.模具冲压一体成型洗臂和滤网 10.一体拉伸圆角水箱，不会开裂，无卫生死角 11.配置≥120L 大容量清洗水箱和匹配功率的清洗水泵 12.清洗区和漂洗区配置侧洗臂，可 360°洗涤无死角 13.至少配备三道漂洗节 14.漂洗应配备双温控功能 15.内置烘干模块，内循环环绕热风烘干 16.配备热回收模块	台	1.00
	软水机（与洗碗机匹配）	1500L/H	1.制水量:1.5 吨/小时 2.再生模式：时间型/时间流量混合型 3.工作水压：0.15-0.45Mpa	台	1.00

			4.工作电源：220V/50Hz 5.树脂容量：≥12.5L 6.再生时间：1 小时		
BB05	四层货架	1200×500×1800	1.采用 304 不锈钢制作 2.立柱Φ38mm 不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm 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≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm 6.产品符合 GB4806.9-2023 标准要求	台	5.00
BB06	单星盆水池	1000×760× 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≥1.5mm，配厚度≥1.5mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用≥Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑≥Φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.配不锈钢下水口	台	3.00
BB06-1	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，采用偏芯设计可微调（15mm） 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	3.00
BB07	电热水器	80L	1、加热方式：单管加热 2、电压/频率：220V/50Hz 3、最大容积：≥80L 5、加热功率：≤3.5KW 6、防水等级: ≥IPX4 7、能效等级：1 级 8、采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型全面包裹内胆 9、抗菌率高达 99%	台	1.00
	洗地龙头	10.7 米	1.开放式洗地龙头 304 不锈钢主体、特殊锰钢卷簧、高硬度中心轴 2.固定侧支架钢板厚度≥5mm，黄铜进水主体	台	1.00

			3.≥10.7 米重工无痕三层液压钢丝管（蓝色）、与主体接口为金属连接件、耐温≥85 度、耐压≥300PSI 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 1/2″外螺纹 6.六向软管导轮，自动卡位软管自动回收		
BC 消毒库					
BC01	餐具保洁间	5300×3500×2600	1.采用 304 不锈钢制作 2.电压：380V 3.热风消毒库消毒利用循环热风对洗净的餐器具进行杀菌，消毒 4.加热系统采用带散热片式加热管，升温迅速，节能环保 5.循环系统采用耐高温，高转速，低噪音离心风机，循环热风使库体内的各点温度保持一致，不留死角，库内的餐具消毒更加彻底 6.消毒库库板为≥100mm 厚特制岩棉板压缩而成，防火、阻燃、保温、耐高温，内壁为≥0.8mm 304 不锈钢板； 7.库内配有节能、防潮、耐高温防爆灯 8.该设备还具有烘干、贮存等功效	m^3	48.23
	热风循环系统	与系统匹配	1.热风机加热机组:304 不锈钢板，厚度≥3.0mm，中间有硅酸铝隔热棉，密闭、耐高温≥400 度，发热系统 380V 2.导风管:304 不锈钢板，厚度≥3.0mm，中间有硅酸铝隔热棉，密闭、耐高温≥400 度 3.热风循环风机:380V	套	1.00
	不锈钢防滑地面	3mm 厚 304 不锈钢	1.采用 304 不锈钢防滑板制作厚≥3.0mm，做压花防滑处理，花型需根据甲方要求定制 2.安装于消毒库地面 3.含现场安装、地面找平、垃圾清理及安装辅料	m^2	18.55
	消毒库专用控制箱	与消毒库配套	1.控制箱面板有温度显示设定，消毒保温时间设定、及风机加热启动停止等操作按钮，消毒温度(80-100 度)、时间可控、数字显示 2.温度传感器及电缆、电器元件配件 3.温度控制器及电路系统 1 套 4.设备控制系统:具有超温报警、自动控温、温度设定 5.报警控制系统:超温自动断电、设备运行中警灯提示	套	1.00

BC02	四层货架	1200×500×1800	1.采用 304 不锈钢制作 2.立柱Φ38mm 不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm 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≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm 6.产品符合 GB4806.9-2023 标准要求	台	8.00
BL 分餐间					
BL01	粘捕式灭蝇灯	粘捕式	1、电压：220V 2、功率：≤30W 3、尺寸：≥500×120×290mm 4、灯管：2×≤15w 灭蝇灯灯管，灯光峰值波长应包含 365nm 灯光峰值波长应包含 365nm 5、覆盖面积≥80 ㎡ 6、外壳 ABS 防阻燃材料 7、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇，耗能低，无异味，无辐射 8、防水等级：≥IPX4	台	2.00
BL02	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，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.配不锈钢下水口	台	1.00
	感应龙头	座台式	1.黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4.AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V×4 直流电源 5.三通接口，可接冷.热水源，接口 4 分外螺纹 6.感应龙头参考尺寸：160×185×125mm	台	1.00
BL03	单星盆水池	700×760×800+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≥1.5mm，配厚度≥1.5mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用≥Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑≥φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可	台	1.00

			调不锈钢子弹脚 5.配不锈钢下水口		
BL03-1	感应龙头	座台式	1.黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4.AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V×4 直流电源 5.三通接口，可接冷.热水源，接口 4 分外螺纹 6.感应龙头参考尺寸：160×185×125mm	台	1.00
BL04	紫外线消毒灯	1050×96×53	1.灯罩腔内有电镀反射层，能扩大紫外线光波的覆盖面积 2.紫外线消毒灯波长范围：200-280nm 3.开启消毒灯后可选择消毒时间，带定时功能 4.待消毒时间结束后，本消毒灯自动关闭 5.参考尺寸：1050×96×53mm 6.功率：220V/≤36W	台	2.00
BL06	双层工作台	1800×760× 800+150	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为≥1.2mm 厚不锈钢结构 3.工作台腿采用≥Φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个≥Φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	2.00
	双通工作柜	1800×760×800	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.柜台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，满足卫生和清洁要求 3.层板及围板为≥1.2mm 厚不锈钢结构，门为≥0.8mm 厚不锈钢结构，配吊式移门，移门采用滑悬挂轮双向推拉门（柜门下部便于清洗） 4.柜脚采用不锈钢可调节重力脚	台	2.00
BL09	智能留样雪柜	835×840×1945	1、内箱使用 304 不锈钢板，外箱面板厚度≥0.8mm 2、配备数显电子温控 3、高精度电子温控（数显数控），柜内底板为圆弧设计 4、配备蒸发装置，自动蒸发化霜水；产品能在≥40℃的环境温度下正常工作 5、具备称重功能，称重数据自动保存,自动打印到留样标签上 6.容积：≥400L	台	1.00

BJ 主厨房					
BK08	四门双温雪柜	1200×760×1980	1.容积：≥900L 2.电压/功率：220V/≤1000W 3.电脑板智能控制，箱内不同区域温差不超过 2 度 4.采用不锈钢板材制作，门板厚度≥ 0.8mm,内胆 ≥0.6mm 5.箱体内部采用圆角设计，一体式机组，压缩机，冷凝器，风机可整机拉出 6.冷藏温度可调范围：-5℃/15℃ 7.冷冻温度可调范围：≤-18℃ 8.环保制冷剂，避免大气污染，环戊烷无氟环保≥60mm 厚高密度发泡保温层	台	2.00
BJ02	双星盆水池	1200×760× 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≥1.5mm，配厚度≥1.5mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.配不锈钢下水口	台	1.00
BJ02-1	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥100mm，可微调 15mm 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	2.00
BJ03	洗地龙头	10.7 米	1.开放式洗地龙头 304 不锈钢主体、特殊锰钢卷簧、高硬度中心轴 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（蓝色）、与主体接口为金属连接件、耐温≥85 度、耐压≥300PSI 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 1/2″外螺纹 6.六向软管导轮，自动卡位软管自动回收	台	1.00
BJ04	电热水器	80L	1、加热方式：单管加热 2、电压/频率：220V/50Hz	台	2.00

			3、最大容积：≥80L 5、加热功率：≤3.5KW 6、防水等级：≥IPX4 7、能效等级：1 级 8、采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型全面包裹内胆 9、抗菌率高达 99%		
BJ05	刀具消毒柜	538×155×648	1.采用 304 不锈钢制造 2.黑色玻璃门 3.门面板采用自吸式胶边结构 4.隐藏式开关，开门时自动关闭机器，停止消毒 5.采用双重消毒：紫外线消菌(UV)+臭氧双重消毒，符合卫生标准 7.隐藏式拉手设计，门板带锁设计 8.容量：10-13 把刀，小刀 15 把以上	台	1.00
BK04	双动和面机	900×520×950	1、机器通过两个设置计时器可手动或自动循环工作 2、和面桶、螺旋勾和中心杆由不锈钢制成 3、防护罩机器上装有急停开关 4、和面量：≥20kg 5、电压：380v 6、频率：50Hz 7、输入功率：≤3kW	台	1.00
BK05	多功能搅拌机	620×710×1240	1.食品接触到的金属，均采用不锈钢材料制造 2.三速变档 3.料桶容量：≥40L 4.电压：380v 5.功率：≤1.8kW 6.频率：50Hz 7.搅拌参考转速：≥65/102/296(r/min)可调	台	1.00
BK06	不锈钢压面机	1150×620×1380	1.面片宽度：≥260mm 2.面片厚度：0.5-5mm 3.面条宽度：2.0mm/3.5mm	台	1.00

			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 304 不锈钢封板 8.外购件：采用纯铜芯高效电机 9.出面厚度：可手柄调节面片厚度 11.刀具：配有圆条刀、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.固定面斗使用不锈钢止退螺丝，防止螺丝松动掉入压辊造成破坏		
BJ02	三星盆水池	1800×760× 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≥1.5mm，配厚度≥1.5mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑Φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.配不锈钢下水口	台	1.00
BJ02-1	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，采用偏芯设计可微调（15mm） 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	3.00
BJ06	双通工作柜	1800×760×800	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.柜台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，满足卫生和清洁要求 3.层板及围板为≥1.2mm 厚不锈钢结构，门为≥0.8mm 厚不锈钢结构，配吊式移门，移门采用滑悬挂轮双向推拉门（柜门下部便于清洗） 4.柜脚采用不锈钢可调节重力脚	台	3.00
BJ09	单通工作柜	1800×760×800	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 2.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.柜门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm 5.配加重可调整脚不少于 4 个	台	6.00

			6.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求		
BJ10	厨房灭火系统	双瓶组	1.机械启动，装置具备自动、手动两种操作模式,能提供动作信号配合消防控制室联动报警,具备自动探测部件，可 24 小时监控。灶台油锅发生火情时，可自动启动灭火装置灭火，同时关闭燃气阀并报警（燃气切断阀属于选配），可提供电信号传递给中控室报警（不包括线路走向），与消防水(或者自来水)管路相连,系统启动后灭火剂开始喷洒,待灭火剂喷洒完再自动控制水阀对监控区域自动喷水降温,达到防止复燃的效果 2.厨房设备系统包括: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、电磁阀（配备自动测试功能以及延迟关闭功能），声光报警器等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、液体药剂罐以及连接软管，减压阀、控制盘预留外接电源 220V，备用电源 24V 等构成。所有药剂管路采用 304 不锈钢材质，并采用套丝连接方式 3.药剂喷洒时间：≥15s 4.驱动装置压力：≥12MPa 5.喷嘴数量：双瓶组≥20 个 6.感温器动作温度：183℃±5℃或 235℃±5℃ 7.药剂容量：双瓶≥12L×2；保质期：≥5 年	套	1.00
	灭火系统智能控制箱	不锈钢双瓶箱	1、灭火装置箱体内配有水流控制阀，灭火装置启动方式和水流控制阀启动方式，要求为纯机械式启动，（不能使用电磁阀，避免因电路故障造成装置无法运转的可能性） 2、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	套	1.00
BJ11	环保净化一体烟罩	13500×1750×550	1.全 304 不锈钢板制造，厚度为≥1.2mm 表面拉丝处理 2.油烟净化效率 95%以上 3.采用 IP69 防水等级即插即用紫外线净化装置 4.烟罩内部手动风量调节设计（可在烟罩内部出风口处调节风量） 5.烟罩两侧为双壁结构，活动前补鲜风盖板，风帘（自带调速风机，含侧边风帘）油烟管制系统，产生立方环吸效应 6.烟罩内部的前方设有油脂、冷凝水收集槽，配备鲜风供风室，可对厨房及厨师岗位进行鲜风补给，全透式厨师岗位送风，自由调节风量	㎡	22.50

			7.自锁重型滑轨抽拉式紫外线灯管架，可抽拉 8.设紫外线灯管检修门及内置式电器检修门，不受吊装层高影响 10.紫外线仓内部连接线全部采用不锈钢金属软管护线 11.烟罩电源及通信线采用快速插头连接 12.滑槽式钢梁设计，方便吊装，旋转式烟罩安装吊码，可调效烟罩水平 13.可兼容厨房设备灭火系统的安装		
	烟罩排风口及连接管	定制	1.管道采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm 不锈钢制作 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	套	3.00
	不锈钢可开启送风口	300×250，根据现场定制	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.材料为≥1.2mm 不锈钢板	套	3.00
	烟罩防爆灯	L=1200	1.长度≥1200mm 2.≥1.2mm 厚 304 不锈钢板外框，带锁可开启检修 3.透明罩为聚碳酸酯高透光材质制成 4.根据现场安装、布线，包括电源及辅料	套	3.00
BJ11-1	烟罩装饰板	L=14950	1.采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制 2.与烟罩匹配	米	14.95
BJ12	炉拼台	300×1100×800+450	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面及背板为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋 3.工作台腿采用Φ50×≥1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个Φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	1.00
BJ13	电磁单头大锅灶	1100×1100×800+450	1.采用 304 不锈钢制作，面板厚度≥1.5mm；侧板厚度≥1.0mm 2.采用全铜搭桥机芯，能抵抗高强度电流、机芯内部过高过低温度状态，具有热风对流变频技术等共计多重安全保护设置，具有多项故障自动诊断功能 3.采用不少于八档火力调节，合金材质火力调节把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰 4.采用变频防水风机，抽风、送风相结合，超静音风机配合流线型线圈盘散热风道 5.采用齿形线盘组件，磁强分布均匀不偏火加热盘且具有防干烧 6.采用 LED 数字显示屏，全中文直观显示档位、用电量、中文故障提示等功能 7.大炒锅外径≥800mm;功率/电压:≤20KW/380V	台	3.00

BJ14	炉拼台	400×1100×800+450	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面及背板为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋 3.工作台腿采用Φ50×≥1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个Φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	2.00
BJ15	电磁单头单尾小炒灶	1100×1100×800+450	1.材质：台面板采用 304 不锈钢板材，台面板厚≥1.20mm;材质符合食品接触安全相关要求 2、电压/功率：380V/16KW（±5%） 3.采用防水防爆隔热Φ400 微晶锅 4.配置 1 个≥Φ500 双耳小炒锅，配置 1 个可摇摆龙头 5.商用电磁加热技术，要求线盘磁场分布均匀，火力输出热值高，满足厨师抛炒需求 6.要求采用≥5 档磁控火力调节开关 7.要求电磁炉显示屏，功率实时显示 8.产品安全稳定、节能省电，所投产品应满足安全、节能需求 9.所投产品应对环境有害物包括噪声等排放符合国家有关法规或技术标准。 10.对触及带点部位的防护应满足在结构上应有充分的保护措施，防止拆装时意外触及带电部位	台	1.00
BJ16	单头矮汤炉	700×800×530+720	1.材质：台面板采用 304 不锈钢板， 台板厚≥1.20mm,板材符合食品接触安全相关要求 2.电压/功率：380V /≤16KW（±5%） 3.采用防水防爆隔热≥Φ428 微晶面板 4.配置 1 个 500×500mmH 复合底汤桶，配置 1 个可摇摆龙头 5.要求采用≥5 档磁控火力调节开关，掌握火力大小 6.商用电磁加热技术，要求线盘磁场分布均匀，火力输出热值高，加热均匀，加热面积大 7.复合微晶面板承重≥300 公斤，微晶板在爆裂条件下，仍然可以使用 8.产品安全稳定，所投产品应满足安全需求，安全指标均达到国家相关要求 9.所投产品应对环境有害物包括噪声等排放符合国家有关法规或技术标准 10.对触及带点部位的防护应满足在结构上应有充分的保护措施，防止拆装时意外触及带电部位	台	1.00
BJ17	炉拼台	400×850×800+450	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面及背板为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋 3.工作台腿采用Φ50×≥1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个Φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	1.00
BK09	包边木案工作台	1800×760×800	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为黄松木板，厚≥8cm	台	2.00

			3.脚横撑采用Φ25×≥1.2mm 厚不锈钢圆管 4.腿为Φ50mm×≥1.2mm 厚不锈钢圆管，配可调节不锈钢子弹脚		
BK11	电磁双门蒸饭柜	1200×900×1850	1.采用 304 不锈钢制作，面板厚度≥1.2mm，侧板厚度≥1.0mm 2.采用全铜搭桥设计机芯 3.全封闭式，具有防水、防潮、防虫、防油烟功能 4.配件采用工业级配置，强弱电物理分离设计 5.配置八档火力调节,合金材质火力调节把手，搭配硅胶防滑垫 6.采用变频防水风机，抽风、送风相结合，静音风机，流线型线圈盘散热风道 7.采用齿形线盘组件，磁强分布均匀不偏火加热盘且具有防干烧 8.双控双控、配≥24 个标准蒸饭盘 9.配置自动补水及缺水报警装置 10.电压/功率:380V/2×≤12KW	台	2.00
BK12	万能蒸烤箱（20 层）	二十盘、900×920×1830	1.电压/功率：380V/≤37.5kW 2.容量：20 个 GN1/1 盆，配套 20 个烤盘及可容纳 20 层 GN 份盘推车一辆 3.智能触摸屏:≥8 英寸电容式(TFT)触摸屏，可视化操控，覆盖钢化玻璃前面板 4.内外材质均为 304 不锈钢，内部不锈钢采用镜面抛光工艺，圆弧内壁 5.内置蒸汽发生器；蒸汽锅炉带水垢检测功能，具备自动注水和 24 小时自动换水功能 6.动态空气涡流，搭配三组加热系统，每组包含自动正反转风扇、加热部件、变频控制器等 7.多层烤盘独立管理，支持智能烹饪/手动烹饪双模式，支持自动补水 8. 具备自动除垢、锅炉开机自动清洗、定时除垢提醒功能 9.门玻璃：层数≥2 层，玻璃之间架空层隔热防烫设计 10.具备智能物联功能，开放式 USB 端口可连接物联网、上传烹饪数据、监测设备实时性能 11.菜单编程:可编辑存储 120 个预设烹饪程序 12.具备低温蒸汽模式（30℃-98℃）,标准蒸汽模式（99℃）,高温蒸汽模式（100-130℃）,蒸烤混合模式（30℃-260℃）,对衡烤模式（30℃-260℃)五种烹饪模式 13.具备全自动智能清洗功能 提供 5 个全自动程序 14.烹饪过程中湿度控制显示精确度±1%	台	1.00
BK13	电饼铛	700×700×745	1.铸管铝铛，双温双控 2.不锈钢外壳，做工精细 3.温度范围：0～300℃	台	2.00

			4.限制温度：350℃±20℃超温保护 5.电压/功率：380V/≤5KW		
BK14	单门醒发箱	700×520×1840	1.规格：单门 2.额定电压：220V 3.额定功率：≤3KW 4.盘数：16 盘	台	1.00
BK16	面粉车	600×600×600	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.车身板厚度为≥1.5mm，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 3.带锁扣固定把手，使用便捷	台	2.00
BD 主食库					
BD03	米面架	1200×500×200	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.立柱 38×38mm 不锈钢方管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用 304 不锈钢厚度≥1.5mm，不锈钢加筋厚度≥1.5mm 4.每台配备不锈钢加重调整脚不少于 4 个	台	5.00
BD04	四层货架	1200×500×1800	1.采用 304 不锈钢制作 2.立柱Φ38mm 不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm 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≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm 6.产品符合 GB4806.9-2023 标准要求	台	4.00
BE 更衣间					
BE01	粘捕式灭蝇灯	粘捕式	1、电压：220V 2、功率：≤30W 3、尺寸：≥500×120×290mm 4、灯管：2×≤15w 灭蝇灯灯管，灯光峰值波长应包含 365nm 灯光峰值波长应包含 365nm 5、覆盖面积≥80 ㎡ 6、外壳 ABS 防阻燃材料	台	1.00

			7、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇，耗能低，无异味，无辐射 8、防水等级：≥IPX4		
BE02	储物柜	900×400×1800	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.柜层板及围板为≥1.2mm 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求 3.门为≥0.8mm 厚不锈钢结构，配吊式移门，移门采用滑悬挂轮双向推拉门（柜门下部便于清洗） 4.柜脚采用不锈钢可调节重力脚	台	6.00
BE03	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，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.配不锈钢下水口	台	2.00
	感应龙头	座台式	1.黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4.AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V×4 直流电源 5.三通接口，可接冷.热水源，接口 4 分外螺纹 6.感应龙头参考尺寸：160×185×125mm	台	2.00
BF 副食库					
BF01	四层货架	600×500×1800	1.采用 304 不锈钢制作 2.立柱Φ38mm 不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm 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≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm 6.产品符合 GB4806.9-2023 标准要求	台	6.00
BF01	四层货架	1200×500×1800	1.采用 304 不锈钢制作 2.立柱Φ38mm 不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm 4.每台配备不锈钢可调子弹脚不少于 4 个	台	1.00

			5.搁板应能承受≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm 6.产品符合 GB4806.9-2023 标准要求		
BG 冷藏库					
BG01	冷藏库	3300×2600×2600	1.冷库库板与库板的连接使用凸轮式偏心勾锁快速自锁扣安装；库内外表面平整光滑，所有冷库接缝处采用聚氯乙烯密封胶条，其防渗水性能使库板可以用喷水器清洗 2.库板厚度：≥100mm,内外层表面金属材料内外均选用≥0.8mm 不锈钢板,嵌入式冷库地板内外均选用≥0.8mm304 不锈钢板。密度标准≥40±2kg/m³；抗压强度标准≥160kPa；导热系数标准≤0.024W/(m.K；粘合强度标准＞0.100MPa；抗弯承载能力≤8.80mm；整体库板的技术指标需符合《组合冷库用隔热夹心板》JB/T6527-2006 标准规定的检测要求 3.自动回归平掩门门洞参考尺寸为：860×1900H/mm；门和墙板平滑连接 4.冷库门门框为单身门框而不带冷桥，镶嵌耐低温的磁性密封胶条 5.冷库门框均配置发热线以防结露，门框发热线凹槽为可拆卸式，发热线可更换 6.冷库门需有不小于 320×470mm 的防雾观察窗 7.冷库的灯开关必须嵌入式安装在门框上。中心高度离完成地面≤1500mm,所有的管线必须安装在门板框内,不外露 8.高温冷库温度：0℃-+4℃	m³	22.31
	冷库冷凝压缩机组	与冷库匹配	1.压缩机采用半封密活塞或全封密涡旋压缩机 2.为了消减机组的震动，应在机组与地面之间加放置减震块 3.中温机组配置油分，低温机组配置除油分外还要增加气分 4.中温机组每天运转≥16 小时；低温机组运转≥18 小时 5.冷凝机组需配电源断路开关、控制压缩机的交流接触器 6.制冷机组内必须配置相序保护、缺相保护、电流过载保护及电压平衡的保护装置功能 7.制冷系统必须配置高低压控制器，其中高压开关必须采用手动复位型，低压控制器必须采用可调压差控制型 8.低温机组必须安装油分离器和汽液分离器以确保能正常回油和防止液击，并且低温的涡旋压缩机应装有喷气增焓技术装置，以提高压缩机的效能 9.机组冷凝器翅片需有亲水膜，以防尘防水，冷凝器铜管需是高效内螺纹管，以增加散热效率。冷凝风扇需有自动调速功能，使机组在环境温度较低时也能保持合适的冷凝压力和保证压缩机的润滑油有正常温度,	台	1.00

			10.为保护压缩机，机组具有下列保护功能：缺相保护、电压不平衡保护，相序保护，压缩机过电流保护 11.机组必须具有排气温度保护功能，以防止高排气温度对润滑油性能的破坏而损坏压缩机；制冷机组、储液器、组件应固定于钢座或机组箱体内上，机组的储液器大小应确保可满足整个制冷系统冷媒用量的需求，并设有定压式安全阀,压力值为 28bar,当压力过高时，只需把多余的冷媒排出，无需重新加注冷媒, 12.由于安装现场条件的客观因素，要求机组可以在 40℃至 43℃环境内可安全运行		
	冷库风冷式蒸发器	与冷库匹配	1.蒸发器并应于冷凝机组的功率相匹配 2.冷库采用 5℃以上采用空气融霜；5℃以下采用电融霜，低温冷库采用电融霜 3.风机皆为商用型，高度都不超过 500mm，平滑安装于天花底 4.蒸发器外壳选用无污染粉末涂料喷涂，具有良好的防腐蚀性能，且耐划和易于清洗，符合食品安全标准。蒸发器的边角要做柔化处理，防止人员因碰撞受伤 5.风机侧板及底板应容易装拆，使之容易维修 6.高温库的翅片间距≥4mm，低温冷库的翅片间距≥7mm 7.盘管的制造使用无逢铜管制造，加上波浪状铝质翅片 8.盘管热交换部份不应对污物敏感，不易积聚污积和雪霜 9.选用高效均匀气液分离器,保证结霜均匀，让化霜更容易 10.蒸发器设有自动除霜系统，包括加热器和时间控制器 11.翅片与除霜加热管全接触,提高化霜效率，节省化霜时间,减少冷库内因化霜带来的热损耗，为了防止化霜时产生水蒸气,完成充分热交换,并减少冷量损失,加热棒安装在专门设计的胀管套中，并嵌入在热交换器内 12.含膨胀阀、电磁阀、过滤器、制冷剂、冷冻油、止回阀	台	1.00
	不锈钢防滑地面	3mm 厚 304 不锈钢	1.采用 304 不锈钢防滑板制作厚≥3.0mm，做压花防滑处理，花型需根据甲方要求定制 2.安装于冷库地面 3.含现场安装、地面找平、垃圾清理及安装辅料	㎡	8.58
	冷库专用控制箱	与冷库匹配	定制，与冷库匹配 1.控制箱面板有温度显示设定、数字显示 2.温度传感器及电缆、电器元件配件 3.温度控制器及电路系统 1 套 4.设备控制系统:具有超温报警、自动控温、温度设定	套	1.00

			5.报警控制系统:超温自动断电、设备运行中警灯提示 6.实现压缩机组和散热的联动控制，包括但不限于电源布线		
BG02	四层货架	1500×500×1800	1.采用 304 不锈钢制作 2.立柱Φ38mm 不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm 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≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm 6.产品符合 GB4806.9-2023 标准要求	台	4.00
BG03	四层货架	1200×500×1800	1.采用 304 不锈钢制作 2.立柱Φ38mm 不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm 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≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm 6.产品符合 GB4806.9-2023 标准要求	台	1.00
BH 冷冻库					
BH01	冷冻库	2600×2450×2600	1.冷库库板与库板的连接使用定制凸轮式偏心勾锁快速自锁扣安装；库内外表面平整光滑，所有冷库接缝处采用聚氯乙烯密封胶条，其防渗水性能使库板可以用喷水器清洗 2.库板厚度：≥100mm,内外层表面金属材料内外均选用≥0.8mm 不锈钢板,嵌入式冷库地板内外均选用≥0.8mm304 不锈钢板。密度标准≥40±2KG/m³；抗压强度标准≥160kPa；导热系数标准≤0.024W/(m.K；粘合强度标准＞0.100MPa；抗弯承载能力≤8.80mm；整体库板的技术指标需符合《组合冷库用隔热夹心板》JB/T6527-2006 标准规定的检测要求 3.自动回归平掩门门洞参考尺寸为：860×1900H/mm；门和墙板平滑连接 4.冷库门门框为单身门框而不带冷桥，镶嵌耐低温的磁性密封胶条 5.冷库门框均配置发热线以防结露，门框发热线凹槽为可拆卸式，发热线可更换 6.冷库门需有不小于 320×470mm 的防雾观察窗 7.冷库的灯开关必须嵌入式安装在门框上。中心高度离完成地面≤1500mm,所有的管线必须安装在门板框内,不外露 8.冷库温度可调：-18℃--22℃	m³	16.56

	冷库冷凝压缩机组	与冷库匹配	1.压缩机采用半封密活塞或全封密涡旋压缩机 2.为了消减机组的震动，应在机组与地面之间加放置减震块 3.中温机组配置油分，低温机组配置除油分外还要增加气分 4.中温机组每天运转≥16 小时；低温机组运转≥18 小时 5.冷凝机组需配电源断路开关、控制压缩机的交流接触器 6.制冷机组内必须配置相序保护、缺相保护、电流过载保护及电压平衡的保护装置功能 7.制冷系统必须配置高低压控制器，其中高压开关必须采用手动复位型，低压控制器必须采用可调压差控制型 8.低温机组必须安装油分离器和汽液分离器以确保能正常回油和防止液击，并且低温的涡旋压缩机应装有喷气增焓技术装置，以提高压缩机的效能 9.机组冷凝器翅片需有亲水膜，以防尘防水，冷凝器铜管需是高效内螺纹管，以增加散热效率。冷凝风扇需有自动调速功能，使机组在环境温度较低时也能保持合适的冷凝压力和保证压缩机的润滑油有正常温度, 10.为保护压缩机，机组具有下列保护功能：缺相保护、电压不平衡保护，相序保护，压缩机过电流保护 11.机组必须具有排气温度保护功能，以防止高排气温度对润滑油性能的破坏而损坏压缩机；制冷机组、储液器、组件应固定于钢座或机组箱体内上，机组的储液器大小应确保可满足整个制冷系统冷媒用量的需求，并设有定压式安全阀,压力值为 28bar,当压力过高时，只需把多余的冷媒排出，无需重新加注冷媒, 12.由于安装现场条件的客观因素，要求机组可以在 40℃至 43℃环境内可安全运行	台	1.00
	冷库风冷式蒸发器	与冷库匹配	1.蒸发器并应于冷凝机组的功率相匹配 2.冷库采用 5℃以上采用空气融霜；5℃以下采用电融霜，低温冷库采用电融霜 3.风机皆为商用型，高度都不超过 500mm，平滑安装于天花底 4.蒸发器外壳选用无污染粉末涂料喷涂，具有良好的防腐蚀性能，且耐划和易于清洗，符合食品安全标准。蒸发器的边角要做柔化处理，防止人员因碰撞受伤 5.风机侧板及底板应容易装拆，使之容易维修 6.高温库的翅片间距≥4mm，低温冷库的翅片间距≥7mm 7.盘管的制造使用无逢铜管制造，加上波浪状铝质翅片 8.盘管热交换部份不应对污物敏感，不易积聚污积和雪霜 9.选用高效均匀气液分离器,保证结霜均匀，让化霜更容易	台	1.00

			10.蒸发器设有自动除霜系统，包括加热器和时间控制器 11.翅片与除霜加热管全接触,提高化霜效率，节省化霜时间,减少冷库内因化霜带来的热损耗，为了防止化霜时产生水蒸气,完成充分热交换,并减少冷量损失,加热棒安装在专门设计的胀管套中，并嵌入在热交换器内 12.含膨胀阀、电磁阀、过滤器、制冷剂、冷冻油、止回阀		
	不锈钢防滑地面	3mm 厚 304 不锈钢	1.采用 304 不锈钢防滑板制作厚≥3.0mm，做压花防滑处理，花型需根据甲方要求定制 2.安装于冷库地面 3.含现场安装、地面找平、垃圾清理及安装辅料	㎡	6.37
	冷库专用控制箱	与冷库匹配	定制，与冷库匹配 1.控制箱面板有温度显示设定、数字显示 2.温度传感器及电缆、电器元件配件 3.温度控制器及电路系统 1 套 4.设备控制系统:具有超温报警、自动控温、温度设定 5.报警控制系统:超温自动断电、设备运行中警灯提示 6.实现压缩机组和散热的联动控制，包括但不限于电源布线	套	1.00
BH02	四层货架	1200×500×1800	1.采用 304 不锈钢制作 2.立柱Φ38mm 不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm 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≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm 6.产品符合 GB4806.9-2023 标准要求	台	4.00
BH03	四层货架	1200×500×1800	1.采用 304 不锈钢制作 2.立柱Φ38mm 不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm 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≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm 6.产品符合 GB4806.9-2023 标准要求	台	1.00
BI 初加工间					

BI01	粘捕式灭蝇灯	粘捕式	1、电压：220V 2、功率：≤30W 3、尺寸：≥500×120×290mm 4、灯管：2×≤15w 灭蝇灯灯管，灯光峰值波长应包含 365nm 灯光峰值波长应包含 365nm 5、覆盖面积≥80 ㎡ 6、外壳 ABS 防阻燃材料 7、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇，耗能低，无异味，无辐射 8、防水等级：IPX4	台	1.00
BI02-1	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，可微调 15mm 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	6.00
BI02	单星盆水池	1000×760× 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≥1.5mm，配厚度≥1.5mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用≥Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑≥Φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.配不锈钢下水口	台	6.00
BI04	绞切肉机	1020×600×900	1、外形参考尺寸:1020×600×900mm 2、容积/刀片数量:≥20L/3 片 3、电源:380V 4、额定功率:≤6.25kW（2 个电机，一个带动刀的，一个带动转盘） 5、加工能力:20-25kg/次 6、转速:斩锅转速 12r/min，斩刀速度 1900/3800r/min 7、料盘直径:外径≥760mm，内径≥700mm 8、可加工肉馅、肉糜、海鲜品以及干果类、水果、蔬菜、药材等其它产品粉碎、搅拌 9、转锅为铸造不锈钢材质，并有防溢锅沿，防止渗料现象 10、主轴采用双轴承串列安装方式，保证刀轴组具有良好的同心度	台	1.00

BI08	多功能切菜机	1230×570×1300	1.参考尺寸：1230×570×1300mm 2.成品形状：片、丝、丁 3.切割尺寸：1-60mm(可调) 4.产量：300－1000kg/小时 5.电源：220V 6.功率：≤1.5KW 7.输送带宽度：≥120mm 8.随机配件斩刀片 1 组（切叶菜部）、切丁刀盘 1 组、切片刀盘 1 个、切丝刀盘一个(切根菜部) 用途将根茎类蔬菜：马铃薯、蕃薯、瓜类、竹笋、洋葱、以及叶菜类蔬菜：芹菜、大白菜、高丽菜、菠菜等蔬果类切成丁、片、丝条状 9.本机为双头型切菜机,可同时工作 10.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，叶菜部切割长度可达 7cm 11.输送带可快速拆卸，方便清洗，从设备源头彻底解决了食品安全问题 12.叶菜部和根茎部有行程开关，开门刀会停转，保障操作人员的使用安全，内部不锈钢板加厚	台	1.00
	刀具消毒柜	538×155×648	1.采用 304 不锈钢制造 2.黑色玻璃门，防止紫外光泄漏 3.门面板采用自吸式胶边结构 4.隐藏式开关，开门时自动关闭机器，停止消毒 5.采用双重消毒：紫外线消菌(UV)+臭氧双重消毒，符合卫生标准 7.隐藏式拉手设计，门板带锁设计 8.容量：10-13 把刀，小刀 15 把以上	台	1.00
	洗地龙头	10.7 米	1.开放式洗地龙头 304 不锈钢主体、特殊锰钢卷簧、高硬度中心轴 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（蓝色）、与主体接口为金属连接件、耐温≥85 度、耐压≥300PSI 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）	台	1.00

			5.进水接口为标准 1/2″外螺纹 6.六向软管导轮，自动卡位软管自动回收		
BI07	双层工作台	1800×760×800+150	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为≥1.2mm 厚不锈钢结构 3.工作台腿采用≥Φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个≥Φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	1.00
BI09	双层工作台	1500×760×800+150	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为≥1.2mm 厚不锈钢结构 3.工作台腿采用≥Φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个≥Φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	2.00
BI10	电热水器	80L	1、加热方式：单管加热 2、电压/频率：220V/50Hz 3、最大容积：≥80L 5、加热功率：≤3.5KW 6、防水等级：≥IPX4 7、能效等级：1 级 8、采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型全面包裹内胆 9、抗菌率高达 99%	台	2.00
其他					
1	挡鼠板	1200×600	1.采用 304 不锈钢板。有效防虫鼠 2.根据现场定制	套	5.00
2	隔油处理设施	2000×1200×1200	1.箱体材质： 304 不锈钢≥2.0mm 2.箱盖材质： 304 不锈钢≥1.5mm(方便维护） 3.焊缝满焊处理，内外抛光酸洗钝化，承压 0.6MPa 无渗漏 4.内置格栅、提篮、隔板、紧固件全部采用 304 不锈钢，格栅栅隙 3~5mm 5.整体分为进水舱、隔油舱、出水舱三格，内设挡油板、分流隔板 6.每舱设置检修口，单口尺寸≥600×600mm，配密封井盖；车行区采用重型承重井盖（承载力≥30kN/m²） 7.池顶覆土深度 0.5~0.8m，严寒地区埋深低于当地冻土层 8.进水口：DN200，管道坡度 3‰~5‰；出水口：DN200，设止回阀、防虹吸装置	套	1.00

			9.隔油舱设 DN50 手动排油球阀，池底设 DN100 排泥口 10.配套 DN80 通气管，管口高出地面≥2.5m，带防雨防虫帽 11.设备集油区内设有恒温加热带，其外部敷设有高分子恒温材料，保证油以液体状态顺利排除 12.电加热装置（重油工况）：恒温 30~40℃，温控精度 ±1℃ 13.进出排水管由土建施工方引至设备摆放处		
3	不锈钢平板推车	900×600×800	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.车身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 3.配四个静音轮，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	辆	5.00
4	班级餐车	900×600×780	1.整体采用食品级 304 不锈钢板拉丝板制作 2.车身板厚度为≥1.2mm 3.配四个万向静音轮，其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨.静音.耐油的橡胶制品，带刹车	辆	10.00
5	调料车	720×540×800	1.整体采用 304 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	台	4.00
6	饼盘车	654×810×1600	1.整体采用食品级 304 不锈钢板拉丝板制作 2.车身板厚度为≥1.2mm 3.配四个万向静音轮，其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨.静音.耐油的橡胶制品，带刹车	台	4.00
7	不锈钢蒸箱屉盘	600×400	1.采用 304 食品级不锈钢，厚度≥0.8	个	96.00
8	不锈钢烤箱屉盘	600×400	1.采用 304 食品级不锈钢，厚度≥0.8	个	30.00
9	保温桶	Φ30	1.容积≥30 升 2.采用食品级 304 不锈钢制作	个	15.00
10	烘手器	挂墙式	1.电压：220V 2.功率：≤1400W 3.参考尺寸：≥345×218×365mm 4.传感器范围：50-120mm	台	4.00

			6.风速：≥85m/s 7.空气温度：≤56℃ 8.安装方式：挂壁 9.全自动免接触智能红外感应，伸手即开、收手即停，具有连续运行 60 秒后强行停机保护功能,防止误操作导致机器受损 10.排式高速气流柱出风口工艺，干燥时间 5-8 秒，具有智能控制模板，可根据需要选择自然风、加热风两档调节。		
12	配送保温箱	630×420×320	1.外壳材料：采用高强度、耐冲击、抗腐蚀的环保塑料 2.保温层材料：核心保温层须采用高密度 PU（聚氨酯）发泡材料，发泡层厚度≥40mm 3.内胆材料：食品级塑料材质，无毒无味，符合国家卫生标准 4.结构设计：一体成型结构，密封性好；箱体配备高强度扣锁装置，防止运输途中意外开启；箱体两侧设有人性化提手，底部可选配脚轮，方便搬运 5.温度控制范围：冷藏型：2℃～8℃；冷冻型：-18℃以下（可选）；可同时支持多温区配置 6.保温时长：在环境温度 30℃条件下，配合标准冰排使用，冷藏保温时间≥12 小时，冷冻保温时间≥24 小时 7.温控精度：箱内温差≤±2℃，确保温度均匀稳定 8.开启影响：在保温期内，允许箱体开启次数不少于 3 次，每次开启后温度恢复时间≤15 分钟	个	30.00
主厨房排油烟系统					
1	加压排油烟机组	38000㎥/h	1、加压排油烟机组 2、风量：≥38000㎥/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1.00

2	排风机底座	与风机配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1.00
4	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1.00
5	风机减震器	与风机配套	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1.00
6	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00
7	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	台	2.00
8	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	269.00
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	42.00
10	高效净化器装置	30000m³/h	1.设备外壳全部为≥1.2mm 厚度的碳钢冷板，设备外壳喷涂热固性纯聚酯粉末涂料，预处理工艺包括脱脂、除锈、中和、表调、磷化和烘干等工艺 2.、电场主体绝缘子和设备高压电源输出绝缘子采用聚四氟乙烯绝缘子 3.采用微电脑芯片控制，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，具有可以显示保养清洗信息、高压输出空载、地线开路、过压过流、闪	台	1.00

			络以及短路的功能 4.内装不锈钢电极油烟处理收集器，净化芯体收尘极与放电极均采用镜面不锈钢板材辊轧自动成型，放电极均做折返加强筋；间距电场≥22.5mm 5.根据现场改造电源，包含但不限于电源线及控制等 6.施工安装过程中做好成品保护，如需对现有场地或设施进行改造，需经采购方确认后方可施工，采购方不再增加费用 7.施工完成后提供有资质单位的包含油烟、颗粒物、非甲烷总烃符合标准的合格检测报告 # 产品依据 GB/T10125-2021、GB/T20854-2025 认证标准，符合防腐蚀性能评级:10 级，提供防腐蚀性能认证证书，证书信息于“全国认证认可信息公共服务平台”网站可查询。		
11	净化器底座	与净化器配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与净化器匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1.00
12	风机出口防护网	与管道配套	1.采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm	套	1.00
13	预留环保检测口	符合环保要求	1.符合环保要求预留环测口，加密封圈，方便环保检测	项	1.00
16	消音房	与风机配套	1.与风机配套，外部≥1.0mm 不锈钢板，中间≥5cm 消音棉，内板为孔状不锈钢板，厚≥0.8mm	平米	30.00
主厨房送风系统					
1	新风机组	24000m³/h	1、新风机组 2、风量：不小于 24000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1.00
2	风机减震器	与风机配套	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1.00

3	新风机底座	与风机配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1.00
4	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00
5	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	台	2.00
6	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1.00
7	送风百叶及连接管	600×600	1.304 不锈钢防护网，法兰连接。有效防虫鼠 2.根据现场开孔及恢复	套	5.00
8	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	241.00
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	63.00
10	消音房	与风机配套	1.与风机配套，外部≥1.0mm 不锈钢板，中间≥5cm 消音棉，内板为孔状不锈钢板，厚≥0.8mm	平米	20.00
洗碗间排风系统					
1	加压排风机组	10000m³/h	1、加压排风机组 2、风量：不小于 10000m³/h	台	1.00

			3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源		
2	风柜底座	与风柜配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1.00
3	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1.00
5	风机减震器	与风机配套	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1.00
6	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00
7	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	台	2.00
8	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	98.00
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	18.00

洗碗间送风系统					
1	新风机组	8000m3/h	1、新风机组 2、风量：不小于 8000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置，达到消音效果； 4、厨房专用风机，确保排风达到用户要求； 5、二级或以上节能品	台	1.00
2	风柜底座	与风柜配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1.00
3	风机减震器	与风机配套	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1.00
4	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1.00
5	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00
6	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	台	2.00
7	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等	㎡	85.00

			4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封		
8	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	24.00
9	送风百叶及连接管	600×600	1.304 不锈钢防护网，法兰连接。有效防虫鼠 2.根据现场开孔及恢复	套	2.00
消毒库排风系统					
1	加压排风机组	10000m³/h	1、加压排风机组 2、风量：不小于 10000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1.00
2	风柜底座	与风柜配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1.00
3	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1.00
5	风机减震器	与风机配套	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1.00
6	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00

7	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	台	2.00
8	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	98.00
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	22.00
消毒库送风系统					
1	新风机组	8000m3/h	1、新风机组 2、风量：不小于 8000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置，达到消音效果； 4、厨房专用风机，确保排风达到用户要求； 5、二级或以上节能品	台	1.00
2	风柜底座	与风柜配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1.00
3	风机减震器	与风机配套	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1.00
4	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1.00

5	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00
6	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	台	2.00
7	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	85.00
8	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	24.00
9	送风百叶及连接管	600×600	1.304 不锈钢防护网，法兰连接。有效防虫鼠 2.根据现场开孔及恢复	套	2.00
冷库排风系统					
1	加压排风机组	10000㎥/h	1、加压排风机组 2、风量：不小于 10000㎥/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1.00
2	风柜底座	与风柜配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	台	1.00

3	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1.00
5	风柜减震器	与风柜配套	1、风柜减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风柜匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理″	套	1.00
6	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00
7	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	台	2.00
8	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	98.00
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	26.00
冷库送风					
1	新风机组	8000m³/h	1、新风机组 2、风量：不小于 8000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置，达到消音效果； 4、厨房专用风机，确保排风达到用户要求； 5、二级或以上节能品	台	1.00

2	风柜底座	与风柜配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1.00
3	风柜减震器	与风柜配套	1、风柜减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风柜匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理″	套	1.00
4	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1.00
5	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00
6	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	件	2.00
7	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	85.00
8	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	24.00
9	送风百叶及连接管	600×600	1.304 不锈钢防护网，法兰连接。有效防虫鼠 2.根据现场开孔及恢复	套	2.00

（3）曹章完全小学厨房设备购置

编号	产品（标的）名称	参考规格（尺寸 mm）	技术参数	单位	数量
GA 更衣					
GA01	粘捕式灭蝇灯	粘捕式	1、电压：220V 2、功率：≤30W 3、尺寸：≥500×120×290mm 4、灯管：2×≤15w 灭蝇灯灯管，灯光峰值波长应包含 365nm 5、覆盖面积≥80 ㎡ 6、外壳 ABS 防阻燃材料 7、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇，耗能低，无异味，无辐射 8、防水等级：≥IPX4	台	2.00
GA02	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，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.配不锈钢下水口	台	1.00
	感应龙头	座台式	1.黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4.AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V×4 直流电源 5.三通接口，可接冷.热水源，接口 4 分外螺纹 6.感应龙头参考尺寸：160×185×125mm	台	1.00
GA03	储物柜	900×400×1800	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.柜层板及围板为≥1.2mm 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求 3.门为≥0.8mm 厚不锈钢结构，配吊式移门，移门采用滑悬挂轮双向推拉门	台	3.00

			（柜门下部便于清洗） 4.柜脚采用不锈钢可调节重力脚		
GB 库房					
GB02	四层货架	1200×500×1800	1.采用不锈钢拉丝板 2.层板全部为≥1.2mm 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求 3.货架体与货架层板的连接点均焊接抛光 4.货架层板底部采用加强筋，厚度为≥1.2mm 5.货架体采用φ38 mm×≥1.2mm 厚不锈钢圆管 6.配不锈钢可调节子弹脚	台	1.00
GB03	四层货架	1200×500×1800	1.采用不锈钢拉丝板 2.层板全部为≥1.2mm 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求 3.货架体与货架层板的连接点均焊接抛光 4.货架层板底部采用加强筋，厚度为≥1.2mm 5.货架体采用φ38 mm×≥1.2mm 厚不锈钢圆管 6.配不锈钢可调节子弹脚	台	1.00
GB04	米面架	1300×600×200	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.立柱 38×38mm 不锈钢方管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用 304 不锈钢厚度≥1.5mm，不锈钢加筋厚度≥1.5mm 4.每台配备不锈钢加重调整脚不少于 4 个	台	1.00
GB05	米面架	1200×600×200	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.立柱 38×38mm 不锈钢方管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用 304 不锈钢厚度≥1.5mm，不锈钢加筋厚度≥1.5mm 4.每台配备不锈钢加重调整脚不少于 4 个	台	1.00
GC 粗加工					
GC03	双层工作台	500×760×800+150	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为≥1.2mm 厚不锈钢结构 3.工作台腿采用≥φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个≥φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	1.00

GC04	单星盆水池	1000×760×800+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≥1.5mm，配厚度≥1.5mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用≥Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通,横撑≥φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.配不锈钢下水口	台	4.00
	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，采用偏芯设计可微调（15mm） 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	4.00
GC05	电热水器	80L	1、加热方式：单管加热 2、电压/频率：220V/50Hz 3、最大容积：≥80L 5、加热功率：≤3.5KW 6、防水等级：≥IPX4 7、能效等级：1 级 8、采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型全面包裹内胆 9、抗菌率高达 99%	台	1.00
GC06	四门双温雪柜	1200×760×1980	1.容积：≥900L 2.电压/功率：220V/≤1000W 3.电脑板智能控制，箱内不同区域温差不超过 2 度 4.采用不锈钢板材制作，门板厚度≥ 0.8MM,内胆 ≥0.6MM 5.箱体内部采用圆角设计，一体式机组，压缩机，冷凝器，风机可整机拉出 6.冷藏温度可调范围：-5℃/15℃ 7.冷冻温度可调范围：≤-18℃ 8.环保制冷剂，避免大气污染，环戊烷无氟环保≥60mm 厚高密度发泡保温层	台	2.00

GC07	刀具消毒柜	538×155×648	1.采用 304 不锈钢制造 2.黑色玻璃门，防止紫外光泄漏 3.门面板采用自吸式胶边结构 4.隐藏式开关，开门时自动关闭机器，停止消毒 5.采用双重消毒：紫外线消菌(UV)+臭氧双重消毒，符合卫生标准 7.隐藏式拉手设计，门板带锁设计 8.容量：10-13 把刀，小刀 15 把以上	台	1.00
GC08	双层工作台	2100×760×800+150	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为≥1.2mm 厚不锈钢结构 3.工作台腿采用≥Φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个≥Φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	1.00
GC09	台式绞肉机	583×270×528	1.参考尺寸：583×270×528mm 2.电压/功率：220V/≤2KW 3.产能：≥320Kg/小时 4.不锈钢结构机身；是肉类加工企业在生产过程中将原料肉按不同工艺要求加工规格不等的颗粒状肉馅 ，广泛适用于各种香肠、火腿肠、午餐肉、丸子、宠物食品和其它肉制品等行业 5.接触食物的零部件严格采用符合食品安全卫生标准的材料	台	1.00
GD 主食加工间					
GD03	双层工作台	2100×760×800+150	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为≥1.2mm 厚不锈钢结构 3.工作台腿采用≥Φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个≥Φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	1.00
GD04	双星盆水池	1200×760×800+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≥1.5mm，配厚度≥1.5mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑Φ25×≥1.5mm 不锈	台	1.00

			钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.配不锈钢下水口		
	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，采用偏芯设计可微调（15mm） 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	2.00
GD05	电热水器	80L	1、加热方式：单管加热 2、电压/频率：220V/50Hz 3、最大容积：≥80L 5、加热功率：≤3.5KW 6、防水等级：≥IPX4 7、能效等级：1 级 8、采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型全面包裹内胆 9、抗菌率高达 99%	台	1.00
GD06	多功能搅拌机	620×710×1240	1.食品接触到的金属，均采用不锈钢材料制造 2.三速变档 3.料桶容量：≥40L 4.电压：380v 5.功率：≤1.8kW 6.频率：50Hz 7.搅拌参考转速：≥65/102/296(r/min)可调	台	1.00

GD07	不锈钢压面机	1150×620×1380	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 304 不锈钢封板 8.传动：传动模式 9.外购件：纯铜芯高效电机 10.出面厚度：可手柄调节面片厚度 11.刀具：配有圆条刀、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.固定面斗使用不锈钢止退螺丝，防止螺丝松动掉入压辊造成破坏	台	1.00
GD08	双动和面机	900×520×950	1、机器通过两个设置计时器可手动或自动循环工作 2、和面桶、螺旋勾和中心杆由不锈钢制成 3、防护罩机器上装有急停开关 4、和面量：≥20kg 5、电压：380v 6、频率：50Hz 7、输入功率：≤3kW	台	1.00
GD09	面粉车	600×600×600	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.车身板厚度为≥1.5mm，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 3.带锁扣固定把手	台	2.00
GD10	包边木案工作台	1800×760×800	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为黄松木板，厚≥8cm 3.脚横撑采用φ25×≥1.2mm 厚不锈钢圆管 4.腿为φ50mm×≥1.2mm 厚不锈钢圆管，配可调节不锈钢子弹脚	台	2.00

GD11	厨房灭火系统	双瓶组	1.机械启动，装置具备自动、手动两种操作模式,能提供动作信号配合消防控制室联动报警,具备自动探测部件，可 24 小时监控。灶台油锅发生火情时，可自动启动灭火装置灭火，同时关闭燃气阀并报警（燃气切断阀属于选配），可提供电信号传递给中控室报警（不包括线路走向），与消防水(或者自来水)管路相连,系统启动后灭火剂开始喷洒,待灭火剂喷洒完再自动控制水阀对监控区域自动喷水降温,达到防止复燃的效果 2.厨房设备系统包括: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、电磁阀（配备自动测试功能以及延迟关闭功能），声光报警器等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、液体药剂罐以及连接软管，减压阀、控制盘预留外接电源 220V，备用电源 24V 等构成。所有药剂管路采用 304 不锈钢材质，并采用套丝连接方式 3.药剂喷洒时间：≥15s 4.驱动装置压力：≥12MPa 5.喷嘴数量：双瓶组≥20 个 6.感温器动作温度：183℃±5℃或 235℃±5℃ 7.药剂容量：双瓶≥12L×2；保质期：≥5 年	套	1.00
	灭火系统智能控制箱	不锈钢双瓶箱	1、灭火装置箱体内配有水流控制阀，灭火装置启动方式和水流控制阀启动方式，要求为纯机械式启动，（不能使用电磁阀，避免因电路故障造成装置无法运转的可能性） 2、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	套	1.00
GD12	环保净化烟罩	6200×1750×550	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.罩体材料为≥1.5mm 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＞500mm 4.烟罩底板能承受≥100kg 荷载，其变形量≤1mm 5.根据现场定制	㎡	10.85

	烟罩排风口及连接管	定制	1.管道采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm 不锈钢制作 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	套	6.00
	不锈钢可开启送风口	300×250，根据现场定制	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.材料为≥1.2mm 不锈钢板	套	6.00
	烟罩防爆灯	L=1200	1.长度≥1200mm 2.≥1.2mm 厚 304 不锈钢板外框，带锁可开启检修 3.透明罩为聚碳酸酯高透光材质制成 4.根据现场安装、布线，包括电源及辅料	套	3.00
	烟罩装饰板	L=6200	1.采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制 2.与烟罩匹配	米	6.20
GD13	立式电炸炉	1000×500×800	1.整机 304 不锈钢制作 2.参考尺寸：1000×500×800 3.电压：380V/50Hz 4.功率：≤9kw 5.油缸容积：≥80L 6.配炸筛 2 个	台	1.00
GD14	电饼铛	700×700×745	1.铸管铝铛，双温双控 2.不锈钢外壳，做工精细 3.温度范围：0～300℃ 4.限制温度：350℃±20℃超温保护 5.电压/功率：380V/≤5KW	台	2.00
GD15	双层烤箱连醒发箱	1310×1160×2105	1.规格：二层六盘 竖放 2.电压/频率：380V/50Hz 3.输入功率：≤12.5kW 4.控制类型：智能控制面板 5.全自动醒发箱/参考规格：10 盘 竖放 6.电压/频率：220V/50Hz 7.温度范围：+38～50℃/99%RH	台	1.00

			8.控制类型：智能电子温控 9.烤盘参考尺寸：≥400×600mm		
GD16	电磁单门蒸饭柜	700×900×1850	1.功率：≤12kW 2.电压：380v 3.蒸盘：≥12 盆 4.面板采用 304 不锈钢材质，厚度≥1.2mm，其余板材采用 304 材质，厚度≥1.0mm，台面一体成型，IPX6 防水设计，四面可直接喷淋 5.设备焊接拉力≥70.00kN 6.蒸柜内胆采用不锈钢板材制作，冲压拉伸一体成型 7.自带定时清理水垢功能；免去人为清洗之忧，敞开式水箱，可人工清理 8.机芯采用全铜搭桥设计，能低抗高强度电流、机芯内部过高过低温度状态，具有热风对流变频技术等共计多重安全保护设置，具有多项故障自动修复功能。磁电引擎，数字驱动，全封闭式具有防水、防潮、防虫、防油烟功能。配件采用工业级配置，强弱电物理分离 9.热风对流风道，超静音风机 10.PPS 齿形线盘组件，磁强分布均匀不偏火加热盘且具有防干烧，无盲区快速加热；高温保护等功能 11.采用≥8 个档位磁控开关	台	1.00
GD17	电磁双门蒸饭柜	1200×900×1850	1.采用 304 不锈钢制作，面板厚度≥1.2mm，侧板厚度≥1.0mm 2.采用全铜搭桥设计机芯 3.全封闭式，具有防水、防潮、防虫、防油烟功能 4.配件采用工业级配置，强弱电物理分离设计 5.配置八档火力调节,合金材质火力调节把手，搭配硅胶防滑垫 6.采用变频防水风机，抽风、送风相结合，静音风机，流线型线圈盘散热风道 7.采用齿形线盘组件，磁强分布均匀不偏火加热盘且具有防干烧 8.双控双控、配≥24 个标准蒸饭盘 9.配置自动补水及缺水报警装置 10.电压/功率:380V/2×≤12KW	台	1.00
GE 副食加工间					

GE01	洗地龙头	10.7 米	1.开放式洗地龙头 304 不锈钢主体、特殊锰钢卷簧、高硬度中心轴 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（蓝色）、与主体接口为金属连接件、耐温≥85 度、耐压≥300PSI 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 1/2"外螺纹 6.六向软管导轮，自动卡位软管自动回收	台	1.00
GE02	洗手池	500×760×800+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≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.配不锈钢下水口	台	1.00
	感应龙头	座台式	1.黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4.AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V×4 直流电源 5.三通接口，可接冷.热水源，接口 4 分外螺纹 6.感应龙头参考尺寸：160×185×125mm	台	1.00
GE03	刀具消毒柜	538×155×648	1.采用 304 不锈钢制造 2.黑色玻璃门，防止紫外光泄漏 3.门面板采用自吸式胶边结构 4.隐藏式开关，开门时自动关闭机器，停止消毒 5.采用双重消毒：紫外线消菌(UV)+臭氧双重消毒，符合卫生标准 7.隐藏式拉手设计，门板带锁设计 8.容量：10-13 把刀，小刀 15 把以上	台	1.00

GE04	三星盆水池	1500×760×800+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≥1.5mm，配厚度≥1.5mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.配不锈钢下水口	台	1.00
	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，采用偏芯设计可微调（15mm） 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	3.00
GE05	电热水器	80L	1、加热方式：单管加热 2、电压/频率：220V/50Hz 3、最大容积：≥80L 5、加热功率：≤3.5KW 6、防水等级：≥IPX4 7、能效等级：1 级 8、采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型全面包裹内胆 9、抗菌率高达 99%	台	1.00
GE06	双层工作台	1500×760×800+150	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为≥1.2mm 厚不锈钢结构 3.工作台腿采用≥φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个≥φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	1.00

GE07	四门双温雪柜	1200×760×1980	1.容积：≥900L 2.电压/功率：220V/≤1000W 3.电脑板智能控制，箱内不同区域温差不超过 2 度 4.采用不锈钢板材制作，门板厚度≥ 0.8mm,内胆 ≥0.6mm 5.箱体内部采用圆角设计，一体式机组，压缩机，冷凝器，风机可整机拉出 6.冷藏温度可调范围：-5℃/15℃ 7.冷冻温度可调范围：≤-18℃ 8.环保制冷剂，避免大气污染，环戊烷无氟环保≥60mm 厚高密度发泡保温层	台	1.00
GE08	双通工作柜	1500×760×800	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.柜台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，满足卫生和清洁要求 3.层板及围板为≥1.2mm 厚不锈钢结构，门为≥0.8mm 厚不锈钢结构，配吊式移门，移门采用滑悬挂轮双向推拉门（柜门下部便于清洗） 4.柜脚采用不锈钢可调节重力脚	台	3.00
GE09	厨房灭火系统	双瓶组	1.机械启动，装置具备自动、手动两种操作模式,能提供动作信号配合消防控制室联动报警,具备自动探测部件，可 24 小时监控。灶台油锅发生火情时，可自动启动灭火装置灭火，同时关闭燃气阀并报警（燃气切断阀属于选配），可提供电信号传递给中控室报警（不包括线路走向），与消防水(或者自来水)管路相连,系统启动后灭火剂开始喷洒,待灭火剂喷洒完再自动控制水阀对监控区域自动喷水降温,达到防止复燃的效果 2.厨房设备系统包括: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、电磁阀(配备自动测试功能以及延迟关闭功能)，声光报警器等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、液体药剂罐以及连接软管，减压阀、控制盘预留外接电源 220V，备用电源 24V 等构成。所有药剂管路采用 304 不锈钢材质，并采用套丝连接方式 3.药剂喷洒时间：≥15s 4.驱动装置压力：≥12MPa 5.喷嘴数量：双瓶组≥20 个	套	1.00

			6.感温器动作温度：183℃±5℃或235℃±5℃ 7.药剂容量：双瓶≥12L×2；保质期：≥5年		
	灭火系统智能控制箱	不锈钢双瓶箱	1、灭火装置箱体内配有水流控制阀，灭火装置启动方式和水流控制阀启动方式，要求为纯机械式启动，（不能使用电磁阀，避免因电路故障造成装置无法运转的可能性） 2、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	套	1.00
GE10	环保净化烟罩	6200×1750×550	1.材质：采用304不锈钢拉丝板 2.罩体材料为≥1.5mm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＞500mm 4.烟罩底板能承受≥100KG荷载，其变形量≤1mm 5.根据现场定制	㎡	10.85
	烟罩排风口及连接管	定制	1.管道采用304不锈钢厚度≥1.2mm不锈钢制作 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	套	6.00
	不锈钢可开启送风口	300×250，根据现场定制	1.材质：采用304不锈钢拉丝板 2.材料为≥1.2mm不锈钢板	套	6.00
	烟罩防爆灯	L=1200	1.长度≥1200mm 2.≥1.2mm厚304不锈钢板外框，带锁可开启检修 3.透明罩为聚碳酸酯高透光材质制成 4.根据现场安装、布线，包括电源及辅料	套	3.00
	烟罩装饰板	L=6200	1.采用304不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制 2.与烟罩匹配	米	6.20
GE11	炉拼台	400×1100×800+450	1.采用304不锈钢拉丝板 2.台面及背板为≥1.2mm厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋 3.工作台腿采用φ50×≥1.2mm厚不锈钢圆管，下带四个φ50mm可调节不锈钢子弹脚	台	3.00

GE12	电磁单头大锅灶	1100×1100×800+450	1.采用 304 不锈钢制作，面板厚度≥1.5mm；侧板厚度≥1.0mm 2.采用全铜搭桥机芯，能抵抗高强度电流、机芯内部过高过低温度状态，具有热风对流变频技术等共计多重安全保护设置，具有多项故障自动诊断功能 3.采用不少于八档火力调节，合金材质火力调节把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰 4.采用变频防水风机，抽风、送风相结合，超静音风机配合流线型线圈盘散热风道 5.采用齿形线盘组件，磁强分布均匀不偏火加热盘且具有防干烧 6.采用 LED 数字显示屏，全中文直观显示档位、用电量、中文故障提示等功能 7.大炒锅外径≥800mm;功率/电压:≤20KW/380V	台	2.00
GE13	电磁单头单尾小炒灶	1100×1100×800+450	1.材质：台面板采用 304 不锈钢板材，台面板厚≥1.20mm;材质符合食品接触安全相关要求 2、电压/功率：380V/16KW（±5%） 3.采用防水防爆隔热φ400 微晶锅 4.配置 1 个≥φ500 双耳小炒锅，配置 1 个可摇摆龙头 5.商用电磁加热技术，要求线盘磁场分布均匀，火力输出热值高，满足厨师抛炒需求 6.要求采用≥5 档磁控火力调节开关 7.要求电磁炉显示屏，功率实时显示 8.产品安全稳定、节能省电，所投产品应满足安全、节能需求 9.所投产品应对环境有害物包括噪声等排放符合国家有关法规或技术标准。 10.对触及带点部位的防护应满足在结构上应有充分的保护措施，防止拆装时意外触及带电部位	台	1.00
GE14	炉拼台	300×1100×800+450	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面及背板为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋 3.工作台腿采用φ50×≥1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	1.00

GE15	电磁双头矮汤炉	1300×800×530+720	1.材质： 台面板采用 304 不锈钢板，台板厚≥1.20mm,板材符合食品接触安全相关要求 2.电压/功率：380V /≤18KW×2（±5%） 3.采用防水防爆隔热Φ428 微晶面板 4.配置 2 个≥500×500mmH 复合底汤桶，配置 2 个可摇摆龙头 5.要求采用≥5 档磁控火力调节开关，掌握火力大小 6.商用电磁加热，要求线盘磁场分布均匀，火力输出热值高，加热均匀，加热面积大 7.复合微晶面板承重≥300 公斤，微晶板在爆裂条件下，仍然可以使用 8.所投产品应满足安全需求，安全指标均达到国家相关要求 9.所投产品应对环境有害物包括噪声等排放符合国家有关法规或技术标准 10.对触及带点部位的防护应满足在结构上应有充分的保护措施，防止拆装时意外触及带电部位	台	1.00
GF 分餐					
GF02	紫外线消毒灯	1050×96×53	1.灯罩腔内有电镀反射层，能扩大紫外线光波的覆盖面积 2.紫外线消毒灯波长范围：200-280nm 3.开启消毒灯后可选择消毒时间，带定时功能 4.待消毒时间结束后，本消毒灯自动关闭 5.参考尺寸：1050×96×53mm 6.功率：220V/≤36W	台	2.00
GF03	单通工作柜	1500×760×800+150	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 2.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.柜门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm 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≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	2.00

GF04	单通工作柜	1300×760×800+150	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 2.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.柜门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm 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≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	1.00
GF06	电热水器	80L	1、加热方式：单管加热 2、电压/频率：220V/50Hz 3、最大容积：≥80L 5、加热功率：≤3.5KW 6、防水等级:IPX4 7、能效等级：1 级 8、采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型全面包裹内胆 9、抗菌率高达 99%	台	1.00
GF07	三星盆柜	1500×600×800+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≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢方管做加力筋 3、星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4、台脚采用Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5、柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.0mm，配厚度≥1.0mm 不锈钢板做加力筋 6、掩门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm，聚氨酯发泡 7、配不锈钢下水口	台	1.00
	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄	台	3.00

			4.左右接口间距为≥101mm，采用偏芯设计可微调（15mm） 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹		
GF08	柜式洗手池	500×600×800+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≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑Φ25×1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100KG 载荷，其变形量≤0.30mm 6.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.0mm，配厚度≥1.0mm 不锈钢板做加力筋 7.掩门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm，聚氨酯发泡	台	1.00
	感应龙头	座台式	1.黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4.AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V×4 直流电源 5.三通接口，可接冷.热水源，接口 4 分外螺纹 6.感应龙头参考尺寸：160×185×125mm	台	1.00
GF09	智能留样雪柜	835×840×1945	1、内箱使用 304 不锈钢板，外箱面板厚度≥0.8mm 2、配备数显电子温控 3、高精度电子温控（数显数控），柜内底板为圆弧设计 4、配备蒸发装置，自动蒸发化霜水；产品能在 43℃的环境温度下正常工作 5、具备称重功能，称重数据自动保存,自动打印到留样标签上 6.容积：≥400L	台	1.00
GF10	单通工作柜	1500×600× 800+150	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 2.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.柜门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm 5.配加重可调整脚不少于 4 个	台	1.00

			6.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求		
GF11	单通工作柜	2000×600×800+150	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 2.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.柜门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm 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≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	1.00
GG 洗消间					
GG02	墩布池	500×600×500+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，配厚度≥1.2mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑≥Φ25×1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100KG 载荷，其变形量≤3mm	台	1.00
	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，采用偏芯设计可微调（15mm） 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	1.00
GG03	双层工作台	1500×700×800+150	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为≥1.2mm 厚不锈钢结构	台	1.00

			3.工作台腿采用≥φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个≥φ50mm 可调节不锈钢子弹脚		
GG04	热风循环双门消毒柜	1310×690×1980	1.容量≥700L 2.不锈钢材质结构，双门 3.远红外线 125℃高温消毒 4.左、右室可同时或单独分开工作，温度控制精准可靠 5.电压：220V/≤5kw	台	2.00
GG05	双星污碟台	2150×800×800+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≥1.5mm，配厚度≥1.5mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.配不锈钢下水口	台	1.00
	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，可微调 15mm 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	2.00
GG06	高压花洒	座台式	1.座台式单孔单温高压花洒，低铅铜铸造本体，表面抛光镀铬处理 2.压缩式阀芯、一字型手柄 3.不锈钢材质立管，与底座采用直插式安装方式 4.安装开孔尺寸≥25mm，与软管接口为 G1/2 外螺纹 5.不锈钢软管配大流量喷阀，耐热手柄	台	1.00

GG07	电热水器	80L	1、加热方式：单管加热 2、电压/频率：220V/50Hz 3、最大容积：≥80L 5、加热功率：≤3.5KW 6、防水等级：≥IPX4 7、能效等级：1 级 8、采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型全面包裹内胆 9、抗菌率高达 99%	台	1.00
GG08	集气罩	2500×1200×500	1.整体采用 304 不锈钢板焊接制作 2.罩体材料为≥1.2mm 不锈钢板 3.配防雾 LED 节能照明灯 4.根据现场定制、安装	㎡	3.00
	烟罩排风口及连接管	定制	1.管道采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm 不锈钢制作 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	套	2.00
	烟罩防爆灯	L=1200	1.长度≥1200mm 2.≥1.2mm 厚 304 不锈钢板外框，带锁可开启检修 3.透明罩为聚碳酸酯高透光材质制成 4.根据现场安装、布线，包括电源及辅料	套	2.00
	烟罩装饰板	L=4500	1.采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制 2.与烟罩匹配	米	4.50

GG09	通道式洗碗机连烘干	2050×779×1980	1.全自动传送餐具，对碗碟等餐具进行清洗、漂洗和烘干 2.规格：2050×779×1980mm 3.洗涤能力：≥200 筐/小时 4.最大耗水量：≤1.7 升/筐 5.总功率：≤50.8kW 6.整机双层结构 7.可视化电子面板，实时显示机器工作状态 8.具有水箱及加热包防干烧功能 9.具有自动启动/停止程序功能 10.模具冲压一体成型洗臂和滤网 11.一体拉伸圆角水箱 12.漂洗双温控 13.内置烘干模块，内循环环绕热风烘干 14.包含但不限于现场旧设备的拆除、搬运、垃圾清运、给水、排水、电源、吊顶拆除恢复的施工恢复以及与本项目相关的所有内容的实施	台	1.00
	软水机（与洗碗机匹配）	1500L/H	1.制水量:1.5 吨/小时 2.再生模式：时间型/时间流量混合型 3.工作水压：0.15-0.45Mpa 4.工作电源：220V/50Hz 5.树脂容量：≥12.5L 6.再生时间：1 小时	台	1.00
GG10	洁碟台带框架	1200×800×800+150	1.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 2.脚通采用 38×38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢方管 3.配可调金属子弹脚不少于 4 个 4.台面搁板能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 5.墙壁之间的接缝或接合处应加封玻璃胶	台	1.00
其他					

1	双开挡鼠板	1200×600	1.根据现场定制 2.采用 304 不锈钢制作 3.双层不锈钢厚度≥1.2mm，不锈钢锁链、滑轨 4.根据现场定制、安装	套	11.00
2	隔油处理设施	2000×1200×1200	1.箱体材质：304 不锈钢≥2.0mm 2.箱盖材质：304 不锈钢≥1.5mm(方便维护） 3.焊缝满焊处理，内外抛光酸洗钝化，承压 0.6MPa 无渗漏 4.内置格栅、提篮、隔板、紧固件全部采用 304 不锈钢，格栅栅隙 3~5mm 5.整体分为进水舱、隔油舱、出水舱三格，内设挡油板、分流隔板 6.每舱设置检修口，单口尺寸≥600×600mm，配密封井盖；车行区采用重型承重井盖（承载力≥30kN/㎡） 7.池顶覆土深度 0.5~0.8m，严寒地区埋深低于当地冻土层 8.进水口：DN200，管道坡度 3‰~5‰；出水口：DN200，设止回阀、防虹吸装置 9.隔油舱设 DN50 手动排油球阀，池底设 DN100 排泥口 10.配套 DN80 通气管，管口高出地面≥2.5m，带防雨防虫帽 11.设备集油区内设有恒温加热带，其外部敷设有高分子恒温材料，保证油以液体状态顺利排除 12.电加热装置（重油工况）：恒温 30~40℃，温控精度 ±1℃ 13.进出排水管由土建施工方引至设备摆放处	套	1.00
3	不锈钢平板推车	900×600×800	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.车身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 3.配四个静音轮，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	辆	2.00
4	班级餐车	900×600×780	1.整体采用食品级 304 不锈钢板拉丝板制作 2.车身板厚度为≥1.2mm 3.配四个万向静音轮,其中两个万向带紧锁装置,脚轮的材质为耐磨.静音.耐油的橡胶制品，带刹车	辆	10.00

5	调料车	720×540×800	1.整体采用 304 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	台	4.00
6	饼盘车	654×810×1600	1.整体采用食品级 304 不锈钢板拉丝板制作 2.车身板厚度为≥1.2mm 3.配四个万向静音轮，其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨.静音.耐油的橡胶制品，带刹车	台	4.00
7	不锈钢蒸箱屉盘	600×400	1.采用 304 食品级不锈钢，厚度≥0.8mm	个	60.00
8	不锈钢烤箱屉盘	600×400	1.采用 304 食品级不锈钢，厚度≥0.8mm	个	10.00
9	保温桶	Φ30	1.容积≥30 升 2.采用食品级 304 不锈钢制作	个	10.00
10	烘手器	挂墙式	1.电压：220V 2.功率：≤1400W 3.参考尺寸：≥345×218×365mm 4.传感器范围：50-120mm 6.风速：≥85m/s 7.空气温度：≤56℃ 8.安装方式：挂壁 9.全自动免接触智能红外感应，伸手即开、收手即停，具有连续运行 60 秒后强行停机保护功能， 10.排式高速气流柱出风口工艺，干燥时间 5-8 秒，具有智能控制模板，可根据需要选择自然风、加热风两档调节。	台	4.00
主副食加工间排油烟系					
1	加压排油烟机组	38000m³/h	1、加压排油烟机组 2、风量：≥38000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及	台	1.00

			控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源		
2	排风机底座	与风机配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1.00
4	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1.00
5	风机减震器	与风机配套	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1.00
6	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00
7	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	台	2.00
8	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	50.00
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	15.00

10	高效净化器装置	28000m³/h	1.设备外壳全部为≥1.2mm 厚度的碳钢冷板，设备外壳喷涂热固性纯聚酯粉末涂料，预处理工艺包括脱脂、除锈、中和、表调、磷化和烘干等工艺 2.、电场主体绝缘子和设备高压电源输出绝缘子采用聚四氟乙烯绝缘子 3.采用微电脑芯片控制，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，具有可以显示保养清洗信息、高压输出空载、地线开路、过压过流、闪络以及短路的功能 4.内装不锈钢电极油烟处理收集器，净化芯体收尘极与放电极均采用镜面不锈钢板材辊轧自动成型，放电极均做折返加强筋；间距电场≥22.5mm 5.根据现场改造电源，包含但不限于电源线及控制等 6.安装过程中做好成品保护，如需对现有场地或设施进行改造，需经采购人确认后方可实施，采购人不另行增加费用 7.施工完成后提供有资质单位的包含油烟、颗粒物、非甲烷总烃符合标准的合格检测报告	台	1.00
11	净化器底座	与净化器配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与净化器匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1.00
12	风机出口防护网	与管道配套	1.采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm	套	1.00
13	预留环保检测口	符合环保要求	1.符合环保要求预留环测口，加密封圈，方便环保检测	项	1.00
16	消音房	与风机配套	1.与风机配套，外部≥1.0mm 不锈钢板，中间≥5cm 消音棉，内板为孔状不锈钢板，厚≥0.8mm	平米	20.00
主副食加工间送风系统					
1	新风机组	23000m³/h	1、新风机组 2、风量：不小于 23000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1.00

2	风机减震器	与风机配套	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1.00
3	新风机底座	与风机配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1.00
4	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00
5	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	台	2.00
6	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1.00
7	送风百叶及连接管	600×600	1.304 不锈钢防护网，法兰连接。有效防虫鼠 2.根据现场开孔及恢复	套	10.00
8	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	40.00
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	12.00
洗碗间排风系统					

1	加压排风机组	6000m³/h	1、加压排风机组 2、风量：不小于 6000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1.00
2	风柜底座	与风柜配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1.00
3	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1.00
5	风机减震器	与风机配套	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1.00
6	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00
7	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	台	2.00
8	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	30.00

9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	6.00

【03包：城关小学、房山第四中学等五所学校食堂设备购置】

（1）城关小学厨房设备购置

编号	产品（标的）名称	参考规格（尺寸 mm）	技术参数	单位	数量
AA 更衣间					
AA01	粘捕式灭蝇灯	**粘捕式**	1、电压：220V 2、功率：≤30W 3、尺寸：≥500×120×290mm 4、灯管：2×≤15w 灭蝇灯灯管，灯光峰值波长应包含 365nm 5、覆盖面积≥80 ㎡ 6、外壳 ABS 防阻燃材料 7、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇，耗能低，无异味，无辐射 8、防水等级：≥IPX4	台	2
AA02	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,配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.配不锈钢下水口	台	1
	感应龙头	座台式	1.黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4.AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V×4 直流电源 5.三通接口，可接冷.热水源，接口 4 分外螺纹 6.感应龙头参考尺寸：160×185×125mm	台	1

AA03	储物柜	900×400×1800	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.柜层板及围板为≥1.2mm 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求 3.门为≥0.8mm 厚不锈钢结构，配吊式移门，移门采用滑悬挂轮双向推拉门（柜门下部便于清洗） 4.柜脚采用不锈钢可调节重力脚	台	6
AB 主食库					
AB01	粘捕式灭蝇灯	粘捕式	1、电压：220V 2、功率：≤30W 3、尺寸：≥500×120×290mm 4、灯管：2×≤15w 灭蝇灯灯管，灯光峰值波长应包含 365nm 5、覆盖面积≥80 ㎡ 6、外壳 ABS 防阻燃材料 7、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇，耗能低，无异味，无辐射 8、防水等级：≥IPX4	台	1
AB02	米面架	1100×500×200	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.立柱 38×38mm 不锈钢方管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用 304 不锈钢厚度≥1.5mm，不锈钢加筋厚度≥1.5mm 4.每台配备不锈钢加重调整脚不少于 4 个	台	4
AB03	四层货架	1200×500×1800	1.采用不锈钢拉丝板 2.层板全部为≥1.2mm 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求 3.货架体与货架层板的连接点均焊接抛光 4.货架层板底部采用加强筋，厚度为≥1.2mm 5.货架体采用 Φ38 mm×≥1.2mm 厚不锈钢圆管 6.配不锈钢可调节子弹脚	台	3
AC 洗消间					

AC01	粘捕式灭蝇灯	粘捕式	1、电压：220V 2、功率：≤30W 3、尺寸：≥500×120×290mm 4、灯管：2×≤15w 灭蝇灯灯管，灯光峰值波长应包含 365nm 5、覆盖面积≥80 ㎡ 6、外壳 ABS 防阻燃材料 7、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇，耗能低，无异味，无辐射 8、防水等级：≥IPX4	台	1
AC02	残食台	800×800×800+150	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm,配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 2.脚通采用Φ38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢圆通,配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个 3.台面开孔直径≥300mm	台	1
AC03	墩布池	500×500×500+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,配厚度≥1.2mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑≥Φ25×1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100KG 载荷，其变形量≤3mm	台	1
	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，偏芯设计可微调 15mm 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	1
AC04	热风循环双门消毒柜	1310×690×1980	1.容量≥700L 2.不锈钢材质结构，双门 3.远红外线 125℃高温消毒	台	5

			4.左、右室可同时或单独分开工作，温度控制精准可靠 5.电压：220V/≤5kw		
AC05	单星盆水池	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≥1.5mm,配厚度≥1.5mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用≥Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通,横撑≥Φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.配不锈钢下水口	台	4
	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，采用偏芯设计可微调（15mm） 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	4

AC06	**长龙洗碗机连烘干**	4050×914×1980	1.产品功能：全自动传送餐具，对碗碟等餐具进行清洗、漂洗和烘干 2.参考规格：4050×914×1980mm 3.洗涤能力：≥5100 碟/小时（8 寸碟） 4.最大耗水量：≤230 升/小时 5.总功率：≤45.5KW。 6.整机双层结构，节能降噪 7.可视化电子面板，实时显示机器工作状态 8.水箱及加热包防干烧设计 9.至少配备双速可选洗涤速度 10.模具冲压一体成型洗臂和滤网 11.一体拉伸圆角水箱，不会开裂，无卫生死角 12.配置≥120L 大容量清洗水箱和匹配功率的清洗水泵 13.清洗区和漂洗区配置侧洗臂，可 360° 洗涤无死角 14.至少配备三道漂洗 15.漂洗应配备双温控功能 16.内置烘干模块，内循环环绕热风烘干设计，提高餐具干燥效果 17.配备热回收模块 **#主体结构:提供设备生产商的 304 不锈钢板材,符合 Cr 含量为 18.0%-20.0%，Ni 含量 8.0%-10.5%，C≤0.07%，P≤0.045%，S≤0.03%的检测报告。该检测报告中的检测机构需具有检测报告中元素检测的能力，需提供检测机构检测能力附表和认可范围在全国认证认可信息公共服务平台内可查询的截图并加盖投标人公章。** **#提供所投产品具有食品接触认证证书。**	台	1
	软水机（与洗碗机匹配）	1500L/H	1.制水量:1.5 吨/小时 2.再生模式：时间型/时间流量混合型 3.工作水压：0.15-0.45Mpa 4.工作电源：220V/50Hz 5.树脂容量：≥12.5L 6.再生时间：1 小时	台	1

AC07	集气罩	4500×1200×500	1.整体采用 304 不锈钢板焊接制作 2.罩体材料为≥1.2mm 不锈钢板 3.配防雾 LED 节能照明灯 4.根据现场定制、安装	㎡	5.4
	烟罩排风口及连接管	定制	1.管道采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm 不锈钢制作 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	套	4
	烟罩防爆灯	L=1200	1.长度≥1200mm 2.≥1.2mm 厚 304 不锈钢板外框，带锁可开启检修 3.透明罩为聚碳酸酯高透光材质制成 4.根据现场安装、布线，包括电源及辅料	套	4
	烟罩装饰板	L=6900	1.采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制 2.与烟罩匹配	米	6.9
AC09	洗地龙头	10.7 米	1.开放式洗地龙头 304 不锈钢主体、特殊锰钢卷簧、高硬度中心轴 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（蓝色）、与主体接口为金属连接件、耐温≥85 度、耐压≥300PSI 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 1/2″外螺纹 6.六向软管导轮，自动卡位软管自动回收	台	1
AD 脱包间					
AD01	粘捕式灭蝇灯	粘捕式	1、电压：220V 2、功率：≤30W 3、尺寸：≥500×120×290mm 4、灯管：2×≤15w 灭蝇灯灯管，灯光峰值波长应包含 365nm 5、覆盖面积≥80 ㎡ 6、外壳 ABS 防阻燃材料 7、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇，耗能	台	2

			低，无异味，无辐射 8、防水等级：≥IPX4		
AD02	刀具消毒柜	538×155×648	1.采用 304 不锈钢制造 2.黑色玻璃门，防止紫外光泄漏 3.门面板采用自吸式胶边结构 4.隐藏式开关，开门时自动关闭机器，停止消毒 5.采用双重消毒：紫外线消菌(UV)+臭氧双重消毒，符合卫生标准 7.隐藏式拉手设计，门板带锁设计 8.容量：10-13 把刀，小刀 15 把以上	台	1
AD03	四层货架	1100×500×1550	1.采用不锈钢拉丝板 2.层板全部为≥1.2mm 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求 3.货架体与货架层板的连接点均焊接抛光 4.货架层板底部采用加强筋，厚度为≥1.2mm 5.货架体采用 Φ38 mm×≥1.2mm 厚不锈钢圆管 6.配不锈钢可调节子弹脚	台	2
AD04	四层货架	1200×500×1800	1.采用不锈钢拉丝板 2.层板全部为≥1.2mm 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求 3.货架体与货架层板的连接点均焊接抛光 4.货架层板底部采用加强筋，厚度为≥1.2mm 5.货架体采用 Φ38 mm×≥1.2mm 厚不锈钢圆管 6.配不锈钢可调节子弹脚	台	2
AD05	洗手池	500×760×00+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,配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.配不锈钢下水口	台	1
	感应龙头	座台式	1.黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4.AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V×4 直流电源	台	1

			5.三通接口，可接冷.热水源，接口 4 分外螺纹 6.感应龙头参考尺寸：160×185×125mm		
AD06	单星盆水池	1200×760×800+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≥1.5mm,配厚度≥1.5mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用≥Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通,横撑≥φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.配不锈钢下水口	台	1
	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，可微调 15mm 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	1
AD07	双层工作台	1600×700×800+150	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为≥1.2mm 厚不锈钢结构 3.工作台腿采用≥φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个≥φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	2
AD08	洗地龙头	10.7 米	1.开放式洗地龙头 304 不锈钢主体、特殊锰钢卷簧、高硬度中心轴 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（蓝色）、与主体接口为金属连接件、耐温≥85 度、耐压≥300PSI 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 1/2″外螺纹 6.六向软管导轮，自动卡位软管自动回收	台	1
AD09	电热水器	80L	1、加热方式：单管加热 2、电压/频率：220V/50Hz 3、最大容积：≥80L	台	1

			5、加热功率：≤3.5KW 6、防水等级：≥IPX4 7、能效等级：1 级 8、采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型全面包裹内胆 9、抗菌率高达 99%		
AE 副食加工间					
AE01	单星盆水池	500×760×800+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≥1.5mm,配厚度≥1.5mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用≥Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通,横撑≥Φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.配不锈钢下水口	台	1
	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，采用偏芯设计可微调（15mm） 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	1
AE02	洗地龙头	10.7 米	1.开放式洗地龙头 304 不锈钢主体、特殊锰钢卷簧、高硬度中心轴 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（蓝色）、与主体接口为金属连接件、耐温≥85 度、耐压≥300PSI 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 1/2″外螺纹 6.六向软管导轮，自动卡位软管自动回收	台	1

AE03	三星盆水池	1500×760×800+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≥1.5mm,配厚度≥1.5mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.配不锈钢下水口	台	1
	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，可微调 15mm 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	3
AE04	双层工作台	2400×760×800+150	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为≥1.2mm 厚不锈钢结构 3.工作台腿采用≥φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个≥φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	1
AE05	刀具消毒柜	538×155×648	1.采用 304 不锈钢制造 2.黑色玻璃门，防止紫外光泄漏 3.门面板采用自吸式胶边结构 4.隐藏式开关，开门时自动关闭机器，停止消毒 5.采用双重消毒：紫外线消菌(UV)+臭氧双重消毒，符合卫生标准 7.隐藏式拉手设计，门板带锁设计 8.容量：10-13 把刀，小刀 15 把以上	台	1
AE06	双层工作台	1350×760×800+150	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为≥1.2mm 厚不锈钢结构 3.工作台腿采用≥φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个≥φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	2

AE07	四门双温雪柜	1200×760×1980	1.容积：≥900L 2.电压/功率：220V/≤1000W 3.电脑板智能控制，箱内不同区域温差不超过 2 度 4.采用不锈钢板材制作，门板厚度≥ 0.8mm,内胆 ≥0.6mm 5.箱体内部采用圆角设计，一体式机组，压缩机，冷凝器，风机可整机拉出 6.冷藏温度可调范围：-5℃/15℃ 7.冷冻温度可调范围：≤-18℃ 8.环保制冷剂，避免大气污染，环戊烷无氟环保≥60mm 厚高密度发泡保温层	台	2
AE08	单通工作柜	1800×760×800	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm,配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 2.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm,配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.柜门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm 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≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	8
AE09	饼盘车	654×810×1600	1.整体采用食品级 304 不锈钢板拉丝板制作 2.车身板厚度为≥1.2mm 3.配四个万向静音轮，其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨.静音.耐油的橡胶制品，带刹车	台	1
AE10	环保净化烟罩	11800×1750×550	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.罩体材料为≥1.5mm 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＞500mm 4.烟罩底板能承受≥100KG 荷载，其变形量≤1mm 5.根据现场定制	㎡	20.65

	烟罩排风口及连接管	定制	1.管道采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm 不锈钢制作 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	套	11
	不锈钢可开启送风口	300×250，根据现场定制	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.材料为≥1.2mm 不锈钢板	套	11
	烟罩防爆灯	L=1200	1.长度≥1200mm 2.≥1.2mm 厚 304 不锈钢板外框，带锁可开启检修 3.透明罩为聚碳酸酯高透光材质制成 4.根据现场安装、布线，包括电源及辅料	套	6
	烟罩装饰板	L=11800	1.采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制 2.与烟罩匹配	米	11.8
AE11	炉拼台	400×1100×800+450	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面及背板为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋 3.工作台腿采用Φ50×≥1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个Φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	5
AE12	电磁单头大锅灶	1100×1100×800+450	1.采用 304 不锈钢制作，面板厚度≥1.5mm；侧板厚度≥1.0mm 2.采用全铜搭桥机芯，能抵抗高强度电流、机芯内部过高过低温度状态，具有热风对流变频技术等共计多重安全保护设置，具有多项故障自动诊断功能 3.采用不少于八档火力调节，合金材质火力调节把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰 4.采用变频防水风机，抽风、送风相结合，超静音风机配合流线型线圈盘散热风道 5.采用齿形线盘组件，磁强分布均匀不偏火加热盘且具有防干烧 6.采用 LED 数字显示屏，全中文直观显示档位、用电量、中文故障提示等功能 7.大炒锅外径≥800mm;功率/电压:≤20KW/380V #依据 GB/T 24170.1、GB/T 21510 标准对电磁专用锅进行抗菌性能检测，经检验，对大肠杆菌、金黄色葡萄球菌抗菌率均大于 99.9%，提供符合要求的检验报告并加盖投标人公章	台	4

AE13	智能炒菜机器人	1420×1250×1820	1.电压/功率：380v/≤28kw 2.≤28KW 立式电磁滚筒型，使用主动搅拌技术 3.自动加油、加水、加勾芡汁、加调味料汁≥9 路液体，≥4 路粉末和≥2 路酱料 4.整体加热技术 5.自带温控和线圈过热保护，有故障自诊断提示 6.全程有语音和文字提示 7.≥10 英寸触摸屏幕，可存储 1000+菜谱 8.自带水枪 9.烹饪量≥30kg 10.可自动出菜自动清洗 11.可选不粘锅和不锈钢锅具	台	1
AE14	厨房灭火系统	双瓶组	1.机械启动，装置具备自动、手动两种操作模式,能提供动作信号配合消防控制室联动报警,具备自动探测部件，可 24 小时监控。灶台油锅发生火情时，可自动启动灭火装置灭火，同时关闭燃气阀并报警（燃气切断阀属于选配），可提供电信号传递给中控室报警（不包括线路走向），与消防水(或者自来水)管路相连,系统启动后灭火剂开始喷洒,待灭火剂喷洒完再自动控制水阀对监控区域自动喷水降温,达到防止复燃的效果 2.厨房设备系统包括: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、电磁阀（配备自动测试功能以及延迟关闭功能），声光报警器等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、液体药剂罐以及连接软管，减压阀、控制盘预留外接电源 220V，备用电源 24V 等构成。所有药剂管路采用 304 不锈钢材质，并采用套丝连接方式 3.药剂喷洒时间：≥15s 4.驱动装置压力：≥12MPa 5.喷嘴数量：双瓶组≥20 个 6.感温器动作温度：183℃±5℃或 235℃±5℃ 7.药剂容量：双瓶≥12L×2；保质期：≥5 年	套	1

	灭火系统智能控制箱	不锈钢双瓶箱	1、灭火装置箱体内配有水流控制阀，灭火装置启动方式和水流控制阀启动方式，要求为纯机械式启动，（不能使用电磁阀，避免因电路故障造成装置无法运转的可能性） 2、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	套	1
AF 主食加工间					
AF01	粘捕式灭蝇灯	粘捕式	1、电压：220V 2、功率：≤30W 3、尺寸：≥500×120×290mm 4、灯管：2×≤15w 灭蝇灯灯管，灯光峰值波长应包含 365nm 5、覆盖面积≥80 ㎡ 6、外壳 ABS 防阻燃材料 7、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇，耗能低，无异味，无辐射 8、防水等级：≥IPX4	台	1
AF02	环保净化烟罩	14750×1750×550	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.罩体材料为≥1.5mm 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＞500mm 4.烟罩底板能承受≥100KG 荷载，其变形量≤1mm 5.根据现场定制	㎡	25.81
	烟罩排风口及连接管	定制	1.管道采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm 不锈钢制作 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	套	14
	不锈钢可开启送风口	300×250，根据现场定制	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.材料为≥1.2mm 不锈钢板	套	14
	烟罩防爆灯	L=1200	1.长度≥1200mm 2.≥1.2mm 厚 304 不锈钢板外框，带锁可开启检修	套	8

			3.透明罩为聚碳酸酯高透光材质制成 4.根据现场安装、布线，包括电源及辅料		
	烟罩装饰板	L=18250	1.采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制 2.与烟罩匹配	米	18.25
AF05	电磁可倾式汤锅	200L	1.电压/功率：380V/≤25KW 2.材质：面板采用 304 不锈钢板，侧板 304≥1.0mm 3.容量：≥200L 4.开关：多档火力调节，合金材质火力调节 5.具有定时关、定温、预约开功能 6.功率实时显示 7.数字电表功能，可以显示累计用电量 8.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 9.防水：IPX6 标准防水设计 10.立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫 11.ADD（自适应数字判断）磁电引擎，数字驱动、多级防护，机芯稳定性高 12.耐高温“齿”形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条 13.后吸式散热，大风量，散热速度快	台	2
AF06	立式电炸炉	1000×500×800	1.整机 304 不锈钢制作 2.参考尺寸：1000×500×800 3.电压：380V/50Hz 4.功率：≤9kw 5.油缸容积：≥80L 6.配炸筛 2 个	台	1
AF07	电饼铛	700×700×745	1.铸管铝铛，双温双控 2.不锈钢外壳，做工精细 3.温度范围：0～300℃	台	2

			4.限制温度：350℃±20℃超温保护 5.电压/功率：380V/≤5KW		
AF08	双层工作台	1200×760×800+150	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为≥1.2mm 厚不锈钢结构 3.工作台腿采用≥Φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个≥Φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	1
AF09	三星盆水池	1500×760×800+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≥1.5mm,配厚度≥1.5mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑Φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.配不锈钢下水口	台	1
	台式混水龙头	双孔控温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，可微调 15mm 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	3
AF10	双层餐车	850×510×900	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.车身板厚度为≥1.5mm，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 3.带锁扣固定把手，使用便捷	台	3
AF11	包边木案工作台	1800×760×800	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为黄松木板，厚≥8cm 3.脚横撑采用Φ25×≥1.2mm 厚不锈钢圆管 4.腿为Φ50mm×≥1.2mm 厚不锈钢圆管，配可调节不锈钢子弹脚	台	2

AF12	双通工作柜	1500×760×800	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.柜台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，满足卫生和清洁要求 3.层板及围板为≥1.2mm 厚不锈钢结构，门为≥0.8mm 厚不锈钢结构，配吊式移门，移门采用滑悬挂轮双向推拉门（柜门下部便于清洗） 4.柜脚采用不锈钢可调节重力脚	台	2
AF13	不锈钢压面机	1150×620×1380	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 304 不锈钢封板 8.传动：传动模式 9.外购件：采用纯铜芯电机 10.出面厚度：圆手柄可调节面片厚度 11.刀具：配有圆条刀、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.固定面斗使用不锈钢止退螺丝，防止螺丝松动掉入压辊造成破坏	台	1
AF14	双动和面机	900×520×950	1、机器通过两个设置计时器可手动或自动循环工作 2、和面桶、螺旋勾和中心杆由不锈钢制成 3、防护罩机器上装有急停开关 4、和面量：≥20kg 5、电压：380v 6、频率：50Hz 7、输入功率：≤3kW	台	1

AF15	多功能搅拌机	620×710×1240	1.食品接触到的金属，均采用不锈钢材料制造 2.三速变档 3.料桶容量：≥40L 4.电压：380v 5.功率：≤1.8kW 6.频率：50Hz 7.搅拌参考转速：≥65/102/296(r/min)可调	台	1
AF16	三层六盘烤箱	1370×1130×1920	1.参考尺寸：1370×1130×1920mm 2.功率：≤20kW 3.电压：380V 4.烤盘尺寸：≥400×600mm 5.烤盘容量：6 盘 6.配不锈钢脚架 7.蒸汽，石板为选配项	台	1
AF17	双门醒发箱	1100×1040×2030	1.规格：双门 2.额定电压：220V 3.额定功率：≤3.5KW 4.盘数：32 盘	台	1
AF18	电磁双门蒸饭柜	1200×900×1850	1.采用 304 不锈钢制作，面板厚度≥1.2mm，侧板厚度≥1.0mm 2.采用全铜搭桥设计机芯 3.全封闭式，具有防水、防潮、防虫、防油烟功能 4.配件采用工业级配置，强弱电物理分离设计 5.配置八档火力调节,合金材质火力调节把手，搭配硅胶防滑垫 6.采用变频防水风机，抽风、送风相结合，静音风机，流线型线圈盘散热风道 7.采用齿形线盘组件，磁强分布均匀不偏火加热盘且具有防干烧 8.双控双控、配≥24 个标准蒸饭盘 9.配置自动补水及缺水报警装置 10.电压/功率:380V/2×≤12KW #11.提供所投电磁双门蒸饭柜的食品接触产品安全认证证书；	台	2

AF19	厨房灭火系统	双瓶组	1.机械启动，装置具备自动、手动两种操作模式,能提供动作信号配合消防控制室联动报警,具备自动探测部件，可 24 小时监控。灶台油锅发生火情时，可自动启动灭火装置灭火，同时关闭燃气阀并报警（燃气切断阀属于选配），可提供电信号传递给中控室报警（不包括线路走向），与消防水(或者自来水)管路相连,系统启动后灭火剂开始喷洒,待灭火剂喷洒完再自动控制水阀对监控区域自动喷水降温,达到防止复燃的效果 2.厨房设备系统包括: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、电磁阀（配备自动测试功能以及延迟关闭功能），声光报警器等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、液体药剂罐以及连接软管，减压阀、控制盘预留外接电源 220V，备用电源 24V 等构成。所有药剂管路采用 304 不锈钢材质，并采用套丝连接方式 3.药剂喷洒时间：≥15s 4.驱动装置压力：≥12MPa 5.喷嘴数量：双瓶组≥20 个 6.感温器动作温度：183℃±5℃或 235℃±5℃ 7.药剂容量：双瓶≥12L×2；保质期：≥5 年	套	1
	灭火系统智能控制箱	不锈钢双瓶箱	1、灭火装置箱体内配有水流控制阀，灭火装置启动方式和水流控制阀启动方式，要求为纯机械式启动，（不能使用电磁阀，避免因电路故障造成装置无法运转的可能性） 2、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	套	1
AF20	电热水器	80L	1、加热方式：单管加热 2、电压/频率：220V/50Hz 3、最大容积：≥80L 5、加热功率：≤3.5KW 6、防水等级: ≥IPX4	台	1

			7、能效等级：1 级 8、采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型全面包裹内胆 9、抗菌率高达 99%		
AF21	面粉车	600×600×600	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.车身板厚度为≥1.5mm，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 3.带锁扣固定把手，使用便捷	台	2
AF22	万能蒸烤箱（20 层）	二十盘、900×920×1830	1.电压/功率：380V/≤37.5kW 2.容量：20 个 GN1/1 盆，配套 20 个烤盘及可容纳 20 层 GN 份盘推车一辆 3.智能触摸屏:≥8 英寸电容式(TFT)触摸屏，可视化操控，覆盖钢化玻璃前面板 4.内外材质均为 304 不锈钢，内部不锈钢采用镜面抛光工艺，圆弧内壁设计 5.内置蒸汽发生器；蒸汽锅炉带水垢检测功能，具备自动注水和 24 小时自动换水功能 6.动态空气涡流，搭配三组加热系统，每组包含自动正反转风扇、加热部件、变频控制器等 7.多层烤盘独立管理，支持智能烹饪/手动烹饪双模式，支持自动补水 8. 具备自动除垢、锅炉开机自动清洗、定时除垢提醒功能 9.门玻璃：层数≥2 层，玻璃之间架空层隔热防烫设计 10.具备智能物联功能，开放式 USB 端口可连接物联网、上传烹饪数据、监测设备实时性能 11.菜单编程:可编辑存储 120 个预设烹饪程序 12.具备低温蒸汽模式（30℃-98℃）,标准蒸汽模式（99℃）,高温蒸汽模式（100-130℃）,蒸烤混合模式（30℃-260℃）,对衡烤模式（30℃-260℃)五种烹饪模式	台	1

			13.具备全自动智能清洗功能 提供 5 个全自动程序 14.烹饪过程中湿度控制显示精确度±1%		
AG 分餐间					
AG01	粘捕式灭蝇灯	粘捕式	1、电压：220V 2、功率：≤30W 3、尺寸：≥500×120×290mm 4、灯管：2×≤15w 灭蝇灯灯管，灯光峰值波长应包含 365nm 5、覆盖面积≥80 ㎡ 6、外壳 ABS 防阻燃材料 7、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇，耗能低，无异味，无辐射 8、防水等级：≥IPX4	台	1
AG02	柜式洗手池	500×760×800+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≥1.5mm,配厚度≥1.2mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑Φ25×1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100KG 载荷，其变形量≤0.30mm 6.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.0mm,配厚度≥1.0mm 不锈钢板做加力筋 7.掩门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm，聚氨酯发泡	台	1
	感应龙头	座台式	1.黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4.AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V×4 直流电源 5.三通接口，可接冷.热水源，接口 4 分外螺纹 6.感应龙头参考尺寸：160×185×125mm	台	1

AG03	侧单星盆柜	1900×760×800+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≥1.5mm,配厚度≥1.2mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑Φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.0mm,配厚度≥1.0mm 不锈钢板做加力筋 6.掩门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm，聚氨酯发泡 7.配不锈钢下水口	台	1
	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，可微调 15mm 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	1
AG05	单通工作柜	1200×760×800+150	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm,配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 2.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm,配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.柜门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm 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≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	1
AG06	紫外线消毒灯	1050×96×53	1.灯罩腔内有电镀反射层，能扩大紫外线光波的覆盖面积 2.紫外线消毒灯波长范围：200-280nm 3.开启消毒灯后可选择消毒时间，带定时功能 4.待消毒时间结束后，本消毒灯自动关闭 5.参考尺寸：1050×96×53mm 6.功率：220V/≤36W	台	2

AG08	智能留样雪柜	835×840×1945	1、内箱使用 304 不锈钢板，外箱面板厚度≥0.8mm 2、配备数显电子温控 3、高精度电子温控（数显数控），柜内底板为圆弧设计 4、配备蒸发装置，自动蒸发化霜水；产品能在 43℃的环境温度下正常工作 5、具备称重功能，称重数据自动保存,自动打印到留样标签上 6.容积：≥400L	台	1
AG09	双层工作台	1800×600×800+150	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为≥1.2mm 厚不锈钢结构 3.工作台腿采用≥Φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个≥Φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	2
其他					
1	双开挡鼠板	1500×600	1.根据现场定制 2.采用 304 不锈钢制作 3.双层不锈钢厚度≥1.2mm，不锈钢锁链、滑轨 4.根据现场定制、安装	套	2
2	双开挡鼠板	1200×600	1.根据现场定制 2.采用 304 不锈钢制作 3.双层不锈钢厚度≥1.2mm，不锈钢锁链、滑轨 4.根据现场定制、安装	套	9

3	隔油处理设施	2000×1200×1200	1.箱体材质： 304 不锈钢×≥2.0mm 2.箱盖材质： 304 不锈钢×≥1.5mm(方便维护） 3.焊缝满焊处理，内外抛光酸洗钝化，承压 0.6MPa 无渗漏 4.内置格栅、提篮、隔板、紧固件全部采用 304 不锈钢，格栅栅隙 3~5mm 5.整体分为进水舱、隔油舱、出水舱三格，内设挡油板、分流隔板 6.每舱设置检修口，单口尺寸≥600×600mm，配密封井盖；车行区采用重型承重井盖（承载力≥30kN/㎡） 7.池顶覆土深度 0.5~0.8m，严寒地区埋深低于当地冻土层 8.进水口：DN200，管道坡度 3‰~5‰；出水口：DN200，设止回阀、防虹吸装置 9.隔油舱设 DN50 手动排油球阀，池底设 DN100 排泥口 10.配套 DN80 通气管，管口高出地面≥2.5m，带防雨防虫帽 11.设备集油区内设有恒温加热带，其外部敷设有高分子恒温材料，保证油以液体状态顺利排除 12.电加热装置（重油工况）：恒温 30~40℃，温控精度 ±1℃ 13.进出排水管由土建施工方引至设备摆放处	套	1
4	不锈钢平板推车	900×600×800	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.车身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 3.配四个静音轮，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	辆	2
5	班级餐车	900×600×780	1.整体采用食品级 304 不锈钢板拉丝板制作 2.车身板厚度为≥1.2mm 3.配四个万向静音轮，其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨.静音.耐油的橡胶制品，带刹车	辆	15
6	调料车	720×540×800	1.整体采用 304 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	台	4

7	饼盘车	654×810×1600	1.整体采用食品级 304 不锈钢板拉丝板制作 2.车身板厚度为≥1.2mm 3.配四个万向静音轮，其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨.静音.耐油的橡胶制品，带刹车	台	4
8	不锈钢蒸箱屉盘	600×400	1.采用 304 食品级不锈钢，厚度≥0.8mm	个	20
9	不锈钢烤箱屉盘	600×400	1.采用 304 食品级不锈钢，厚度≥0.8mm	个	10
10	保温桶	Φ30	1.容积≥30 升 2.采用食品级 304 不锈钢制作	个	40
11	烘手器	挂墙式	1.电压：220V 2.功率：≤1400W 3.参考尺寸：≥345×218×365mm 4.传感器范围：50-120mm 6.风速：≥85m/s 7.空气温度：≤56℃ 8.安装方式：挂壁 9.全自动免接触智能红外感应，伸手即开、收手即停，具有连续运行 60 秒后强行停机保护功能,防止误操作导致机器受损 10.排式高速气流柱出风口工艺，干燥时间 5-8 秒，具有智能控制模板，可根据需要选择自然风、加热风两档调节。	台	2
主食加工间排油烟系统					
1	加压排油烟机组	38000m³/h	1、加压排油烟机组 2、风量：≥38000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源 # 产品依据 GB/T10125-2021、GB/T17897-2016 认证标准，符合防腐蚀	台	1

			性能评级:10 级，提供防腐蚀性能认证证书，证书信息于“全国认证认可信息公共服务平台”网站可查询。		
2	排风机底座	与风机配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1
4	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1
5	风机减震器	与风机配套	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1
6	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2
7	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	台	2
8	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	140
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	32

10	高效净化器装置	33000m³/h	1.设备外壳全部为≥1.2mm 厚度的碳钢冷板，设备外壳喷涂热固性纯聚酯粉末涂料，预处理工艺包括脱脂、除锈、中和、表调、磷化和烘干等工艺 2.、电场主体绝缘子和设备高压电源输出绝缘子采用聚四氟乙烯绝缘子 3.采用微电脑芯片控制，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，具有可以显示保养清洗信息、高压输出空载、地线开路、过压过流、闪络以及短路的功能 4.内装不锈钢电极油烟处理收集器，净化芯体收尘极与放电极均采用镜面不锈钢板材辊轧自动成型，放电极均做折返加强筋；间距电场≥22.5mm 5.根据现场改造电源，包含但不限于电源线及控制等 6.施工安装过程中做好成品保护，如需对现有场地或设施进行改造，需经采购方确认后方可施工，采购方不再增加费用 7.施工完成后提供有资质单位的包含油烟、颗粒物、非甲烷总烃符合标准的合格检测报告	台	1
11	净化器底座	与净化器配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与净化器匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1
12	风机出口防护网	与管道配套	1.采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm	套	1
13	预留环保检测口	符合环保要求	1.符合环保要求预留环测口，加密封圈，方便环保检测	项	1
16	消音房	与风机配套	1.与风机配套，外部≥1.0mm 不锈钢板，中间≥5cm 消音棉，内板为孔状不锈钢板，厚≥0.8mm	平米	20
主食加工间送风系统					
1	新风机组	26000m³/h	1、新风机组 2、风量：不小于 26000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线	台	1

			及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源		
2	风机减震器	与风机配套	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1
3	新风机底座	与风机配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1
4	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2
5	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	台	2
6	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1
7	送风百叶及连接管	600×600	1.304 不锈钢防护网，法兰连接。有效防虫鼠 2.根据现场开孔及恢复	套	13
8	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	90
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	30

副食加工间排油烟系统					
1	加压排油烟机组	38000m³/h	1、加压排油烟机组 2、风量：≥38000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1
2	排风机底座	与风机配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1
4	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1
5	风机减震器	与风机配套	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1
6	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2
7	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	台	2

8	通风管道	1.2㎜厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2㎜镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	120
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3㎜镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	29
10	高效净化器装置	26000㎥/h	1.设备外壳全部为≥1.2㎜厚度的碳钢冷板，设备外壳喷涂热固性纯聚酯粉末涂料，预处理工艺包括脱脂、除锈、中和、表调、磷化和烘干等工艺 2.、电场主体绝缘子和设备高压电源输出绝缘子采用聚四氟乙烯绝缘子 3.采用微电脑芯片控制，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，具有可以显示保养清洗信息、高压输出空载、地线开路、过压过流、闪络以及短路的功能 4.内装不锈钢电极油烟处理收集器，净化芯体收尘极与放电极均采用镜面不锈钢板材辊轧自动成型，放电极均做折返加强筋；间距电场≥22.5㎜ 5.根据现场改造电源，包含但不限于电源线及控制等 6.施工安装过程中做好成品保护，如需对现有场地或设施进行改造，需经采购方确认后方可施工，采购方不再增加费用 7.施工完成后提供有资质单位的包含油烟、颗粒物、非甲烷总烃符合标准的合格检测报告	台	1
11	净化器底座	与净化器配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与净化器匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1
12	风机出口防护网	与管道配套	1.采用304不锈钢板，厚度≥1.5㎜	套	1
13	预留环保检测口	符合环保要求	1.符合环保要求预留环测口，加密封圈，方便环保检测	项	1

16	消音房	与风机配套	1.与风机配套，外部≥1.0mm 不锈钢板，中间≥5cm 消音棉，内板为孔状不锈钢板，厚≥0.8mm	平米	20
副食加工间送风系统					
1	新风机组	21000m³/h	1、新风机组 2、风量：不小于 21000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1
2	风机减震器	与风机配套	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1
3	新风机底座	与风机配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1
4	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2
5	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	台	2
6	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1
7	送风百叶及连接管	600×600	1.304 不锈钢防护网，法兰连接。有效防虫鼠 2.根据现场开孔及恢复	套	10

8	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	90
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	20
洗碗间排风系统					
1	加压排风机组	10000m³/h	1、加压排风机组 2、风量：不小于 10000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1
2	风柜底座	与风柜配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1
3	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1
5	风机减震器	与风机配套	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1
6	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2

7	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	台	2
8	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	40
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	5
洗碗间送风系统					
1	新风机组	8000m3/h	1、新风机组 2、风量：不小于 8000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置，达到消音效果； 4、厨房专用风机，确保排风达到用户要求； 5、二级或以上节能品	台	1
2	风柜底座	与风柜配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1
3	风机减震器	与风机配套	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1
4	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1

5	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2
6	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	台	2
7	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	30
8	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	5
9	送风百叶及连接管	600×600	1.304 不锈钢防护网，法兰连接。有效防虫鼠 2.根据现场开孔及恢复	套	3

（2）房山第四中学厨房设备购置

编号	产品（标的）名称	参考规格 （尺寸 mm）	技术参数	单位	数量
粗加工间					
1	刀具消毒柜	538×155×648	1.采用 304 不锈钢制造 2.黑色玻璃门，防止紫外光泄漏 3.门面板采用自吸式胶边结构 4.隐藏式开关，开门时自动关闭机器，停止消毒 5.采用双重消毒：紫外线消菌(UV)+臭氧双重消毒，符合卫生标准 7.隐藏式拉手设计，门板带锁设计 8.容量：10-13 把刀，小刀 15 把以上	台	1.00

2	双层工作台	1500×760×800+150	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为≥1.2mm 厚不锈钢结构 3.工作台腿采用≥φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个≥φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	1.00
3	储物柜	900×400×1800	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.柜层板及围板为≥1.2mm 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求 3.门为≥0.8mm 厚不锈钢结构，配吊式移门，移门采用滑悬挂轮双向推拉门（柜门下部便于清洗） 4.柜脚采用不锈钢可调节重力脚	台	2.00
4	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,配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.配不锈钢下水口	台	1.00
	感应龙头	座台式	1.黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4.AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V×4 直流电源 5.三通接口，可接冷.热水源，接口 4 分外螺纹 6.感应龙头参考尺寸：160×185×125mm	台	1.00
副食加工间					

1	电磁单头大锅灶	1200×1300×800+450	1.采用 304 不锈钢制作，面板厚度≥1.5mm；侧板厚度≥1.0mm 2.采用全铜搭桥机芯，能抵抗高强度电流、机芯内部过高过低温度状态，具有热风对流变频技术等共计多重安全保护设置，具有多项故障自动诊断功能 3.采用不少于八档火力调节，合金材质火力调节把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰 4.采用变频防水风机，抽风、送风相结合，超静音风机配合流线型线圈盘散热风道 5.采用齿形线盘组件，磁强分布均匀不偏火加热盘且具有防干烧 6.采用 LED 数字显示屏，全中文直观显示档位、用电量、中文故障提示等功能 7.大炒锅外径≥800mm;功率/电压:≤20KW/380V	台	2.00

2	电磁可倾式汤锅	200L	1.电压/功率：380V/≤25KW 2.材质：面板采用 304 不锈钢板，侧板 304≥1.0mm 3.容量：≥200L 4.开关：多档火力调节，合金材质火力调节 5.具有定时关、定温、预约开功能 6.功率实时显示 7.数字电表功能，可以显示累计用电量 8.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 9.防水：IPX6 标准防水设计 10.立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫 11.ADD（自适应数字判断）磁电引擎，数字驱动、多级防护，机芯稳定性高 12.耐高温“齿”形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，创新导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘 13.高效后吸式散热，大风量，散热速度快，减少散热风机故障	台	2.00
3	双层工作台	1500×760×800	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为≥1.2mm 厚不锈钢结构 3.工作台腿采用≥Φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个≥Φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	2.00
4	四门双温雪柜	1200×760×1980	1.容积：≥900L 2.电压/功率：220V/≤1000W 3.电脑板智能控制，箱内不同区域温差不超过 2 度 4.采用不锈钢板材制作，门板厚度≥ 0.8mm,内胆 ≥0.6mm 5.箱体内部采用圆角设计，一体式机组，压缩机，冷凝器，风机可整机拉出 6.冷藏温度可调范围：-5℃/15℃ 7.冷冻温度可调范围：≤-18℃ 8.环保制冷剂，避免大气污染，环戊烷无氟环保≥60mm 厚高密度发泡保温层	台	1.00

5	刀具消毒柜	538×155×648	1.采用 304 不锈钢制造 2.黑色玻璃门，防止紫外光泄漏 3.门面板采用自吸式胶边结构 4.隐藏式开关，开门时自动关闭机器，停止消毒 5.采用双重消毒：紫外线消菌(UV)+臭氧双重消毒，符合卫生标准 7.隐藏式拉手设计，门板带锁设计 8.容量：10-13 把刀，小刀 15 把以上	台	1.00
6	环保净化烟罩	13600×1750×550	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.罩体材料为≥1.5mm 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＞500mm 4.烟罩底板能承受≥100KG 荷载，其变形量≤1mm 5.根据现场定制	㎡	20.65
	烟罩排风口及连接管	定制	1.管道采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm 不锈钢制作 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	套	14.00
	不锈钢可开启送风口	300×250，根据现场定制	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.材料为≥1.2mm 不锈钢板	套	14.00
	烟罩防爆灯	L=1200	1.长度≥1200mm 2.≥1.2mm 厚 304 不锈钢板外框，带锁可开启检修 3.透明罩为聚碳酸酯高透光材质制成 4.根据现场安装、布线，包括电源及辅料	套	8.00
	烟罩装饰板	L=11800	1.采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制 2.与烟罩匹配	米	11.80
7	厨房灭火系统	双瓶组	1.机械启动，装置具备自动、手动两种操作模式,能提供动作信号配合消防控制室联动报警,具备自动探测部件,可 24 小时监控。灶台油锅发生火情时，可自动启动灭火装置灭火，同时关闭燃气阀并报警（燃气切断阀属于选配），可提供电信号传递给中控室报警（不包括线路走向），与消防水(或者自来水)管路相连,系统启动后灭火剂开始喷洒,待灭火剂喷洒完再自动控制水阀对监控区域自动喷水降温,达到防止复燃的效果 2.厨房设备系统包括:控制箱、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、	套	1.00

			滑轮三通、滑轮弯头、电磁阀（配备自动测试功能以及延迟关闭功能），声光报警器等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、液体药剂罐以及连接软管，减压阀、控制盘预留外接电源 220V，备用电源 24V 等构成。所有药剂管路采用 304 不锈钢材质，并采用套丝连接方式 3.药剂喷洒时间：≥15s 4.驱动装置压力：≥12MPa 5.喷嘴数量：双瓶组≥20 个 6.感温器动作温度：183℃±5℃或 235℃±5℃ 7.药剂容量：双瓶≥12L×2；保质期：≥5 年		
	灭火系统智能控制箱	不锈钢双瓶箱	1、灭火装置箱体内配有水流控制阀，灭火装置启动方式和水流控制阀启动方式，要求为纯机械式启动，（不能使用电磁阀，避免因电路故障造成装置无法运转的可能性） 2、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	套	1.00
8	调料车	720×540×800	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.车身板厚度为≥1.2㎜，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	台	4.00
烘焙间					

1	万能蒸烤箱（20层）	二十盘、900×920×1830	1.电压/功率：380V/≤37.5kW 2.容量：20个GN1/1盆，配套20个烤盘及可容纳20层GN份盘推车一辆 3.智能触摸屏:≥8英寸电容式(TFT)触摸屏，可视化操控，覆盖钢化玻璃前面板 4.内外材质均为304不锈钢，内部不锈钢采用镜面抛光工艺，圆弧内壁设计 5.内置蒸汽发生器；蒸汽锅炉带水垢检测功能，具备自动注水和24小时自动换水功能 6.动态空气涡流，搭配三组加热系统，每组包含自动正反转风扇、加热部件、变频控制器等 7.多层烤盘独立管理，支持智能烹饪/手动烹饪双模式，支持自动补水 8. 具备自动除垢、锅炉开机自动清洗、定时除垢提醒功能 9.门玻璃：层数≥2层，玻璃之间架空层隔热防烫设计 10.具备智能物联功能，开放式USB 端口可连接物联网、上传烹饪数据、监测设备实时性能 11.菜单编程:可编辑存储120个预设烹饪程序 12.具备低温蒸汽模式（30℃-98℃）,标准蒸汽模式（99℃）,高温蒸汽模式（100-130℃）,蒸烤混合模式（30℃-260℃）,对衡烤模式（30℃-260℃)五种烹饪模式 13.具备全自动智能清洗功能 提供5个全自动程序 14.烹饪过程中湿度控制显示精确度±1%	台	1.00
2	环保净化烟罩	6700×1500×550	1.材质：采用304不锈钢拉丝板 2.罩体材料为≥1.5mm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＞500mm 4.烟罩底板能承受≥100kg荷载，其变形量≤1mm 5.根据现场定制	㎡	10.05
	烟罩排风口及连接管	定制	1.管道采用304不锈钢厚度≥1.2mm不锈钢制作 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	套	6.00
	不锈钢可开启送风口	300×250，根据现场定制	1.材质：采用304不锈钢拉丝板 2.材料为≥1.2mm不锈钢板	套	6.00

	烟罩防爆灯	L=1200	1.长度≥1200mm 2.≥1.2mm 厚 304 不锈钢板外框，带锁可开启检修 3.透明罩为聚碳酸酯高透光材质制成 4.根据现场安装、布线，包括电源及辅料	套	4.00
	烟罩装饰板	L=6700	1.采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制 2.与烟罩匹配	米	6.70
3	厨房灭火系统	双瓶组	1.机械启动，装置具备自动、手动两种操作模式,能提供动作信号配合消防控制室联动报警,具备自动探测部件,可 24 小时监控。灶台油锅发生火情时，可自动启动灭火装置灭火，同时关闭燃气阀并报警（燃气切断阀属于选配），可提供电信号传递给中控室报警（不包括线路走向），与消防水(或者自来水)管路相连,系统启动后灭火剂开始喷洒,待灭火剂喷洒完再自动控制水阀对监控区域自动喷水降温,达到防止复燃的效果 2.厨房设备系统包括: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、电磁阀（配备自动测试功能以及延迟关闭功能），声光报警器等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、液体药剂罐以及连接软管，减压阀、控制盘预留外接电源 220V，备用电源 24V 等构成。所有药剂管路采用 304 不锈钢材质，并采用套丝连接方式 3.药剂喷洒时间：≥15s 4.驱动装置压力：≥12MPa 5.喷嘴数量：双瓶组≥20 个 6.感温器动作温度：183℃±5℃或 235℃±5℃ 7.药剂容量：双瓶≥12L×2；保质期：≥5 年	套	1.00
	灭火系统智能控制箱	不锈钢双瓶箱	1、灭火装置箱体内配有水流控制阀，灭火装置启动方式和水流控制阀启动方式，要求为纯机械式启动，（不能使用电磁阀，避免因电路故障造成装置无法运转的可能性） 2、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	套	1.00

4	四门双温雪柜	1200×760×1980	1.容积：≥900L 2.电压/功率：220V/≤1000W 3.电脑板智能控制，箱内不同区域温差不超过 2 度 4.采用不锈钢板材制作，门板厚度≥ 0.8mm,内胆 ≥0.6mm 5.箱体内部采用圆角设计，一体式机组，压缩机，冷凝器，风机可整机拉出 6.冷藏温度可调范围：-5℃/15℃ 7.冷冻温度可调范围：≤-18℃ 8.环保制冷剂，避免大气污染，环戊烷无氟环保≥60mm 厚高密度发泡保温层	台	1.00
备餐间					
1	单通工作柜	1800×760×800	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm,配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 2.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.柜门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm 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≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	3.00
2	单通工作柜	1000×760×800	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm,配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 2.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.柜门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm 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≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	1.00
3	智能留样雪柜	835×840×1945	1、内箱使用 SUS304 不锈钢板，外箱面板厚度≥0.8mm 2、配备数显电子温控 3、高精度电子温控（数显数控），柜内底板为圆弧设计 4、配备蒸发装置，自动蒸发化霜水；产品能在 43℃的环境温度下正常工作 5、具备称重功能，称重数据自动保存,自动打印到留样标签上 6.容积：≥400L	台	1.00
分装间					

1	单通工作柜	1800×760×800	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm,配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 2.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.柜门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm 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≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	5.00
2	单通工作柜	1100×760×800	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm,配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 2.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.柜门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm 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≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	1.00
3	紫外线消毒灯	1050×96×53	1.灯罩腔内有电镀反射层，能扩大紫外线光波的覆盖面积 2.紫外线消毒灯波长范围：200-280nm 3.开启消毒灯后可选择消毒时间，带定时功能 4.待消毒时间结束后，本消毒灯自动关闭 5.参考尺寸：1050×96×53mm 6.功率：220V/≤36W	台	2.00
洗消间					
1	鼓泡带加热浸泡池	1500×800×880	1.产品功能：通过高压风机在水池中产生气泡，让水池里水翻滚去除残渣，降低操作人员的劳动强度 2.规格：1500×800×880mm 3.总功率：≤9.75KW 4.采用多功能型气嘴，扇形伞状气泡设计，使水分子成纳米状，大范围分解油脂及异物残留 5.配置高品质高压风机，更经久耐用 6.配置水位传感器，可自动控制进水	台	1.00

			7.内置大容量残渣篮，便于使用及维护 8.自动加热和保温，无需热水进水		
2	长龙式洗碗机	4050×914×1980	1.产品功能：全自动传送餐具，对碗碟等餐具进行清洗、漂洗和烘干 2.参考规格：4050×914×1980mm 3.洗涤能力：≥5100 碟/小时（8 寸碟） 4.最大耗水量：≤230 升/小时 5.总功率：≤45.5KW。 6.整机双层结构，节能降噪，改善操作环境 7.可视化电子面板，实时显示机器工作状态 8.水箱及加热包防干烧设计 9.双速可选洗涤速度，可根据餐具情况自由切换 10.模具冲压一体成型洗臂和滤网，不易堵塞 11.一体拉伸圆角水箱，不会开裂，无卫生死角 12.配置≥120L 大容量清洗水箱和匹配功率的清洗水泵 13.清洗区和漂洗区配置侧洗臂，360°洗涤无死角 14.三道漂洗节能设计，进一步降低机器的运行成本 15.漂洗双温控设计，减少温度波动，喷淋温度控制更加精准 16.清洁剂节约系统设计，减少清洁剂的使用 17.内置烘干模块，内循环环绕热风烘干设计，提高餐具干燥效果 18.标配热回收模块，实现废热回收利用	台	1.00
3	软水机（与洗碗机匹配）	1500L/H	1.制水量:1.5 吨/小时 2.再生模式：时间型/时间流量混合型 3.工作水压：0.15-0.45Mpa 4.工作电源：220V/50Hz 5.树脂容量：≥12.5L 6.再生时间：1 小时	套	1.00
4	集气罩	4500×1000×500	1.整体采用 304 不锈钢板焊接制作 2.罩体材料为≥1.2mm 不锈钢板	㎡	4.50

			3.配防雾 LED 节能照明灯 4.根据现场定制、安装		
	烟罩排风口及连接管	定制	1.管道采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm 不锈钢制作 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	套	2.00
	烟罩防爆灯	L=1200	1.长度≥1200mm 2.≥1.2mm 厚 304 不锈钢板外框，带锁可开启检修 3.透明罩为聚碳酸酯高透光材质制成 4.根据现场安装、布线，包括电源及辅料	套	2.00
	烟罩装饰板	L=11000	1.采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制 2.与烟罩匹配	米	11.00
5	大单星水池	1000×760×800+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≥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 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 38×38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢方管，横撑 30×30mm 不锈钢方管，配可调金属子弹脚 5.水槽底部承受≥100kg 载荷，其变形量≤0.30mm 6.给水管连接采用不锈钢钢丝管链接、排水管连接采用镀锌钢管配反水弯，墙壁之间的接缝或接合处应加封玻璃胶	台	3.00
	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，可微调 15mm 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	3.00

7	双层工作台	800×760×800	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为≥1.2mm 厚不锈钢结构 3.工作台腿采用≥Φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个≥Φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	1.00
8	洗地龙头	10.7 米	1.开放式洗地龙头 304 不锈钢主体、特殊锰钢卷簧、高硬度中心轴 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（蓝色）、与主体接口为金属连接件、耐温≥85 度、耐压≥300PSI 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 1/2″外螺纹 6.六向软管导轮，自动卡位软管自动回收	台	1.00
10	餐具保洁间	2600×6500×2700	1.采用 304 不锈钢制作 2.电压：380V 3.热风消毒库消毒利用循环热风对洗净的餐器具进行杀菌、消毒 4. 加热系统采用带散热片式加热管 5.循环系统采用耐高温，高转速，低噪音离心风机，循环热风使库体内的各点温度保持一致，不留死角，库内的餐具消毒更加彻底 6.消毒库库板为≥100mm 厚特制岩棉板压缩而成，防火、阻燃、保温、耐高温，内壁为≥0.8mm 304 不锈钢板； 7.库内配有节能、防潮、耐高温防爆灯 8.该设备还具有烘干、贮存等功效	m^3	45.63
	热风循环系统	与系统匹配	1.热风机加热机组:304 不锈钢板，厚度≥3.0mm，中间有硅酸铝隔热棉，密闭、耐高温≥400 度，发热系统 380V 2.导风管:304 不锈钢板，厚度≥3.0mm，中间有硅酸铝隔热棉，密闭、耐高温≥400 度 3.热风循环风机:380V	套	1.00
	不锈钢防滑地面	3mm 厚 304 不锈钢	1.采用 304 不锈钢防滑板制作厚≥3.0mm，做压花防滑处理，花型需根据甲方要求定制	m^2	15.02

			2.安装于消毒库地面 3.含现场安装、地面找平、垃圾清理及安装辅料		
	消毒库专用控制箱	与消毒库配套	1.控制箱面板有温度显示设定，消毒保温时间设定、及风机加热启动停止等操作按钮，消毒温度(80-100 度)、时间可控、数字显示 2.温度传感器及电缆、电器元件配件 3.温度控制器及电路系统 1 套 4.设备控制系统:具有超温报警、自动控温、温度设定 5.报警控制系统:超温自动断电、设备运行中警灯提示	套	1.00
净水设备					
1	净水软水一体机	净水 5T/H+软水 5T/H	1.环境温度：4℃～40℃ 2.环境湿度：≤90%（25℃时） 3.400 型：ACF×16+JM×16 4.精密过滤器 20 寸 3 芯 5.出水流量：5T/H 净水+5T/H 软水 6.进水水压：0.25~0.4Mpa 7.适用水源：市政自来水 8.进水温度：5~38° C 9.过滤精度：0.01um 10.额定电压：220VAC/50Hz 11.进水口：DN40 DE50 12.出水口：DN40 DE50″	套	1.00
工具清洗间					

1	大单星水池	1000×760×800+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≥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 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 38×38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢方管，横撑 30×30mm 不锈钢方管，配可调金属子弹脚 5.水槽底部承受≥100kg 载荷，其变形量≤0.30mm 6.给水管连接采用不锈钢钢丝管链接、排水管连接采用镀锌钢管配反水弯，墙壁之间的接缝或接合处应加封玻璃胶	台	3.00
	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，可微调 15mm 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	3.00
其他					
1	双开挡鼠板	1200×600	1.根据现场定制 2.采用 304 不锈钢制作 3.双层不锈钢厚度≥1.2mm，不锈钢锁链、滑轨 4.根据现场定制、安装	套	8.00

2	隔油处理设施	2000×1200×1200	1.箱体材质：304 不锈钢×≥2.0mm 2.箱盖材质：304 不锈钢×≥1.5mm(方便维护） 3.焊缝满焊处理，内外抛光酸洗钝化，承压 0.6MPa 无渗漏 4.内置格栅、提篮、隔板、紧固件全部采用 304 不锈钢，格栅栅隙 3~5mm 5.整体分为进水舱、隔油舱、出水舱三格，内设挡油板、分流隔板 6.每舱设置检修口，单口尺寸≥600×600mm，配密封井盖；车行区采用重型承重井盖（承载力≥30kN/㎡） 7.池顶覆土深度 0.5~0.8m，严寒地区埋深低于当地冻土层 8.进水口：DN200，管道坡度 3‰~5‰；出水口：DN200，设止回阀、防虹吸装置 9.隔油舱设 DN50 手动排油球阀，池底设 DN100 排泥口 10.配套 DN80 通气管，管口高出地面≥2.5m，带防雨防虫帽 11.设备集油区内设有恒温加热带，其外部敷设有高分子恒温材料，保证油以液体状态顺利排除 12.电加热装置（重油工况）：恒温 30~40℃，温控精度 ±1℃ 13.进出排水管由土建施工方引至设备摆放处	套	1.00
3	不锈钢平板推车	900×600×800	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.车身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 3.配四个静音轮，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	辆	2.00
4	班级餐车	900×600×780	1.整体采用食品级 304 不锈钢板拉丝板制作 2.车身板厚度为≥1.2mm 3.配四个万向静音轮，其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨.静音.耐油的橡胶制品，带刹车	辆	30.00
5	调料车	720×540×800	1.整体采用 304 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	台	3.00
6	饼盘车	654×810×1600	1.整体采用食品级 304 不锈钢板拉丝板制作 2.车身板厚度为≥1.2mm	台	2.00

			3.配四个万向静音轮，其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨.静音.耐油的橡胶制品，带刹车		
7	不锈钢蒸箱屉盘	600×400	1.采用 304 食品级不锈钢，厚度≥0.8mm	个	60.00
8	不锈钢烤箱屉盘	600×400	1.采用 304 食品级不锈钢，厚度≥0.8mm	个	40.00
9	保温桶	Φ30	1.容积≥30 升 2.采用食品级 304 不锈钢制作	个	35.00
10	烘手器	挂墙式	1.电压：220V 2.功率：≤1400W 3.参考尺寸：≥345×218×365mm 4.传感器范围：50-120mm 6.风速：≥85m/s 7.空气温度：≤56℃ 8.安装方式：挂壁 9.全自动免接触智能红外感应，伸手即开、收手即停，具有连续运行 60 秒后强行停机保护功能,防止误操作导致机器受损 10.排式高速气流柱出风口工艺，干燥时间 5-8 秒，具有智能控制模板，可根据需要选择自然风、加热风两档调节。	台	3.00
12	配送保温箱	630×420×320	1.外壳材料：采用高强度、耐冲击、抗腐蚀的环保塑料 2.保温层材料：核心保温层须采用高密度 PU（聚氨酯）发泡材料，发泡层厚度≥40mm 3.内胆材料：食品级塑料材质，无毒无味，符合国家卫生标准 4.结构设计：一体成型结构，密封性好；箱体配备高强度扣锁装置，防止运输途中意外开启；箱体两侧设有人性化提手，底部可选配脚轮，方便搬运 5.温度控制范围：冷藏型：2℃～8℃；冷冻型：-18℃以下（可选）；可同时支持多温区配置 6.保温时长：在环境温度 30℃条件下，配合标准冰排使用，冷藏保温时间≥12 小时，冷冻保温时间≥24 小时 7.温控精度：箱内温差≤±2℃，确保温度均匀稳定	个	70.00

			8.开启影响：在保温期内，允许箱体开启次数不少于 3 次，每次开启后温度恢复时间≤15 分钟		
烘焙间排油烟系统					
1	加压排油烟机组	38000m³/h	1、加压排油烟机组 2、风量：≥38000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1.00
2	排风机底座	与风机配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	台	1.00
4	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1.00
5	风机减震器	与风机配套	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1.00
6	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00
7	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	件	2.00

8	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	平米	210
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	38.00
10	高效净化器装置	15000m³/h	1.设备外壳全部为≥1.2mm 厚度的碳钢冷板，设备外壳喷涂热固性纯聚酯粉末涂料，预处理工艺包括脱脂、除锈、中和、表调、磷化和烘干等工艺 2.、电场主体绝缘子和设备高压电源输出绝缘子采用聚四氟乙烯绝缘子 3.采用微电脑芯片控制，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，具有可以显示保养清洗信息、高压输出空载、地线开路、过压过流、闪络以及短路的功能 4.内装不锈钢电极油烟处理收集器，净化芯体收尘极与放电极均采用镜面不锈钢板材辊轧自动成型，放电极均做折返加强筋；间距电场≥22.5mm 5.根据现场改造电源，包含但不限于电源线及控制等 6.施工安装过程中做好成品保护，如需对现有场地或设施进行改造，需经采购方确认后方可施工，采购方不再增加费用 7.施工完成后提供有资质单位的包含油烟、颗粒物、非甲烷总烃符合标准的合格检测报告	台	1.00
11	净化器底座	与净化器配套定制	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与净化器匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	台	1.00
12	风机出口防护网	与管道配套定制	1.采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm	套	1.00
13	预留环保检测口	符合环保要求定制	1.符合环保要求预留环测口，加密封圈，方便环保检测	项	1.00
16	消音房	与风机配套	1.与风机配套，外部≥1.0mm 不锈钢板，中间≥5cm 消音棉，内板为孔状不锈钢板，厚≥0.8mm	平米	19.67
烘焙间送风系统					

1	新风机组	10000m³/h	1、新风机组 2、风量：不小于 10000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1.00
2	风机减震器	与风机配套	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1.00
3	新风机底座	与风机配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	台	1.00
4	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00
5	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	件	2.00
6	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1.00
7	送风百叶及连接管	600×600	1.304 不锈钢防护网，法兰连接。有效防虫鼠 2.根据现场开孔及恢复	套	8.00
8	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等	平米	180

			4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封		
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	43.00
11	消音房	与风机配套	1.与风机配套，外部≥1.0mm 不锈钢板，中间≥5cm 消音棉，内板为孔状不锈钢板，厚≥0.8mm	平米	19.67
洗碗间排气系统					
1	加压排油烟机组	38000m³/h	1、加压排油烟机组 2、风量：≥38000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1.00
2	风柜底座	与风柜配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	台	1.00
3	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1.00
5	风柜减震器	与风柜配套	1、风柜减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风柜匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理″	套	1.00
6	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00

7	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	件	1.00
8	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	平米	80.00
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	35.00
洗碗间补风系统					
1	新风机组	8000m³/h	1、新风机组 2、风量：不小于 8000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置，达到消音效果； 4、厨房专用风机，确保排风达到用户要求； 5、二级或以上节能品	台	1.00
2	新风机减震器	与风机配套	1.新风机减震器（弹簧减震器） 2.外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3.弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1.00
3	新风机底座	与风机配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1.00
4	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00
5	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作，	件	1.00

			2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿		
6	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	1.00
7	送风百叶及连接管	600×600	1.304 不锈钢防护网，法兰连接。有效防虫鼠 2.根据现场开孔及恢复	套	4.00
8	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	平米	65.00
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	28.00
消毒库散热系统					
1	加压排油烟机组	38000m³/h	1、加压排油烟机组 2、风量：≥38000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1.00
2	风柜底座	与风柜配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	台	1.00

3	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1.00
5	风柜减震器	与风柜配套	1、风柜减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风柜匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理″	套	1.00
6	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00
7	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	件	2.00
8	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	平米	85.00
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	32.00
消毒库补风系统					
1	新风机组	6000m³/h	1、新风机组 2、风量：不小于 6000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置，达到消音效果； 4、厨房专用风机，确保排风达到用户要求； 5、二级或以上节能品	台	1.00

2	新风机减震器	与风机配套	1.新风机减震器（弹簧减震器） 2.外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3.弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1.00
3	新风机底座	与风机配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1.00
4	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00
5	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	件	1.00
6	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	1.00
7	送风百叶及连接管	600×600	1.304 不锈钢防护网，法兰连接。有效防虫鼠 2.根据现场开孔及恢复	套	2.00
8	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	平米	45.00
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	20.00

（3）城关第四小学厨房设备购置

编号	产品（标的）名称	参考规格（尺寸 mm）	技术参数	单位	数量
IA 更衣					
IA01	粘捕式灭蝇灯	粘捕式	1、电压：220V 2、功率：≤30W 3、尺寸：≥500×120×290mm 4、灯管：2×≤15w 灭蝇灯灯管，灯光峰值波长应包含 365nm 5、覆盖面积≥80 ㎡ 6、外壳 ABS 防阻燃材料 7、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇，耗能低，无异味，无辐射 8、防水等级：≥IPX4	台	1.00
IA02	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，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.配不锈钢下水口	台	1.00
	感应龙头	座台式	1.黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4.AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V×4 直流电源 5.三通接口，可接冷.热水源，接口 4 分外螺纹 6.感应龙头参考尺寸：160×185×125mm	台	1.00
IA03	储物柜	900×400×1800	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.柜层板及围板为≥1.2mm 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求 3.门为≥0.8mm 厚不锈钢结构，配吊式移门，移门采用滑悬挂轮双向推拉门（柜门下部便于清洗） 4.柜脚采用不锈钢可调节重力脚	台	2.00
IB 主食库					

IB02	米面架	850×600×200	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.立柱 38×38mm 不锈钢方管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用 304 不锈钢厚度≥1.5mm，不锈钢加筋厚度≥1.5mm 4.每台配备不锈钢加重调整脚不少于 4 个	台	2.00
IB03	米面架	1000×600×200	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.立柱 38×38mm 不锈钢方管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用 304 不锈钢厚度≥1.5mm，不锈钢加筋厚度≥1.5mm 4.每台配备不锈钢加重调整脚不少于 4 个	台	2.00
IB04	米面架	900×600×200	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.立柱 38×38mm 不锈钢方管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用 304 不锈钢厚度≥1.5mm，不锈钢加筋厚度≥1.5mm 4.每台配备不锈钢加重调整脚不少于 4 个	台	1.00
IC 副食库					
IC02	四层货架	1100×500×1800	1.采用不锈钢拉丝板 2.层板全部为≥1.2mm 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求 3.货架体与货架层板的连接点均焊接抛光 4.货架层板底部采用加强筋，厚度为≥1.2mm 5.货架体采用Φ38 mm×≥1.2mm 厚不锈钢圆管 6.配不锈钢可调节子弹脚	台	3.00
IC03	四门双温雪柜	1200×760×1980	1.容积：≥900L 2.电压/功率：220V/≤1000W 3.电脑板智能控制，箱内不同区域温差不超过 2 度 4.采用不锈钢板材制作，门板厚度≥ 0.8mm,内胆 ≥0.6mm 5.箱体内部采用圆角设计，一体式机组，压缩机，冷凝器，风机可整机拉出 6.冷藏温度可调范围：-5℃/15℃ 7.冷冻温度可调范围：≤-18℃ 8.环保制冷剂，避免大气污染，环戊烷无氟环保≥60mm 厚高密度发泡保温层	台	3.00

IC04	双层工作台	800×760×800+150	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为≥1.2mm 厚不锈钢结构 3.工作台腿采用≥Φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个≥Φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	1.00
ID 粗加工间					
ID02	单星盆水池	1000×760×800+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≥1.5mm，配厚度≥1.5mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用≥Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑≥Φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.配不锈钢下水口	台	4.00
	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，可微调 15mm 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	4.00
ID03	双层工作台	1600×760×800+150	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为≥1.2mm 厚不锈钢结构 3.工作台腿采用≥Φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个≥Φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	1.00
ID04	刀具消毒柜	538×155×648	1.采用 304 不锈钢制造 2.黑色玻璃门，防止紫外光泄漏 3.门面板采用自吸式胶边结构 4.隐藏式开关，开门时自动关闭机器，停止消毒 5.采用双重消毒：紫外线消菌(UV)+臭氧双重消毒，符合卫生标准 7.隐藏式拉手设计，门板带锁设计 8.容量：10-13 把刀，小刀 15 把以上	台	1.00

ID05	电热水器	80L	1、加热方式：单管加热 2、电压/频率：220V/50Hz 3、最大容积：≥80L 5、加热功率：≤3.5KW 6、防水等级：≥IPX4 7、能效等级：1 级 8、采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型全面包裹内胆 9、抗菌率高达 99%	台	1.00
ID06	双层工作台	1400×760×800+150	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为≥1.2mm 厚不锈钢结构 3.工作台腿采用≥φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个≥φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	1.00
IE 副食加工间					
IE01	洗地龙头	10.7 米	1.开放式洗地龙头 304 不锈钢主体、特殊锰钢卷簧、高硬度中心轴 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（蓝色）、与主体接口为金属连接件、耐温≥85 度、耐压≥300PSI 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 1/2″外螺纹 6.六向软管导轮，自动卡位软管自动回收	台	1.00
IE02	洗手池	500×760×800+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≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.配不锈钢下水口	台	1.00

	感应龙头	座台式	1.黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4.AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V×4 直流电源 5.三通接口，可接冷.热水源，接口 4 分外螺纹 6.感应龙头参考尺寸：160×185×125mm	台	1.00
IE03	三星盆水池	1500×760×800+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≥1.5mm，配厚度≥1.5mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑Φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.配不锈钢下水口	台	1.00
	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，采用偏芯设计可微调（15mm） 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	3.00
IE04	电热水器	80L	1、加热方式：单管加热 2、电压/频率：220V/50Hz 3、最大容积：≥80L 5、加热功率：≤3.5KW 6、防水等级: ≥IPX4 7、能效等级：1 级 8、采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型全面包裹内胆 9、抗菌率高达 99%	台	1.00
IE05	刀具消毒柜	538×155×648	1.采用 304 不锈钢制造 2.黑色玻璃门，防止紫外光泄漏 3.门面板采用自吸式胶边结构 4.隐藏式开关，开门时自动关闭机器，停止消毒	台	1.00

			5.采用双重消毒：紫外线消菌(UV)+臭氧双重消毒，符合卫生标准 7.隐藏式拉手设计，门板带锁设计 8.容量：10-13 把刀，小刀 15 把以上		
IE06	双层工作台	900×760×800+150	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为≥1.2mm 厚不锈钢结构 3.工作台腿采用≥Φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个≥Φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	1.00
IE07	双层工作台	500×760×800+150	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为≥1.2mm 厚不锈钢结构 3.工作台腿采用≥Φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个≥Φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	1.00
IE08	四门双温雪柜	1200×760×1980	1.容积：≥900L 2.电压/功率：220V/≤1000W 3.电脑板智能控制，箱内不同区域温差不超过 2 度 4.采用不锈钢板材制作，门板厚度≥ 0.8mm,内胆 ≥0.6mm 5.箱体内部采用圆角设计，一体式机组，压缩机，冷凝器，风机可整机拉出 6.冷藏温度可调范围：-5℃/15℃ 7.冷冻温度可调范围：≤-18℃ 8.环保制冷剂，避免大气污染，环戊烷无氟环保≥60mm 厚高密度发泡保温层	台	2.00
IE09	双层工作台	1700×760×800+150	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为≥1.2mm 厚不锈钢结构 3.工作台腿采用≥Φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个≥Φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	1.00

IE11	双通工作柜	1800×700×800	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.柜台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，满足卫生和清洁要求 3.层板及围板为≥1.2mm 厚不锈钢结构，门为≥0.8mm 厚不锈钢结构，配吊式移门，移门采用滑悬挂轮双向推拉门（柜门下部便于清洗） 4.柜脚采用不锈钢可调节重力脚	台	3.00
IE12	环保净化烟罩	8700×1750×550	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.罩体材料为≥1.5mm 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＞500mm 4.烟罩底板能承受≥100KG 荷载，其变形量≤1mm 5.根据现场定制	㎡	15.23
	烟罩排风口及连接管	定制	1.管道采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm 不锈钢制作 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	套	8.00
	不锈钢可开启送风口	300×250，根据现场定制	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.材料为≥1.2mm 不锈钢板	套	8.00
	烟罩防爆灯	L=1200	1.长度≥1200mm 2.≥1.2mm 厚 304 不锈钢板外框，带锁可开启检修 3.透明罩为聚碳酸酯高透光材质制成 4.根据现场安装、布线，包括电源及辅料	套	5.00
	烟罩装饰板	L=8700	1.采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制 2.与烟罩匹配	米	8.70

IE13	厨房灭火系统	双瓶组	1.机械启动，装置具备自动、手动两种操作模式,能提供动作信号配合消防控制室联动报警,具备自动探测部件，可 24 小时监控。灶台油锅发生火情时，可自动启动灭火装置灭火，同时关闭燃气阀并报警（燃气切断阀属于选配），可提供电信号传递给中控室报警（不包括线路走向），与消防水(或者自来水)管路相连,系统启动后灭火剂开始喷洒,待灭火剂喷洒完再自动控制水阀对监控区域自动喷水降温,达到防止复燃的效果 2.厨房设备系统包括: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、电磁阀（配备自动测试功能以及延迟关闭功能），声光报警器等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、液体药剂罐以及连接软管，减压阀、控制盘预留外接电源 220V，备用电源 24V 等构成。所有药剂管路采用 304 不锈钢材质，并采用套丝连接方式 3.药剂喷洒时间：≥15s 4.驱动装置压力：≥12MPa 5.喷嘴数量：双瓶组≥20 个 6.感温器动作温度：183℃±5℃或 235℃±5℃ 7.药剂容量：双瓶≥12L×2；保质期：≥5 年	套	1.00
	灭火系统智能控制箱	不锈钢双瓶箱	1、灭火装置箱体内配有水流控制阀，灭火装置启动方式和水流控制阀启动方式，要求为纯机械式启动，（不能使用电磁阀，避免因电路故障造成装置无法运转的可能性） 2、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	套	1.00
IE14	炉拼台	350×1100×800+450	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面及背板为≥1.2㎜厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋 3.工作台腿采用φ50×≥1.2㎜ 厚不锈钢圆管，下带四个φ50㎜ 可调节不锈钢子弹脚	台	5.00

IE15	电磁单头大锅灶	1100×1100×800+450	1.采用 304 不锈钢制作，面板厚度≥1.5mm；侧板厚度≥1.0mm 2.采用全铜搭桥机芯，能抵抗高强度电流、机芯内部过高过低温度状态，具有热风对流变频技术等共计多重安全保护设置，具有多项故障自动诊断功能 3.采用不少于八档火力调节，合金材质火力调节把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰 4.采用变频防水风机，抽风、送风相结合，超静音风机配合流线型线圈盘散热风道 5.采用齿形线盘组件，磁强分布均匀不偏火加热盘且具有防干烧 6.采用 LED 数字显示屏，全中文直观显示档位、用电量、中文故障提示等功能 7.大炒锅外径≥800mm;功率/电压:≤20KW/380V	台	5.00
IE16	电磁双头矮汤炉	1300×800×530+720	1.材质： 台面板采用 304 不锈钢板，台板厚≥1.20mm,板材符合食品接触安全相关要求 2.电压/功率：380V /≤18KW×2（±5%） 3.采用防水防爆隔热Φ428 微晶面板 4.配置 2 个≥500×500mmH 复合底汤桶，配置 2 个可摇摆龙头 5.要求采用≥5 档磁控火力调节开关，掌握火力大小 6.商用电磁加热技术，要求线盘磁场分布均匀，火力输出热值高，加热均匀，加热面积大 7.复合微晶面板承重≥300 公斤，微晶板在爆裂条件下，仍然可以使用 8.产品安全稳定，所投产品应满足安全需求，安全指标均达到国家相关要求 9.所投产品应对环境有害物包括噪声等排放符合国家有关法规或技术标准	台	1.00

			10.对触及带点部位的防护应满足在结构上应有充分的保护措施，防止拆装时意外触及带电部位		
IF 分餐					
IF02	紫外线消毒灯	1050×96×53	1.灯罩腔内有电镀反射层，能扩大紫外线光波的覆盖面积 2.紫外线消毒灯波长范围：200-280nm 3.开启消毒灯后可选择消毒时间，带定时功能 4.待消毒时间结束后，本消毒灯自动关闭 5.参考尺寸：1050×96×53mm 6.功率：220V/≤36W	台	1.00
IF03	电热水器	80L	1、加热方式：单管加热 2、电压/频率：220V/50Hz 3、最大容积：≥80L 5、加热功率：≤3.5KW 6、防水等级：≥IPX4 7、能效等级：1 级 8、采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型全面包裹内胆 9、抗菌率高达 99%	台	1.00
IF04	柜式洗手池	500×760×800+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≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑φ25×1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100KG 载荷，其变形量≤0.30mm 6.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.0mm，配厚度≥1.0mm 不锈钢板做加力筋 7.掩门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm，聚氨酯发泡	台	1.00

	感应龙头	座台式	1.黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4.AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V×4 直流电源 5.三通接口，可接冷.热水源，接口 4 分外螺纹 6.感应龙头参考尺寸：160×185×125mm	台	1.00
IF05	侧单星盆柜	2000×760×800+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≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑Φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.0mm，配厚度≥1.0mm 不锈钢板做加力筋 6.掩门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm，聚氨酯发泡 7.配不锈钢下水口	台	1.00
	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，采用偏芯设计可微调（15mm） 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	1.00
IF06	单通工作柜	1800×760×800+150	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 2.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.柜门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm 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≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	1.00

IF07	单通工作柜	1400×760×800+150	1.台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 2.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 4.柜门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm 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≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	1.00
IF09	智能留样雪柜	835×840×1945	1、内箱使用 304 不锈钢板，外箱面板厚度≥0.8mm 2、配备数显电子温控 3、高精度电子温控（数显数控），柜内底板为圆弧设计 4、配备蒸发装置，自动蒸发化霜水；产品能在 43℃的环境温度下正常工作 5、具备称重功能，称重数据自动保存,自动打印到留样标签上 6.容积：≥400L	台	1.00
IG 主食加工间					
IG02	洗地龙头	10.7 米	1.开放式洗地龙头 304 不锈钢主体、锰钢卷簧、高硬度中心轴 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（蓝色）、与主体接口为金属连接件、耐温≥85 度、耐压≥300PSI 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 1/2″外螺纹 6.六向软管导轮，自动卡位软管自动回收	台	1.00
IG03	洗手池	500×760×800+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≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.配不锈钢下水口	台	1.00

	感应龙头	座台式	1.黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4.AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V×4 直流电源 5.三通接口，可接冷.热水源，接口 4 分外螺纹 6.感应龙头参考尺寸：160×185×125mm	台	1.00
IG04	双星盆水池	1200×760×800+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≥1.5mm，配厚度≥1.5mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑Φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.配不锈钢下水口	台	1.00
	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，采用偏芯设计可微调（15mm） 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	2.00
IG05	电热水器	80L	1、加热方式：单管加热 2、电压/频率：220V/50Hz 3、最大容积：≥80L 5、加热功率：≤3.5KW 6、防水等级：≥IPX4 7、能效等级：1 级 8、采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型全面包裹内胆 9、抗菌率高达 99%	台	1.00

IG06	多功能搅拌机	620×710×1240	1.食品接触到的金属，均采用不锈钢材料制造 2.三速变档 3.料桶容量：≥40L 4.电压：380v 5.功率：≤1.8kW 6.频率：50Hz 7.搅拌参考转速：≥65/102/296(r/min)可调	台	1.00
IG07	双动和面机	900×520×950	1、机器通过两个设置计时器可手动或自动循环工作 2、和面桶、螺旋勾和中心杆由不锈钢制成 3、防护罩机器上装有急停开关 4、和面量：≥20kg 5、电压：380v 6、频率：50Hz 7、输入功率：≤3kW	台	1.00
IG08	不锈钢压面机	1150×620×1380	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 304 不锈钢封板 8.传动：采用全新传动模式 9.外购件：采用纯铜芯电机，确保机器运转安全可靠 10.出面厚度：具有手柄可调节面片厚度 11.刀具：配有圆条刀、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.固定面斗使用不锈钢止退螺丝，防止螺丝松动掉入压辊造成破坏	台	1.00
IG09	面粉车	600×600×600	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.车身板厚度为≥1.5mm，配四个万向静音轮，其中两个万向带直锁装	台	2.00

			置，脚轮的材质为耐磨静音耐油的橡胶制品 3.带锁扣固定把手，使用便捷		
IG10	包边木案工作台	1800×760×800	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为黄松木板，厚≥8cm 3.脚横撑采用Φ25×≥1.2mm 厚不锈钢圆管 4.腿为Φ50mm×≥1.2mm 厚不锈钢圆管，配可调节不锈钢子弹脚	台	1.00
IG11	环保净化烟罩	5800×1750×550	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.罩体材料为≥1.5mm 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＞500mm 4.烟罩底板能承受≥100KG 荷载，其变形量≤1mm 5.根据现场定制	㎡	10.15
	烟罩排风口及连接管	定制	1.管道采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm 不锈钢制作 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	套	5.00
	不锈钢可开启送风口	300×250，根据现场定制	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.材料为≥1.2mm 不锈钢板	套	5.00
	烟罩防爆灯	L=1200	1.长度≥1200mm 2.≥1.2mm 厚 304 不锈钢板外框，带锁可开启检修 3.透明罩为聚碳酸酯高透光材质制成 4.根据现场安装、布线，包括电源及辅料	套	3.00
	烟罩装饰板	L=5800	1.采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制 2.与烟罩匹配	米	5.80
IG12	电饼铛	700×700×745	1.铸管铝铛，双温双控 2.不锈钢外壳，做工精细 3.温度范围：0～300℃ 4.限制温度：350℃±20℃超温保护 5.电压/功率：380V/≤5KW	台	1.00

IG13	双层烤箱连醒发箱	1310×1160×2105	1.规格：二层六盘 竖放 2.电压/频率：380V/50Hz 3.输入功率：≤12.5kW 4.控制类型：智能控制面板 5.全自动醒发箱/参考规格：10 盘 竖放 6.电压/频率：220V/50Hz 7.温度范围：+38～50℃/99%RH 8.控制类型：智能电子温控 9.烤盘参考尺寸：≥400×600mm	台	1.00
IG14	电磁双门蒸饭柜	1200×900×1850	1.采用 304 不锈钢制作，面板厚度≥1.2mm，侧板厚度≥1.0mm 2.采用全铜搭桥设计机芯 3.全封闭式，具有防水、防潮、防虫、防油烟功能 4.配件采用工业级配置，强弱电物理分离设计 5.配置八档火力调节,合金材质火力调节把手，搭配硅胶防滑垫 6.采用变频防水风机，抽风、送风相结合，静音风机，流线型线圈盘散热风道 7.采用齿形线盘组件，磁强分布均匀不偏火加热盘且具有防干烧 8.双控双控、配≥24 个标准蒸饭盘 9.配置自动补水及缺水报警装置 10.电压/功率:380V/2×≤12KW	台	2.00
IG15	双通工作柜	1800×760×800	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.柜台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，满足卫生和清洁要求 3.层板及围板为≥1.2mm 厚不锈钢结构，门为≥0.8mm 厚不锈钢结构，配吊式移门，移门采用滑悬挂轮双向推拉门（柜门下部便于清洗） 4.柜脚采用不锈钢可调节重力脚	台	1.00
IH 洗消间					

IH01	粘捕式灭蝇灯	粘捕式	1、电压：220V 2、功率：≤30W 3、尺寸：≥500×120×290mm 4、灯管：2×≤15w 灭蝇灯灯管，灯光峰值波长应包含 365nm 5、覆盖面积≥80 ㎡ 6、外壳 ABS 防阻燃材料 7、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇，耗能低，无异味，无辐射 8、防水等级：≥IPX4	台	1.00
IH02	墩布池	500×700×500+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，配厚度≥1.2mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑≥Φ25×1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100KG 载荷，其变形量≤3mm	台	1.00
	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，采用偏芯设计可微调（15mm） 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	1.00
IH03	热风循环双门消毒柜	1310×690×1980	1.容量≥700L 2.不锈钢材质结构，双门 3.远红外线≥125℃高温消毒 4.左、右室可同时或单独分开工作，温度可控制 **5.电压：220V/≤5kw**	台	3.00

IH04	洗地龙头	10.7 米	1.开放式洗地龙头 304 不锈钢主体、特殊锰钢卷簧、高硬度中心轴 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（蓝色）、与主体接口为金属连接件、耐温≥85 度、耐压≥300PSI 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 1/2″外螺纹 6.六向软管导轮，自动卡位软管自动回收	台	1.00
IH05	电热水器	80L	1、加热方式：单管加热 2、电压/频率：220V/50Hz 3、最大容积：≥80L 5、加热功率：≤3.5KW 6、防水等级: ≥IPX4 7、能效等级：1 级 8、采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型全面包裹内胆 9、抗菌率高达 99%	台	1.00
IH06	高压花洒	座台式	1.座台式单孔单温高压花洒，低铅铜铸造本体，表面抛光镀铬处理 2. 压缩式阀芯、一字型手柄 3.不锈钢材质立管，与底座采用直插式安装方式 4.安装开孔尺寸≥25mm, 与软管接口为 G1/2 外螺纹 5.不锈钢软管配大流量喷阀，耐热手柄	台	1.00
IH07	双星污碟台	2530×800×800+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≥1.5mm，配厚度≥1.5mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.配不锈钢下水口	台	1.00

	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，采用偏芯设计可微调（15mm） 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	2.00
IH08	通道式洗碗机连烘干	2050×779×1980	1.全自动传送餐具，对碗碟等餐具进行清洗、漂洗和烘干 2.参考规格：2050×779×1980mm 3.洗涤能力：≥200 筐/小时 4.最大耗水量：≤1.7 升/筐 5.总功率：≤50.8kW 6.整机双层结构 7.可视化电子面板，实时显示机器工作状态 8.水箱及加热包防干烧设计 9.自动启动/停止程序设计 10.模具冲压一体成型洗臂和滤网 11.一体拉伸圆角水箱 12.漂洗双温控设计，减少温度波动，喷淋温度控制更加精准 13.内置烘干模块，内循环环绕热风烘干设计 14.包含但不限于现场旧设备的拆除、搬运、垃圾清运、给水、排水、电源、吊顶拆除恢复的施工恢复以及与本项目相关的所有内容的施工	台	1.00
	软水机（与洗碗机匹配）	1500L/H	1.制水量:1.5 吨/小时 2.再生模式：时间型/时间流量混合型 3.工作水压：0.15-0.45Mpa 4.工作电源：220V/50Hz 5.树脂容量：≥12.5L 6.再生时间：1 小时	台	1.00
IH09	洁碟台带框架	1200×800×800+150	1.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 2.脚通采用 38×38mm 厚度≥1.5mm 不锈钢方管 3.配可调金属子弹脚不少于 4 个	台	1.00

			4.台面搁板能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 5.墙壁之间的接缝或接合处应加封玻璃胶		
IH10	集气罩	2500×1200×500	1.整体采用 304 不锈钢板焊接制作 2.罩体材料为≥1.2mm 不锈钢板 3.配防雾 LED 节能照明灯 4.根据现场定制、安装	㎡	3.00
	烟罩排风口及连接管	定制	1.管道采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm 不锈钢制作 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	套	2.00
	烟罩防爆灯	L=1200	1.长度≥1200mm 2.≥1.2mm 厚 304 不锈钢板外框，带锁可开启检修 3.透明罩为聚碳酸酯高透光材质制成 4.根据现场安装、布线，包括电源及辅料	套	2.00
	烟罩装饰板	L=4900	1.采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制 2.与烟罩匹配	米	4.90
其他					
1	双开挡鼠板	1200×600	1.根据现场定制 2.采用 304 不锈钢制作 3.双层不锈钢厚度≥1.2mm，不锈钢锁链、滑轨 4.根据现场定制、安装	套	11.00

2	隔油处理设施	2000×1200×1200	1.箱体材质： 304 不锈钢≥2.0mm 2.箱盖材质： 304 不锈钢≥1.5mm(方便维护） 3.焊缝满焊处理，内外抛光酸洗钝化，承压 0.6MPa 无渗漏 4.内置格栅、提篮、隔板、紧固件全部采用 304 不锈钢，格栅栅隙 3~5mm 5.整体分为进水舱、隔油舱、出水舱三格，内设挡油板、分流隔板 6.每舱设置检修口，单口尺寸≥600×600mm，配密封井盖；车行区采用重型承重井盖（承载力≥30kN/㎡） 7.池顶覆土深度 0.5~0.8m，严寒地区埋深低于当地冻土层 8.进水口：DN200，管道坡度 3‰~5‰；出水口：DN200，设止回阀、防虹吸装置 9.隔油舱设 DN50 手动排油球阀，池底设 DN100 排泥口 10.配套 DN80 通气管，管口高出地面≥2.5m，带防雨防虫帽 11.设备集油区内设有恒温加热带，其外部敷设有高分子恒温材料，保证油以液体状态顺利排除 12.电加热装置（重油工况）：恒温 30~40℃，温控精度 ±1℃ 13.进出排水管由土建施工方引至设备摆放处	套	1.00
3	不锈钢平板推车	900×600×800	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.车身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 3.配四个静音轮，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	辆	2.00
4	班级餐车	900×600×780	1.整体采用食品级 304 不锈钢板拉丝板制作 2.车身板厚度为≥1.2mm 3.配四个万向静音轮，其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨.静音.耐油的橡胶制品，带刹车	辆	20.00
5	调料车	720×540×800	1.整体采用 304 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	台	4.00

6	饼盘车	654×810×1600	1.整体采用食品级 304 不锈钢板拉丝板制作 2.车身板厚度为≥1.2mm 3.配四个万向静音轮，其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨.静音.耐油的橡胶制品，带刹车	台	4.00
7	不锈钢蒸箱屉盘	600×400	1.采用 304 食品级不锈钢，厚度≥0.8mm	个	60.00
8	不锈钢烤箱屉盘	600×400	1.采用 304 食品级不锈钢，厚度≥0.8mm	个	10.00
9	保温桶	Φ30	1.容积≥30 升 2.采用食品级 304 不锈钢制作	个	40.00
10	烘手器	挂墙式	1.电压：220V 2.功率：≤1400W 3.参考尺寸：≥345×218×365mm 4.传感器范围：50-120mm 6.风速：≥85m/s 7.空气温度：≤56℃ 8.安装方式：挂壁 9.全自动免接触智能红外感应，伸手即开、收手即停，具有连续运行 60 秒后强行停机保护功能,防止误操作导致机器受损 10.排式高速气流柱出风口工艺，干燥时间 5-8 秒，具有智能控制模板，可根据需要选择自然风、加热风两档调节。	台	2.00
主食加工间排油烟系统					
1	加压排油烟机组	38000m³/h	1、加压排油烟机组 2、风量：≥38000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1.00

2	排风机底座	与风机配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1.00
4	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1.00
5	风机减震器	与风机配套	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1.00
6	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00
7	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	台	2.00
8	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	80.00
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	30.00

10	高效净化器装置	13000m³/h	1.设备外壳全部为≥1.2mm 厚度的碳钢冷板，设备外壳喷涂热固性纯聚酯粉末涂料，预处理工艺包括脱脂、除锈、中和、表调、磷化和烘干等工艺 2.、电场主体绝缘子和设备高压电源输出绝缘子采用聚四氟乙烯绝缘子 3.采用微电脑芯片控制，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，具有可以显示保养清洗信息、高压输出空载、地线开路、过压过流、闪络以及短路的功能 4.内装不锈钢电极油烟处理收集器，净化芯体收尘极与放电极均采用镜面不锈钢板材辊轧自动成型，放电极均做折返加强筋；间距电场≥22.5mm 5.根据现场改造电源，包含但不限于电源线及控制等 6.施工安装过程中做好成品保护，如需对现有场地或设施进行改造，需经采购方确认后方可施工，采购方不再增加费用 7.施工完成后提供有资质单位的包含油烟、颗粒物、非甲烷总烃符合标准的合格检测报告	台	1.00
11	净化器底座	与净化器配套定制	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与净化器匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1.00
12	风机出口防护网	与管道配套定制	1.采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm	套	1.00
13	预留环保检测口	符合环保要求定制	1.符合环保要求预留环测口，加密封圈，方便环保检测	项	1.00
16	消音房	与风机配套	1.与风机配套，外部≥1.0mm 不锈钢板，中间≥5cm 消音棉，内板为孔状不锈钢板，厚≥0.8mm	平米	20.00
主食加工间送风系统					
1	新风机组	10000m³/h	1、新风机组 2、风量：不小于 10000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源	台	1.00

			线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源		
2	风机减震器	与风机配套	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1.00
3	新风机底座	与风机配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1.00
4	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00
5	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	台	2.00
6	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1.00
7	送风百叶及连接管	600×600	1.304 不锈钢防护网，法兰连接。有效防虫鼠 2.根据现场开孔及恢复	套	4.00
8	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等	㎡	65.00

			4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封		
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	20.00
副食加工间排油烟系					
1	加压排油烟机组	38000m³/h	1、加压排油烟机组 2、风量：≥38000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1.00
2	排风机底座	与风机配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1.00
4	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1.00
5	风机减震器	与风机配套	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1.00
6	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00
7	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	台	2.00

8	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	80.00
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	30.00
10	高效净化器装置	19000m³/h	1.设备外壳全部为≥1.2mm 厚度的碳钢冷板，设备外壳喷涂热固性纯聚酯粉末涂料，预处理工艺包括脱脂、除锈、中和、表调、磷化和烘干等工艺 2.、电场主体绝缘子和设备高压电源输出绝缘子采用聚四氟乙烯绝缘子 3.采用微电脑芯片控制，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，具有可以显示保养清洗信息、高压输出空载、地线开路、过压过流、闪络以及短路的功能 4.内装不锈钢电极油烟处理收集器，净化芯体收尘极与放电极均采用镜面不锈钢板材辊轧自动成型，放电极均做折返加强筋；间距电场≥22.5mm 5.根据现场改造电源，包含但不限于电源线及控制等 6.施工安装过程中做好成品保护，如需对现有场地或设施进行改造，需经采购方确认后方可施工，采购方不再增加费用 7.施工完成后提供有资质单位的包含油烟、颗粒物、非甲烷总烃符合标准的合格检测报告	台	1.00
11	净化器底座	与净化器配套定制	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与净化器匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1.00
12	风机出口防护网	与管道配套定制	1.采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm	套	1.00
13	预留环保检测口	符合环保要求定制	1.符合环保要求预留环测口，加密封圈，方便环保检测	项	1.00

16	消音房	与风机配套	1.与风机配套，外部≥1.0mm 不锈钢板，中间≥5cm 消音棉，内板为孔状不锈钢板，厚≥0.8mm	平米	20.00
副食加工间送风系统					
1	新风机组	15000m³/h	1、新风机组 2、风量：不小于 15000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1.00
2	风机减震器	与风机配套	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1.00
3	新风机底座	与风机配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1.00
4	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00
5	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	台	2.00
6	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1.00
7	送风百叶及连接管	600×600	1.304 不锈钢防护网，法兰连接。有效防虫鼠 2.根据现场开孔及恢复	套	6.00

8	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	62.00
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	20.00
洗碗间排风系统					
1	加压排风机组	6000m³/h	1、加压排风机组 2、风量：不小于 6000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1.00
2	风柜底座	与风柜配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1.00
3	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1.00
5	风机减震器	与风机配套	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1.00
6	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00

7	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	台	2.00
8	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	25.00
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	5.00
洗碗间送风系统					
1	新风机组	4800m3/h	1、新风机组 2、风量：不小于 4800㎥/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置，达到消音效果； 4、厨房专用风机，确保排风达到用户要求； 5、二级或以上节能品 6、根据现场情况配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱、电源控制线等	台	1.00
2	风柜底座	与风柜配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1.00
3	风机减震器	与风机配套	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1.00

4	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	2.00
5	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00
6	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	台	2.00
7	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	20.00
8	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	5.00
9	送风百叶及连接管	600×600	1.304 不锈钢防护网，法兰连接。有效防虫鼠 2.根据现场开孔及恢复	套	2.00

（4）城关第三小学厨房设备购置

编号	产品（标的）名称	参考规格（尺寸 mm）	技术参数	单位	数量
HA 更衣					

HA01	粘捕式灭蝇灯	粘捕式	1、电压：220V 2、功率：≤30W 3、尺寸：≥500×120×290mm 4、灯管：2×≤15w 灭蝇灯灯管，灯光峰值波长应包含 365nm 5、覆盖面积≥80 ㎡ 6、外壳 ABS 防阻燃材料 7、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇，耗能低，无异味，无辐射 8、防水等级：≥IPX4	台	1
HA02	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,配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.配不锈钢下水口	台	1
	感应龙头	座台式	1.黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4.AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V×4 直流电源 5.三通接口，可接冷.热水源，接口 4 分外螺纹 6.感应龙头参考尺寸：160×185×125mm	台	1
HA03	储物柜	900×400×1800	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.柜层板及围板为≥1.2mm 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求 3.门为≥0.8mm 厚不锈钢结构，配吊式移门，移门采用滑悬挂轮双向推拉门（柜门下部便于清洗） 4.柜脚采用不锈钢可调节重力脚	台	3
HB 库房					
HB02	米面架	1000×600×200	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.立柱 38×38mm 不锈钢方管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用 304 不锈钢厚度≥1.5mm，不锈钢加筋厚度≥1.5mm 4.每台配备不锈钢加重调整脚不少于 4 个	台	2

HB03	四层货架	1400×500×1800	1.采用不锈钢拉丝板 2.层板全部为≥1.2mm 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求 3.货架体与货架层板的连接点均焊接抛光 4.货架层板底部采用加强筋，厚度为≥1.2mm 5.货架体采用Φ38 mm×≥1.2mm 厚不锈钢圆管 6.配不锈钢可调节子弹脚	台	1
HB04	四层货架	1200×500×1800	1.采用不锈钢拉丝板 2.层板全部为≥1.2mm 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求 3.货架体与货架层板的连接点均焊接抛光 4.货架层板底部采用加强筋，厚度为≥1.2mm 5.货架体采用Φ38 mm×≥1.2mm 厚不锈钢圆管 6.配不锈钢可调节子弹脚	台	2
HB05	四门双温雪柜	1200×760×1980	1.容积：≥900L 2.电压/功率：220V/≤1000W 3.电脑板智能控制，箱内不同区域温差不超过 2 度 4.采用不锈钢板材制作，门板厚度≥ 0.8mm,内胆 ≥0.6mm 5.箱体内部采用圆角设计，一体式机组，压缩机，冷凝器，风机可整机拉出 6.冷藏温度可调范围：-5℃/15℃ 7.冷冻温度可调范围：≤-18℃ 8.环保制冷剂，避免大气污染，环戊烷无氟环保≥60mm 厚高密度发泡保温层	台	2
HC 脱包间					
HC02	双层工作台	1650×760×800+150	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为≥1.2mm 厚不锈钢结构 3.工作台腿采用≥Φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个≥Φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	1

HC04	墩布池	500×760×550+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,配厚度≥1.2mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑≥φ25×1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100KG 载荷，其变形量≤3mm	台	1
	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，可微调 15mm 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	3
HC05	双层工作台	550×760×800+150	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为≥1.2mm 厚不锈钢结构 3.工作台腿采用≥φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个≥φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	1
HC06	三星盆水池	1800×760×800+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≥1.5mm,配厚度≥1.5mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.配不锈钢下水口	台	1
	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，采用偏芯设计可微调（15mm） 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	3

HC07	电热水器	80L	1、加热方式：单管加热 2、电压/频率：220V/50Hz 3、最大容积：≥80L 5、加热功率：≤3.5KW 6、防水等级：≥IPX4 7、能效等级：1 级 8、采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型全面包裹内胆 9、抗菌率高达 99%	台	1
HC08	刀具消毒柜	538×155×648	1.采用 304 不锈钢制造 2.黑色玻璃门，防止紫外光泄漏 3.门面板采用自吸式胶边结构 4.隐藏式开关，开门时自动关闭机器，停止消毒 5.采用双重消毒：紫外线消菌(UV)+臭氧双重消毒，符合卫生标准 7.隐藏式拉手设计，门板带锁设计 8.容量：10-13 把刀，小刀 15 把以上	台	1
HD 主食加工间					
HD02	洗地龙头	10. 7 米	1.开放式洗地龙头 304 不锈钢主体、特殊锰钢卷簧、高硬度中心轴 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（蓝色）、与主体接口为金属连接件、耐温≥85 度、耐压≥300PSI 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 1/2″外螺纹 6.六向软管导轮，自动卡位软管自动回收	台	1
HD03	双层工作台	700×760×800+150	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为≥1.2mm 厚不锈钢结构 3.工作台腿采用≥Φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个≥Φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	2

HD04	多功能搅拌机	620×710×1240	1.食品接触到的金属，均采用不锈钢材料制造 2.三速变档 3.料桶容量：≥40L 4.电压：380v 5.功率：≤1.8kW 6.频率：50Hz 7.搅拌参考转速：≥65/102/296(r/min)	台	1
HD05	双动和面机	900×520×950	1、机器通过两个设置计时器可手动或自动循环工作 2、和面桶、螺旋勾和中心杆由不锈钢制成 3、防护罩机器上装有急停开关 4、和面量：≥20kg 5、电压：380v 6、频率：50Hz 7、输入功率：≤3kW	台	1
HD07	厨房灭火系统	双瓶组	1.机械启动，装置具备自动、手动两种操作模式,能提供动作信号配合消防控制室联动报警,具备自动探测部件，可 24 小时监控。灶台油锅发生火情时，可自动启动灭火装置灭火，同时关闭燃气阀并报警（燃气切断阀属于选配），可提供电信号传递给中控室报警（不包括线路走向），与消防水(或者自来水)管路相连,系统启动后灭火剂开始喷洒,待灭火剂喷洒完再自动控制水阀对监控区域自动喷水降温,达到防止复燃的效果 2.厨房设备系统包括: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、电磁阀（配备自动测试功能以及延迟关闭功能），声光报警器等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、液体药剂罐以及连接软管，减压阀、控制盘预留外接电源 220V，备用电源 24V 等构成。所有药剂管路采用 304 不锈钢材质，并采用套丝连接方式 3.药剂喷洒时间：≥15s 4.驱动装置压力：≥12MPa 5.喷嘴数量：双瓶组≥20 个	套	1

			6.感温器动作温度：183℃±5℃或 235℃±5℃ 7.药剂容量：双瓶≥12L×2；保质期：≥5 年		
	灭火系统智能控制箱	不锈钢双瓶箱	1、灭火装置箱体内配有水流控制阀，灭火装置启动方式和水流控制阀启动方式，要求为纯机械式启动，（不能使用电磁阀，避免因电路故障造成装置无法运转的可能性） 2、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	套	1
HD08	环保净化烟罩	10000×1750×550	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.罩体材料为≥1.5mm 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＞500mm 4.烟罩底板能承受≥100KG 荷载，其变形量≤1mm 5.根据现场定制	㎡	17.5
	烟罩排风口及连接管	定制	1.管道采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm 不锈钢制作 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	套	10
	不锈钢可开启送风口	300×250，根据现场定制	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.材料为≥1.2mm 不锈钢板	套	10
	烟罩防爆灯	L=1200	1.长度≥1200mm 2.≥1.2mm 厚 304 不锈钢板外框，带锁可开启检修 3.透明罩为聚碳酸酯高透光材质制成 4.根据现场安装、布线，包括电源及辅料	套	6
	烟罩装饰板	L=10000	1.采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制 2.与烟罩匹配	米	10
HD10	立式电炸炉	1000×500×800	1.整机 304 不锈钢制作 2.参考尺寸：1000×500×800 3.电压：380V/50Hz 4.功率：≤9kw	台	1

			5.油缸容积：≥80L 6.配炸筛 2 个		
HD11	电饼铛	700×700×745	1.铸管铝铛，双温双控 2.不锈钢外壳，做工精细 3.温度范围：0～300℃ 4.限制温度：350℃±20℃超温保护 5.电压/功率：380V/≤5KW	台	2
HD12	双门醒发箱	1100×1040×2030	1.规格：双门 2.额定电压：220V 3.额定功率：≤3.5KW 4.盘数：32 盘	台	1
HD13	万能蒸烤箱（20 层）	二十盘、900×920×1830	1.电压/功率：380V/≤37.5kW 2.容量：20 个 GN1/1 盆，配套 20 个烤盘及可容纳 20 层 GN 份盘推车一辆 3.智能触摸屏:≥8 英寸电容式(TFT)触摸屏，可视化操控，覆盖钢化玻璃前面板 4.内外材质均为 304 不锈钢，内部不锈钢采用镜面抛光工艺，圆弧内壁设计 5.内置蒸汽发生器；蒸汽锅炉带水垢检测功能，具备自动注水和 24 小时自动换水功能 6.动态空气涡流，搭配三组加热系统，每组包含自动正反转风扇、加热部件、变频控制器等 7.多层烤盘独立管理，支持智能烹饪/手动烹饪双模式，支持自动补水 8. 具备自动除垢、锅炉开机自动清洗、定时除垢提醒功能 9.门玻璃：层数≥2 层，玻璃之间架空层隔热防烫设计 10.具备智能物联功能，开放式 USB 端口可连接物联网、上传烹饪数据、监测设备实时性能 11.菜单编程:可编辑存储 120 个预设烹饪程序 12.具备低温蒸汽模式（30℃-98℃），标准蒸汽模式（99℃），高温蒸汽模式(100-130℃),蒸烤混合模式(30℃-260℃),对衡烤模式(30℃	台	1

			-260℃)五种烹饪模式 13.具备全自动智能清洗功能 提供 5 个全自动程序 14.烹饪过程中湿度控制显示精确度±1%		
HD14	电磁双门蒸饭柜	1200×900×1850	1.采用 304 不锈钢制作，面板厚度≥1.2mm，侧板厚度≥1.0mm 2.采用全铜搭桥设计机芯 3.全封闭式，具有防水、防潮、防虫、防油烟功能 4.配件采用工业级配置，强弱电物理分离设计 5.配置八档火力调节,合金材质火力调节把手，搭配硅胶防滑垫 6.采用变频防水风机，抽风、送风相结合，静音风机，流线型线圈盘散热风道 7.采用齿形线盘组件，磁强分布均匀不偏火加热盘且具有防干烧 8.双控双控、配≥24 个标准蒸饭盘 9.配置自动补水及缺水报警装置 10.电压/功率:380V/2×≤12KW	台	2
HD15	单星盆水池	1000×760×800+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≥1.5mm,配厚度≥1.5mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用≥Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑≥Φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.配不锈钢下水口	台	2
	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，采用偏芯设计可微调（15mm） 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	2

HD16	电热水器	80L	1、加热方式：单管加热 2、电压/频率：220V/50Hz 3、最大容积：≥80L 5、加热功率：≤3.5KW 6、防水等级：≥IPX4 7、能效等级：1 级 8、采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型全面包裹内胆 9、抗菌率高达 99%	台	1
HD17	双层工作台	2200×760×800+150	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为≥1.2mm 厚不锈钢结构 3.工作台腿采用≥Φ50×1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个≥Φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	1
HE 副食加工间					
HE03	洗地龙头	10.7 米	1.开放式洗地龙头 304 不锈钢主体、特殊锰钢卷簧、高硬度中心轴 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（蓝色）、与主体接口为金属连接件、耐温≥85 度、耐压≥300PSI 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 1/2″外螺纹 6.六向软管导轮，自动卡位软管自动回收	台	1
HE04	洗手池	500×760×800+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≥1.5mm,配厚度≥1.2mm 不锈钢板做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.配不锈钢下水口	台	1

	感应龙头	座台式	1.黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4.AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V×4 直流电源 5.三通接口，可接冷.热水源，接口 4 分外螺纹 6.感应龙头参考尺寸：160×185×125mm	台	1
HE05	三星盆水池	1500×760×800+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≥1.5mm,配厚度≥1.5mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.配不锈钢下水口	台	1
	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，可微调 15mm 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	3
HE06	电热水器	80L	1、加热方式：单管加热 2、电压/频率：220V/50Hz 3、最大容积：≥80L 5、加热功率：≤3.5KW 6、防水等级：≥IPX4 7、能效等级：1 级 8、采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型全面包裹内胆 9、抗菌率高达 99%	台	1

HE07	刀具消毒柜	538×155×648	1.采用 304 不锈钢制造 2.黑色玻璃门，防止紫外光泄漏 3.门面板采用自吸式胶边结构 4.隐藏式开关，开门时自动关闭机器，停止消毒 5.采用双重消毒：紫外线消菌(UV)+臭氧双重消毒，符合卫生标准 7.隐藏式拉手设计，门板带锁设计 8.容量：10-13 把刀，小刀 15 把以上	台	1
HE08	环保净化烟罩	14200×1750×550	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.罩体材料为≥1.5mm 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＞500mm 4.烟罩底板能承受≥100KG 荷载，其变形量≤1mm 5.根据现场定制	㎡	24.85
	烟罩排风口及连接管	定制	1.管道采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm 不锈钢制作 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	套	14
	不锈钢可开启送风口	300×250，根据现场定制	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.材料为≥1.2mm 不锈钢板	套	14
	烟罩防爆灯	L=1200	1.长度≥1200mm 2.≥1.2mm 厚 304 不锈钢板外框，带锁可开启检修 3.透明罩为聚碳酸酯高透光材质制成 4.根据现场安装、布线，包括电源及辅料	套	8
	烟罩装饰板	L=15950	1.采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制 2.与烟罩匹配	米	15.95

HE09-1	智能炒菜机器人	1420×1250×1820	1.电压/功率：380v/≤28kw 2.≤28KW 立式电磁滚筒型，主动搅拌 3.自动加油、加水、加勾芡汁、加调味料汁≥9 路液体，≥4 路粉末和≥2 路酱料 4.整体加热技术 5.自带温控和线圈过热保护，并有故障自诊断提示 6.全程有语音和文字提示 7.≥10 英寸触摸屏幕，可存储 1000+菜谱 8.自带水枪 9.烹饪量≥30kg 10.可自动出菜自动清洗 11.可选不粘锅和不锈钢锅具	台	1
HE10	厨房灭火系统	双瓶组	1.机械启动，装置具备自动、手动两种操作模式,能提供动作信号配合消防控制室联动报警,具备自动探测部件，可 24 小时监控。灶台油锅发生火情时，可自动启动灭火装置灭火，同时关闭燃气阀并报警（燃气切断阀属于选配），可提供电信号传递给中控室报警（不包括线路走向），与消防水(或者自来水)管路相连,系统启动后灭火剂开始喷洒,待灭火剂喷洒完再自动控制水阀对监控区域自动喷水降温,达到防止复燃的效果 2.厨房设备系统包括: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、电磁阀（配备自动测试功能以及延迟关闭功能），声光报警器等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、液体药剂罐以及连接软管，减压阀、控制盘预留外接电源 220V，备用电源 24V 等构成。所有药剂管路采用 304 不锈钢材质，并采用套丝连接方式 3.药剂喷洒时间：≥15s 4.驱动装置压力：≥12MPa 5.喷嘴数量：双瓶组≥20 个 6.感温器动作温度：183℃±5℃或 235℃±5℃ 7.药剂容量：双瓶≥12L×2；保质期：≥5 年	套	2

	灭火系统智能控制箱	不锈钢双瓶箱	1、灭火装置箱体内配有水流控制阀，灭火装置启动方式和水流控制阀启动方式，要求为纯机械式启动，（不能使用电磁阀，避免因电路故障造成装置无法运转的可能性） 2、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	套	2
HE12	炉拼台	550×1100×800+450	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面及背板为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋 3.工作台腿采用Φ50×≥1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个Φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	1
HE13	电磁单头大锅灶	1100×1100×800+450	1.采用 304 不锈钢制作，面板厚度≥1.5mm；侧板厚度≥1.0mm 2.采用全铜搭桥机芯，能抵抗高强度电流、机芯内部过高过低温度状态，具有热风对流变频技术等共计多重安全保护设置，具有多项故障自动诊断功能 3.采用不少于八档火力调节，合金材质火力调节把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰 4.采用变频防水风机，抽风、送风相结合，超静音风机配合流线型线圈盘散热风道 5.采用齿形线盘组件，磁强分布均匀不偏火加热盘且具有防干烧 6.采用 LED 数字显示屏，全中文直观显示档位、用电量、中文故障提示等功能 7.大炒锅外径≥800mm;功率/电压:≤20KW/380V	台	5

HE14	炉拼台	400×1100×800+450	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.台面及背板为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋 3.工作台腿采用Φ50×≥1.2mm 厚不锈钢圆管，下带四个Φ50mm 可调节不锈钢子弹脚	台	4
HE15	双通工作柜	1800×760×800	1.采用 304 不锈钢拉丝板 2.柜台面为≥1.2mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，满足卫生和清洁要求 3.层板及围板为≥1.2mm 厚不锈钢结构，门为≥0.8mm 厚不锈钢结构，配吊式移门，移门采用滑悬挂轮双向推拉门（柜门下部便于清洗） 4.柜脚采用不锈钢可调节重力脚	台	4
HE16	双层餐车	850×510×900	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.车身板厚度为≥1.5mm，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 3.带锁扣固定把手，使用便捷	台	6
HF 分餐					
HF02	紫外线消毒灯	1050×96×53	1.灯罩腔内有电镀反射层，能扩大紫外线光波的覆盖面积 2.紫外线消毒灯波长范围：200-280nm 3.开启消毒灯后可选择消毒时间，带定时功能 4.待消毒时间结束后，本消毒灯自动关闭 5.参考尺寸：1050×96×53mm 6.功率：220V/≤36W	台	1
HF03	智能留样雪柜	835×840×1945	1、内箱使用 304 不锈钢板，外箱面板厚度≥0.8mm 2、配备数显电子温控 3、高精度电子温控（数显数控），柜内底板为圆弧设计 4、配备蒸发装置，自动蒸发化霜水；产品能在 43℃的环境温度下正常工作 5、具备称重功能，称重数据自动保存,自动打印到留样标签上 6.容积：≥400L	台	1

HF04	侧单星盆柜	1500×760×800+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≥1.5mm,配厚度≥1.2mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑Φ25×≥1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.0mm,配厚度≥1.0mm 不锈钢板做加力筋 6.掩门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm，聚氨酯发泡 7.配不锈钢下水口	台	1
	台式混水龙头	双孔双温	1.台式安装，双孔双温 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄 4.左右接口间距为≥101mm，采用偏芯设计可微调（15mm） 5.开孔尺寸为≥25mm，接口为标准 4 分外螺纹	台	1
HF06	电热水器	80L	1、加热方式：单管加热 2、电压/频率：220V/50Hz 3、最大容积：≥80L 5、加热功率：≤3.5KW 6、防水等级：≥IPX4 7、能效等级：1 级 8、采用加厚聚氨酯保温材料，一体成型全面包裹内胆 9、抗菌率高达 99%	台	1
HF07	柜式洗手池	500×760×800+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≥1.5mm,配厚度≥1.2mm 不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑Φ25×1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100kg 载荷，其变形量≤0.30mm	台	1

			6.柜身采用 304 不锈钢板厚度≥1.0mm,配厚度≥1.0mm 不锈钢板做加力筋 7.掩门采用 304 不锈钢厚度≥0.8mm，聚氨酯发泡		
	感应龙头	座台式	1.黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4.AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V×4 直流电源 5.三通接口，可接冷.热水源，接口 4 分外螺纹 6.感应龙头参考尺寸：160×185×125mm	台	1
其他					
1	餐厨隔油处理设备	2000×1200×1200	1、箱体材质： 304 不锈钢≥2.0mm 2、箱盖材质： 304 不锈钢≥1.5mm(方便维护） 3、焊缝满焊处理，内外抛光酸洗钝化，承压 0.6MPa 无渗漏 4、内置格栅、提篮、隔板、紧固件全部采用 SUS304 不锈钢，格栅栅隙 3~5mm 5、整体分为进水舱、隔油舱、出水舱三格，内设挡油板、分流隔板 6、每舱设置检修口，单口尺寸≥600×600mm，配密封井盖；车行区采用重型承重井盖（承载力≥30kN/㎡） 7、池顶覆土深度 0.5~0.8m，严寒地区埋深低于当地冻土层 8、进水口：DN200，管道坡度 3‰~5‰；出水口：DN200，设止回阀、防虹吸装置 9、隔油舱设 DN50 手动排油球阀，池底设 DN100 排泥口 10、配套 DN80 通气管，管口高出地面≥2.5m，带防雨防虫帽 11、设备集油区内设有恒温加热带，其外部敷设有高分子恒温材料，保证油以液体状态顺利排除 12、电加热装置（重油工况）：恒温 30~40℃，温控精度 ±1℃ 13、进出排水管由土建施工方引至设备摆放处	套	1
2	挡鼠板	1500×600	1.采用 304 不锈钢板。有效防虫鼠 2.根据现场定制	套	1

3	挡鼠板	1200×600	1.采用 304 不锈钢板。有效防虫鼠 2.根据现场定制	套	6
4	挡鼠板	900×600	1.采用 304 不锈钢板。有效防虫鼠 2.根据现场定制	套	1
5	不锈钢平板推车	900×600×800	1.整体采用 304 不锈钢制作 2.车身采用 304 不锈钢板厚度≥1.2mm,配厚度≥1.2mm 不锈钢板做补强撑 3.配四个静音轮，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	辆	2
6	班级餐车	900×600×780	1.整体采用食品级 SUS304 不锈钢板拉丝板制作 2.车身板厚度为≥1.2mm 3.配四个万向静音轮，其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨.静音.耐油的橡胶制品，带刹车	辆	30
7	调料车	720×540×800	1.整体采用 304 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	台	4
8	饼盘车	654×810×1600	1.整体采用食品级 SUS304 不锈钢板拉丝板制作 2.车身板厚度为≥1.2mm 3.配四个万向静音轮，其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨.静音.耐油的橡胶制品，带刹车	台	4
9	不锈钢蒸箱屉盘	600×400	1.采用 304 食品级不锈钢，厚度≥0.8mm	个	60
10	不锈钢烤箱屉盘	600×400	1.采用 304 食品级不锈钢，厚度≥0.8mm	个	10
11	保温桶	Φ30	1.容积≥30 升 2.采用食品级 304 不锈钢制作	个	40

12	烘手器	挂墙式	1.电压：220V 2.功率：≤1400W 3.参考尺寸：≥345×218×365mm 4.传感器范围：50-120mm 6.风速：≥85m/s 7.空气温度：≤56℃ 8.安装方式：挂壁 9.全自动免接触智能红外感应，伸手即开、收手即停，具有连续运行60 秒后强行停机保护功能,防止误操作导致机器受损 10.排式高速气流柱出风口工艺，干燥时间 5-8 秒，具有智能控制模板，可根据需要选择自然风、加热风两档调节。	台	3
主食加工间排油烟系					
1	加压排油烟机组	38000m³/h	1、加压排油烟机组 2、风量：≥38000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1
2	排风机底座	与风机配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1
4	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1
5	风机减震器	与风机配套	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1

6	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2
7	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	台	2
8	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	85
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	28
10	高效净化器装置	22000m³/h	1.设备外壳全部为≥1.2mm 厚度的碳钢冷板，设备外壳喷涂热固性纯聚酯粉末涂料，预处理工艺包括脱脂、除锈、中和、表调、磷化和烘干等工艺 2.、电场主体绝缘子和设备高压电源输出绝缘子采用聚四氟乙烯绝缘子 3.采用微电脑芯片控制，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，具有可以显示保养清洗信息、高压输出空载、地线开路、过压过流、闪络以及短路的功能 4.内装不锈钢电极油烟处理收集器，净化芯体收尘极与放电极均采用镜面不锈钢板材辊轧自动成型，放电极均做折返加强筋；间距电场≥22.5mm 5.根据现场改造电源，包含但不限于电源线及控制等 6.施工安装过程中做好成品保护，如需对现有场地或设施进行改造，需经采购方确认后方可施工，采购方不再增加费用	台	1

			7.施工完成后提供有资质单位的包含油烟、颗粒物、非甲烷总烃符合标准的合格检测报告		
11	净化器底座	与净化器配套定制	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与净化器匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1
12	风机出口防护网	与管道配套定制	1.采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm	套	1
13	预留环保检测口	符合环保要求定制	1.符合环保要求预留环测口，加密封圈，方便环保检测	项	1
16	消音房	与风机配套	1.与风机配套，外部≥1.0mm 不锈钢板，中间≥5cm 消音棉，内板为孔状不锈钢板，厚≥0.8mm	平米	20
主食加工间送风系统					
1	新风机组	18000m³/h	1、新风机组 2、风量：不小于 18000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1
2	风机减震器	与风机配套	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1
3	新风机底座	与风机配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1
4	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2
5	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作，	台	2

			2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿		
6	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0㎜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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1
7	送风百叶及连接管	600×600	1.304 不锈钢防护网，法兰连接。有效防虫鼠 2.根据现场开孔及恢复	套	9
8	通风管道	1.2㎜厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2㎜镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	60
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3㎜镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	20
副食加工间排油烟系					
1	加压排油烟机组	38000㎥/h	1、加压排油烟机组 2、风量：≥38000㎥/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1
2	排风机底座	与风机配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1

4	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0㎜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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1
5	风机减震器	与风机配套	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1
6	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3㎜不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2
7	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2㎜厚镀锌板制作，内置≥50㎜厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0㎜厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	台	2
8	通风管道	1.2㎜厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2㎜镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	90
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3㎜镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	30

10	高效净化器装置	31000m³/h	1.设备外壳全部为≥1.2mm 厚度的碳钢冷板，设备外壳喷涂热固性纯聚酯粉末涂料，预处理工艺包括脱脂、除锈、中和、表调、磷化和烘干等工艺 2.、电场主体绝缘子和设备高压电源输出绝缘子采用聚四氟乙烯绝缘子 3.采用微电脑芯片控制，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，具有可以显示保养清洗信息、高压输出空载、地线开路、过压过流、闪络以及短路的功能 4.内装不锈钢电极油烟处理收集器，净化芯体收尘极与放电极均采用镜面不锈钢板材辊轧自动成型，放电极均做折返加强筋；间距电场≥22.5mm 5.根据现场改造电源，包含但不限于电源线及控制等 6.施工安装过程中做好成品保护，如需对现有场地或设施进行改造，需经采购方确认后方可施工，采购方不再增加费用 7.施工完成后提供有资质单位的包含油烟、颗粒物、非甲烷总烃符合标准的合格检测报告	台	1
11	净化器底座	与净化器配套定制	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与净化器匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1
12	风机出口防护网	与管道配套定制	1.采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm	套	1
13	预留环保检测口	符合环保要求定制	1.符合环保要求预留环测口，加密封圈，方便环保检测	项	1
16	消音房	与风机配套	1.与风机配套，外部≥1.0mm 不锈钢板，中间≥5cm 消音棉，内板为孔状不锈钢板，厚≥0.8mm	平米	20
副食加工间送风系统					
1	新风机组	25000m³/h	1、新风机组 2、风量：不小于 25000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源	台	1

			线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源		
2	风机减震器	与风机配套	1、风机减震器（弹簧减震器） 2、外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3、弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理	套	1
3	新风机底座	与风机配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	套	1
4	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2
5	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	台	2
6	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1
7	送风百叶及连接管	600×600	1.304 不锈钢防护网，法兰连接。有效防虫鼠 2.根据现场开孔及恢复	套	12
8	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	㎡	70
9	法兰	与烟管配套	1.采用国标≥30×30×3mm 镀锌板制作，配螺母链接 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装	对	20

（5）北京市房山区特殊教育学校厨房设备购置

编号	产品（标的）名称	参考规格（尺寸 mm）	技术参数	单位	数量
主副食加工间烟罩					
1	撞击流排烟罩连送风	6300×1600×H	1.采用 304 不锈钢板材 2.罩体材料≥1.2mm 厚 304 不锈钢板 3.配置不锈钢接油槽 4.具备自动水循环前端油烟净化功能、防火降温功能、自动清洗功能 5.排烟罩罩体与顶板、墙体安装的安全牢固，安装连接方式采用预埋钢构件进行牢固焊接结合膨胀螺栓紧固连接的方式，排烟罩整体应结构牢固 6.烟罩三面和外立面配有≥1.2mm 厚 304 不锈钢冲孔送新风系统和风幕，风量可插板调节，能保证厨房的空气流动性和新鲜 7.配防雾防爆 LED 节能照明 220V/100W，防爆平板防护罩，D＞500mm 8.该设备具有传质系数高，体积小，净化效率高，且比功耗低等特点 9.设备为组合式，方便后期清洗维护	㎡	10.08
	烟罩装饰板	L=7900	1.采用 304 拉丝不锈钢板，厚度≥1.2mm 2.与吊顶密封处理，根据现场定制 3.≥1.5mm 厚 304 不锈钢框架焊接平滑，可拆卸	米	7.90
	不锈钢烟罩回水槽	L=6300MM	1.采用 304 不锈钢拉丝板，厚度≥1.5mm,槽体采用一体无缝成形，堵头采用满焊，焊缝焊接平整，打磨抛光拉丝，表面没有碰划痕迹、毛刺及尖角，与烟罩形成一体,回水口有隔渣网	米	6.30
	不锈钢可开启送风口	300×250，根据现场定制	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.材料为≥1.2mm 不锈钢板	套	4.00
	烟罩排风口及连接管	定制	1.管道采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm 不锈钢制作 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	套	6.00

	烟罩防爆灯	L=1200 含电源及辅料	1.透明度较高，冲击韧性好，耐蠕变，使用温度范围宽，色温(k)：冷光(5000K 以上) 2.防雾 LED 节能照明（电压/功率：220V/≤100W） 3.防爆玻璃平板防护罩， 4.灯身材质：304 不锈钢	套	3.00
	智能控液箱	采用 3KW.380V 潜水浆	1.箱体采用厚度不小于 1.5mm 的 304 不锈钢材质 2.箱体内带隔油排污功能，不添加任何药剂 3.内置 380V 循环水泵、外配保护启动开关，能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源 4.220V 控制面板，采用全触摸电容按键，能够监测水泵运行状态、故障报警和手自动状态等，缺水报警音效提醒功能，并实时监测水位状态，故障报警 5.排风机、水泵、净化器一键式触控屏控制	台	1.00
2	撞击流排烟罩连送风	4200×1600×H	1.采用 304 不锈钢板材 2.罩体材料≥1.2mm 厚 304 不锈钢板 3.配置不锈钢接油槽 4.具备自动水循环前端油烟净化功能、防火降温功能、自动清洗功能 5.排烟罩罩体与顶板、墙体安装的安全牢固，安装连接方式采用预埋钢构件进行牢固焊接结合膨胀螺栓紧固连接的方式，排烟罩整体应结构牢固 6.烟罩三面和外立面配有≥1.2mm 厚 304 不锈钢冲孔送新风系统和风幕，风量可插板调节，能保证厨房的空气流动性和新鲜 7.配防雾防爆 LED 节能照明 220V/100W，防爆平板防护罩，D＞500mm 8.该设备具有传质系数高，体积小，净化效率高，且比功耗低等特点 9.设备为组合式，方便后期清洗维护	㎡	6.72
	烟罩装饰板	L=5800	1.采用 304 拉丝不锈钢板，厚度≥1.2mm 2.与吊顶密封处理，根据现场定制 3.≥1.5mm 厚 304 不锈钢框架焊接平滑，可拆卸	米	5.80

	不锈钢烟罩回水槽	L=4200MM	1.采用 304 不锈钢拉丝板，厚度≥1.5mm,槽体采用一体无缝成形，堵头采用满焊，焊缝焊接平整，打磨抛光拉丝，表面没有碰划痕迹、毛刺及尖角，与烟罩形成一体,回水口有隔渣网	米	4.20
	不锈钢可开启送风口	300×250，根据现场定制	1.材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2.材料为≥1.2mm 不锈钢板	套	3.00
	烟罩排风口及连接管	定制	1.管道采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm 不锈钢制作 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	套	4.00
	烟罩防爆灯	L=1200 含电源及辅料	1.透明度较高，冲击韧性好，耐蠕变，使用温度范围宽，色温(k)：冷光(5000K 以上) 2.防雾 LED 节能照明（电压/功率：220V/≤100W） 3.防爆玻璃平板防护罩， 4.灯身材质：304 不锈钢	套	2.00
	智能控液箱	采用 3KW.380V 潜水浆	1.箱体采用厚度不小于 1.5mm 的 304 不锈钢材质 2.箱体内带隔油排污功能，不添加任何药剂 3.内置 380V 循环水泵、外配保护启动开关，能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源 4.220V 控制面板，采用全触摸电容按键，能够监测水泵运行状态、故障报警和手自动状态等，缺水报警音效提醒功能，并实时监测水位状态，故障报警 5.排风机、水泵、净化器一键式触控屏控制	台	1.00
主副食加工间排烟系统					
1	加压排油烟机组	38000m³/h	1、加压排油烟机组 2、风量：≥38000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1.00

2	风柜底座	与风柜配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	台	1.00
4	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1.00
5	减震器	与风柜配套	1.风柜减震器（弹簧减震器） 2.外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风柜匹配 3.弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	1.00
6	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00
7	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	件	2.00
8	通风管道	1.2mm 厚镀锌板	1、管道采用厚度≥1.2mm 镀锌板制作 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 3、根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4、采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定 5、每节管道接口处采用胶条密封	平米	80.00

10	高效净化器装置	28000m³/h	1.设备外壳全部为≥1.2mm 厚度的碳钢冷板，设备外壳喷涂热固性纯聚酯粉末涂料，预处理工艺包括脱脂、除锈、中和、表调、磷化和烘干等工艺 2.、电场主体绝缘子和设备高压电源输出绝缘子采用聚四氟乙烯绝缘子 3.采用微电脑芯片控制，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，具有可以显示保养清洗信息、高压输出空载、地线开路、过压过流、闪络以及短路的功能 4.内装不锈钢电极油烟处理收集器，净化芯体收尘极与放电极均采用镜面不锈钢板材辊轧自动成型,放电极均做折返加强筋;间距电场≥22.5mm 5.根据现场改造电源，包含但不限于电源线及控制等 6.施工安装过程中做好成品保护，如需对现有场地或设施进行改造，需经采购方确认后方可施工，采购方不再增加费用 7.施工完成后提供有资质单位的包含油烟、颗粒物、非甲烷总烃符合标准的合格检测报告	台	1.00
11	净化器底座	与净化器配套定制	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与净化器匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	台	1.00
12	风机出口防护网	与管道配套定制	1.采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm	套	1.00
13	预留环保检测口	符合环保要求定制	1.符合环保要求预留环测口，加密封圈，方便环保检测	项	1.00
主副食加工间送风系统					
1	送风机组	16000m³/h	1、送风风机机组 2、风量：≥16000m³/h 3、钢制外壳，内置网状消音装置 4、二级或以上能效 5、根据现场排油烟机组位置改造排油烟机组电源，包含但不限于电源线及控制等，配置项目所需要的风机专用控制箱、楼顶风机电源箱等 6、控制实现能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源	台	1.00

2	风柜底座	与风柜配套	1.采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风柜匹配 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装 3.风机平台根据现场情况及采购方要求加固处理	台	1.00
3	防火阀	与管道配套	1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 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摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	台	1.00
4	减震器	与风机配套	1.风机减震器（弹簧减震器） 2.外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与风机匹配 3.弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	个	4.00
5	软连接	与风机配套	1.采用国标≥30×30×3mm 不锈钢角钢制作 2.配帆布连接 3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2.00
6	进出口消音管	与管道配套	1.采用≥1.2mm 厚镀锌板制作，内置≥50mm 厚消音隔声棉，内衬板采用≥1.0mm 厚镀锌板制作， 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40×40 镀锌角钢，所有接口均用黑色液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	件	2.00
7	风机进口防护网	与管道配套定制	1.防护网采用 304 不锈钢不锈钢制作，有效防鼠、防杂物功能 2.防雨百叶采用 304 不锈钢制作厚度≥1.2mm，配法兰链接 3.与风管匹配 4.根据现场安装	套	1.00

★附件一：

所投产品情况列表

致：北京市房山区教育委员会

我公司投标文件中：

（1）本次采购标的中涉及且我公司所投产品属于《全国工业产品生产许可证目录》范围内的，该产品的制造商具有全国工业产品生产许可证；

序号	标的名称	所投产品制造商	是否具有工业产品生产许可证	证书编号
…	…	…	…	…

（2）本次采购标的中涉及且我公司所投产品属于《消毒产品生产企业卫生许可规定》范围内的，该产品的制造商具有消毒产品生产企业卫生许可证；

序号	标的名称	所投产品制造商	是否具有消毒产品生产企业卫生许可证	证书编号
…	…	…	…	…

（3）本次采购标的中涉及且我公司所投产品属于《涉及饮用水卫生安全产品分类目录》（2025 年版）范围内的，该产品具有对应的卫生许可批件；

序号	标的名称	所投产品型号	是否具有卫生许可批件	证书编号
…	…	…	…	…

（4）本次采购标的中涉及且我公司所投产品中所有配套龙头均具有节水产品认证证书。

序号	标的名称	所投产品型号	是否具有节水产品认证证书	证书编号

…	…	…	…	…

（5）本次采购标的中涉及且我公司所投产品属于政府强制采购节能产品范围内的，该产品具有强制节能认证证书。

序号	标的名称	所投产品型号	是否具有节能产品认证证书	证书编号
…	…	…	…	…

我公司如实填写相关产品的证书型号并后附相关证明文件。

我公司已了解招标代理机构或评审委员会有权在评审过程中对以上填写证书内容进行查询核对。若本表中存在缺项、漏项或填报证书编号与查询核对结果不一致，将无法通过符合性审查。

采购人有权依据《中华人民共和国政府采购法》第七十七条“提供虚假材料谋取中标、成交的”有关规定予以处理。

投标人名称（加盖公章） _____

日期：_____年_____月_____日

★附件二：

承诺书

致：北京市房山区教育委员会

本次采购标的属于强制性产品认证目录内或有国家其它强制性要求的，我公司所投产品均满足国家规定的强制性要求、满足相关强制性行业标准。

特此承诺。

投标人名称（加盖公章） _____

日期：_____年_____月_____日

第六章　拟签订的合同文本

政府采购合同

合同编号：_____

项目名称：_____

招标编号：_____

分 包 号：　　第　包（或整包）　　

货物名称：_____

招标代理机构：_____

买方（盖章）：北京市房山区教育委员会

卖方（盖章）：_____

签署地点：北京市房山区教育委员会

签署日期：　　年　　月　　日

合　同　书

买方_____的_____项目所需货物经_____以公开招标文件在国内_____招标。经评定，卖方_____为此招标项目第____包_____中标供应商。买、卖双方依据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》，在平等自愿的基础上，同意按照下面的条款和条件，签署本合同。

1.合同文件

下列文件构成本合同的组成部分，应该认为是一个整体，彼此相互解释，相互补充。为便于解释，组成合同的多个文件的优先支配地位的次序如下：

a.本合同书

b.中标通知书

c.合同专用条款

d.合同一般条款

e.投标文件(含澄清文件)

f.招标文件(含招标文件补充通知)

2.货物和数量

序号	本合同货物	数量（件套）
1		
	合计	

3.合同总价

本合同总价为（人民币）：_____元整（大写）

¥_____（小写）

本合同控制最高限价价款须不高于审计或财政评审结果，如果此后进行的财政评审结果低于本合同价款，则以财政评审结果为准；如果此前进行的财政评审结果高于本合同价款，则以本合同价款为准。

分项价格：详见附件 1——合同货物清单及分项报价表（本合同的组成部分，需注明货物名称、技术规格含品牌型号、原产地及制造商名称、单位、数量、单价、总价，并与卖方投标文件一致。其中商务性条款不必列出）

4.付款方式

NO	款项名称	支付时间	比例（%）	金额（元）
1	预付款	签订采购合同 并通过资金拨付程序后	50%	

2	余　款	项目整体验收合格 并通过资金拨付程序后	50%	
合计（人民币大写）		元整		

如财政资金到位时间晚于工程竣工时间或项目结算审计时间，可一次性支付。

5.本合同货物的交货时间及交货地点

交货时间：合同签订后20日历天内完成设备的送货、安装、调试等

交货地点：买方指定地点

6.合同的生效。

本合同经双方授权代表签署、加盖单位印章并由卖方递交履约保函后生效。就本合同，以下为双方签字、盖章并登记相关信息：

买方（盖章）：北京市房山区教育委员会

授权代表(签字)：

地　　址：北京市房山区良乡西路9号

邮政编码：102488　　电　　话：010-69315920

开户银行：　　帐　　号：

日　　期：　　年　　月　　日

卖方（盖章）：

授权代表(签字)：

地　　址：

邮政编码：　　电　　话：

开户银行：

帐　　号：

日　　期：　　年　　月　　日

第一章 合同专用条款

合同专用条款是合同一般条款的补充和修改。如果两者之间有抵触，应以专用条款为准。合同专用条款的序号将与合同一般条款序号相对应。

1、定义

1.1 买方：本合同买方系指：

1.2 卖方：本合同卖方系指：

1.3 现场：本合同项下的货物安装和运行地点位于

2、交货方式

2.1 本合同项下的货物交货方式为：现场交货。

2.2 卖方应在货物发出 2 天前以电话或传真形式将项目名称、合同号、中标商名称及货物的名称、数量、备妥交货日期、存储注意事项等信息通知买方及最终用户（学校或幼儿园等）。

2.2.1 交货时，卖方应提交标注着项目名称、合同号、中标商名称、联系人的货物清单（列明货物名称、厂家品牌、规格型号、数量），并配合买方和最终用户（学校或幼儿园等）清点、签收。由于卖方未严格履行上述程序而造成的一切后果由卖方自行承担。

2.2.2 交货过程中，卖方应严格遵守所签署的卖方项目实施安全管理承诺书（详见附件2）中的规定，确保此项目的安全实施，并对由于未履行承诺而引发的一切不良后果负责。

3、付款条件

合同签订并通过资金拨付程序后买方支付给卖方合同总价的 50%作为预付款；全部货物送达买方指定地点并完成安装调试，且项目整体验收合格并通过资金拨付程序后，支付合同总价 50%的余款。

卖方在合同签订后办理合同总价 5%的履约保函。

4、质量保证

4.1 买方可采取一切本方认为必要的方式，对卖方所提供货物的质量、性能、安全性等方面进行检测，包括自行检测、委托有资质的第三方机构检测等，检测手段包括破坏性检测或试验。卖方应无条件配合买方进行相关的检测活动。除招标文件另有要求外，如检测结果出现不合格指标项，由卖方承担全部检测费用（包括因进行破坏性检测或试验而导致的货物损失）。

卖方在收到通知后，应在买方规定的时间内按照买方提出的要求免费维修或免费更换有缺陷的货物或部件。

4.2 如果卖方在买方规定的时间内没有弥补缺陷，买方可采取必要的补救措施，但风险和费用将由卖方承担。

4.3 合同项下货物的质量保证期限、免费维修期限、维护期限以卖方质量保证与售后服务承诺书（详见附件 3）中的相关条款为准，并与投标文件一致。

5、检验和验收

全部货物运抵买方指定的现场（合同履行地）并完成安装调试后，买方组织验收，并编制、签署验收文件。验收标准依据招标文件及合同中相关规定。

6、索赔

索赔通知期限：60 天。

7、延期交货

如遇买方不具备货物安装、存储条件等原因造成延期交货，买卖双方应签署延期交货协议文件，对交货时间进行重新约定。货物的质量保证期、免费维修期、维护期以实际交货并验收通过之日起计。延期交货不影响本合同中对于卖方质量保证方面的要求。

8、不可抗力

8.1 受事故影响的一方应在不可抗力的事故发生后尽快书面形式通知另一方，并在事故发生后 7 天内，将有关部门出具的证明文件送达另一方。

8.2 不可抗力使合同的某些内容有变更必要的， 双方应通过协商在 7 天内达成进一步履行合同的协议，因不可抗力致使合同不能履行的，合同终止。

8.3 因不可抗力不能履行民事义务的，不承担民事责任。法律另有规定的，依照其规定。

9、通知与送达

本合同项下的通知和送达以及因违反本合同约定所发生的诉讼、仲裁的法律文书送达均以各方的地址为准，如任何一方变更地址应当书面通知其他两方，否则以该地址送达即视为有效送达，由其承担全部法律责任。

卖方：

联系人：

电话：　　手机：　　微信：

联系地址：

一方可通过包括但不限于本协议显示的任何联系方式（电话、微信、邮箱、地址等）联系另一方，并向另一方发出通知或送达有关文件。以上述方式均视为向该方通知、送达成功。

10、本合同未尽事宜

本合同未尽事宜,按有关法律法规和有关规定以及买方的目的、要求等处理。

11、合同争议的解决

因合同履行中发生的争议，合同当事人双方可通过协商解决。协商不成的，可向北京市房山区人民法院提起诉讼。

12、履约保函

12.1 履约保函金额：合同总价的 5%，人民币（¥_____元 ）（大写：　　）

12.2 卖方应于签订合同后 15 日内办理履约保函，保函有效期限为合同日期延后 15 个月。保函复印件 2 份交至教育技术装备中心。

13、合同生效和其它

本合同一式 三 份，具有同等法律效力。其中买方 两 份，卖方 一 份（同时提供合同电子版一份）。

第二章　合同通用条款

1、定义

本合同中的下列术语应解释为：

1.1　“合同”系指买卖双方签署的、合同格式中载明的买卖双方所达成的协议， 包括所有的附件、附录和构成合同的其它文件。

1.2　“合同价”系指根据合同约定，卖方在完全履行合同义务后买方应付给卖方的价格。

1.3　“货物”系指卖方根据合同约定须向买方提供的一切设备、机械、仪表、备件，包括工具、手册等其它相关资料。

1.4 “服务”系指根据合同约定卖方承担与供货有关的辅助服务，如运输、保险及安装、调试、提供技术援助、培训和其他类似的服务。

1.5　“买方”系指与中标供应商签署供货合同的单位（含最终用户）。

1.6　“卖方”系指根据合同约定提供货物及相关服务的中标供应商。

1.7　“现场”系指合同约定货物将要运至和安装的地点。

1.8　“验收”系指合同双方依据强制性的国家技术质量规范和合同约定，确认合同项下的货物符合合同规定的活动。

2、技术规范

2.1　提交货物的技术规范应与招标文件规定的技术规范和技术规范附件(如果有的话)及其投标文件的技术规范偏差表(如果被买方接受的话)相一致。若技术规范中无相应说明，则以国家有关部门最新颁布的相应标准及规范为准。

3、知识产权

3.1　卖方应保证买方在使用该货物或其任何一部分时不受第三方提出的侵犯专利权、著作权、商标权和工业设计权等的起诉。如果任何第三方提出侵权指控， 卖方须与第三方交涉并承担由此发生的一切责任、费用和经济赔偿。

4、包装要求

4.1　除合同另有约定外,卖方提供的全部货物,均应采用本行业通用的方式进行包装，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、损坏和损失均由卖方承担。

4.2　每件包装箱内应附一份详细装箱单和质量合格证。

5、装运标志

5.1 卖方应在每一包装箱的四面用不褪色的油漆以醒目的中文字样做出下列标记：

收货人：

合同号：

装运标志：

收货人代号：

目的地：

货物名称、品目号和箱号：

毛重 / 净重：

尺寸(长×宽×高以厘米计)：

5.2　如果货物单件重量在 2 吨或 2 吨以上，卖方应在每件包装箱的两侧用中文和适当的运输标记，标明“重心”和“吊装点”，以便装卸和搬运。根据货物的特点和运输的不同要求， 卖方应在包装箱上清楚地标有“小心轻放”“防潮”、 “勿倒置”等字样和其他适当的标志。

6、交货方式

6.1　交货方式一般为下列其中一种，具体在合同专用条款中规定。

6.1.1　现场交货：交货地点为买方指定的地点，即为本合同的履行地。卖方负责办理运输和保险，将货物运抵现场。有关运输和保险的一切费用由卖方承担。所有货物运抵现场（且资料手续齐全、货物及资料经买方验收）的日期为交货日期。

6.1.2　工厂交货：由卖方负责代办运输和保险事宜。运输费和保险费由买方承担。运输部门出具收据的日期为交货日期。

6.1.3　买方自提货物：由买方在合同规定地点自行办理提货。提单日期为交货日期。

6.2　卖方应在合同专用条款规定时间以电报或传真形式将合同号、货物名称、数量、包装箱件数、总毛重、总体积(立方米)和备妥交货日期通知买方。同时卖方应用挂号信将详细交货清单一式 6 份包括合同号、货物名称、规格、数量、总毛重、总体积(立方米)、包装箱件数和每个包装箱的尺寸(长×宽×高)、货物总价和备妥待交日期以及对货物在运输和仓储的特殊要求和注意事项通知买方。

6.3 在现场交货和工厂交货条件下，卖方装运的货物不应超过合同规定的数量或重量。否则，卖方应对超运部分引起的一切后果负责。

7、装运通知

7.1　在现场交货和工厂交货条件下的货物，卖方通知买方货物已备妥待运输后 24 小时之内，应将合同号、货名、数量、毛重、总体积(立方米)、发票金额、运输工具名称及装运日期，以电报或传真通知买方。

7.2　如因卖方延误将上述内容用电报或传真通知买方，由此引起的一切后果损失应由卖方负责。

8、付款条件

付款条件见合同专用条款。

9、技术资料

9.1　合同项下技术资料(除合同特殊条款规定外)将以下列方式交付：

在合同专用条款规定时间内，卖方应将每台设备和仪器的中文技术资料一套，如目录索引、图纸、操作手册、使用指南、维修指南和/或服务手册和示意图寄给买方。

9.2 另外一套完整的上述资料应包装好随同每批货物一起发运。

9.3 如果买方确认卖方提供的技术资料不完整或在运输过程中丢失，卖方将在合同专用条款规定时间内将这些资料免费寄给买方。

10、质量保证

10.1 卖方须保证货物是全新、未使用过的，并完全符合强制性的国家技术质量规范和合同规定的质量、规格、性能和技术规范等的要求。

10.2 卖方须保证所提供的货物经正确安装、正常运转和保养，在其使用寿命期内须具有符合质量要求和产品说明书的性能。在货物质量保证期之内，卖方须对由于设计、工艺或材料的缺陷而发生的任何不足或故障负责。

10.3 根据买方按检验标准自己检验结果或委托有资质的相关质检机构的检验结果，发现货物的数量、质量、规格与合同不符；或者在质量保证期内，证实货物存在缺陷，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，买方应尽快以书面形式通知卖方。卖方在合同专用条款规定时间内免费维修或更换有缺陷的货物或部件。

10.4 如果卖方在合同专用条款规定时间内没有弥补缺陷，买方可采取必要的补救措施，但由此引发的风险和费用将由卖方承担。

10.5 除“合同专用条款”规定外，合同项下货物的质量保证期为自货物通过最终验收起 12 个月。

11、检验和验收

11.1 在交货前，卖方应对货物的质量、规格、性能、数量和重量等进行详细而全面的检验，并出具证明货物符合合同规定的文件。该文件将作为申请付款单据的一部分，但有关质量、规格、性能、数量或重量的检验不应视为最终检验。

11.2 货物运抵现场后，买方在合同专用条款规定时间内组织验收，并制作验收备忘录，签署验收意见 。

11.3 买方有在货物制造过程中派员监造的权利，卖方有义务为买方监造人员行使该权利提供方便。

11.4 制造厂对所供货物进行机械运转试验和性能试验时，卖方必须提前通知买方。

12、索赔

12.1 如果货物的质量、规格、数量、重量等与合同不符，或在第 10.5 规定的质量保证期内证实货物存有缺陷，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，买方有权根据有资质的权威质检机构的检验结果向卖方提出索赔(但责任应由保险公司或运输部门承担的除外)。

12.2 在根据合同第 10 条和第 11 条规定的检验期和质量保证期内，如果卖方对买方提出的索赔负有责任，卖方应按照买方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：

12.2.1　在法定的退货期内，卖方应按合同规定将货款退还给买方，并承担由此发生的一切损失和费用，包括利息、银行手续费、运费、保险费、检验费、仓储费、装卸费以及为保护退回货物所需的其它必要费用。如已超过退货期，但卖方同意退货，可比照上述办法办理，或由双方协商处理。

12.2.2　根据货物低劣程度、损坏程度以及买方所遭受损失的数额，经买卖双方商定降低货物的价格，或由有权的部门评估，以降低后的价格或评估价格为准。

12.2.3　用符合规格、质量和性能要求的新零件、部件或货物来更换有缺陷的部分或/和修补缺陷部分，卖方应承担一切费用和风险并负担买方所发生的一切直接费用。同时，卖方应按合同第 10 条规定，相应延长修补或更换件的质量保证期。

12.3　如果在买方发出索赔通知后，卖方在合同专用条款规定时间内未作答复，上述索赔应视为已被卖方接受。买方将按照本合同第 12.2 条规定解决索赔事宜，买方将从合同款或从卖方开具的履约保证金保函中扣回索赔金额。如果这些金额不足以补偿索赔金额，买方有权向卖方提出不足部分的补偿。

13、延迟交货

13.1　卖方应按照“货物需求一览表及技术规格”中买方规定的时间表交货和提供服务。

13.2　如果卖方无正当理由迟延交货，买方有权提出违约损失赔偿或解除合同。

13.3　在履行合同过程中，如果卖方遇到不能按时交货和提供服务的情况，应及时以书面形式将不能按时交货的理由、预期延误时间通知买方。买方收到卖方通知后，认为其理由正当的，可酌情延长交货时间。

14、违约赔偿

14.1　除合同第 15 条规定外，如果卖方没有按照合同规定的时间交货和提供服务，买方可要求卖方支付违约金。违约金按每周迟交货物或未提供服务交货价的 0.5%计收。一周按 7 天计算，不足 7 天按一周计算。如果达到卖方在买方缴纳履约保证金数额，买方有权解除合同，退回卖方所有货物，并要求卖方退回预付款，即合同额的 50%。

14.2 如因项目资金拨付审批时间拖延或其他正当理由，致使买方不能及时支付卖方合同价款时，买方可以延迟相应合同价款的支付，该延期不能视为买方违约，同时卖方应当继续履行其相应合同义务。

15、不可抗力

15.1　如果双方中任何一方遭遇法律规定的不可抗力，致使合同履行受阻时，履行合同的期限应予延长，延长的期限应相当于不可抗力所影响的时间。

15.2　受事故影响的一方应在不可抗力的事故发生后尽快书面形式通知另一方，并在合同专用条款规定时间内，将有关部门出具的证明文件送达另一方。

15.3　不可抗力使合同的某些内容有变更必要的，　双方应在合同专用条款规定时间内达成进一步履行合同的协议。因不可抗力致使合同不能履行的，合同终止。

15.4　因不可抗力不能履行民事义务的，不承担民事责任。法律另有规定的，依照其规定。

16、税费

16.1　与本合同有关的一切税费均适用中华人民共和国法律的相关规定。

17.　合同争议的解决

17.1　因合同履行中发生的争议，合同当事人双方可通过协商解决。协商不成的，向人民法院提起诉讼。

17.2　　当事人一方在规定时间内不履行人民法院判决的，另一方可以申请人民法院强制执行。

17.3　　诉讼费用应由败诉方负担。

18、违约解除合同

18.1　　在卖方违约或出现下列情形的情况下，买方可向卖方发出书面通知，部分或全部终止合同，同时保留向卖方追诉的权利。

18.1.1　卖方未能在合同规定的限期或买方同意延长的限期内，提供全部或部分货物的；

18.1.2　卖方未能履行合同规定的其它主要义务的；

18.1.3　在本合同履行过程中有腐败和欺诈行为的。

18.1.3.1 “腐败行为”和“欺诈行为”定义如下:

18.1.3.1.1“腐败行为”是指提供/给予/接受或索取任何有价值的东西来影响买方在合同签订、履行过程中的行为。

18.1.3.1.2“欺诈行为”是指为了影响合同签订、履行过程，以谎报事实的方法，损害买方的利益的行为。

18.2　　在买方根据上述第 19.1 条规定，全部或部分解除合同之后，应当遵循诚实信用原则，全部或部分购买与未交付的货物类似的货物或服务，卖方应承担买方购买类似货物或服务而产生的额外支出。部分解除合同的，卖方应继续履行合同中未解除的部分。

19、破产终止合同

19.1　如果卖方破产导致事实上不能继续履行合同义务时，买方有权以书面形式通知卖方合同解除，卖方应当对因其自身原因导致的合同目的无法实现的部分承担违约责任。但买方必须以书面形式告知同级政府采购监督管理部门。该合同的终止将不损害或不影响买方已经采取或将要采取的任何行动或补救措施的权利。

20、转让和分包

20.1　　本采购合同不得转让或分包。

21.　合同修改

21.1　　买方和卖方都不得擅自变更本合同，但合同继续履行将损害国家和社会公共利益的除外。如必须对合同条款进行改动时，当事人双方须共同签署书面文件，作为合同的补充，并报同级政府采购监督管理部门备案。

22、通知

22.1　本合同任何一方给另一方的通知，都应以书面形式发送，而另一方也应以书面形式确认并发送到对方明确的地址。

23、计量单位

23.1　除技术规范中另有规定外,计量单位均使用国家法定计量单位。

24、适用法律

24.1　本合同应按照中华人民共和国的法律进行解释。

25、履约保函

25.1　卖方应按合同专用条款规定办理履约保函。

25.2　履约保函用于补偿买方因卖方不能履行其合同义务而蒙受的损失。

25.3　履约保函应使用本合同货币，按下述方式之一提交：

A.买方可接受的在中华人民共和国注册和营业的银行,按招标文件提供的格式(附件 8)，或其他买方可接受的格式。

B. 政府采购法律法规接受的支票、汇票、本票、网上银行支付或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式。

26、安全管理

26.1　在本项目实施过程中，卖方应自觉遵守国家及相关主管部门制定的涉及安全生产、安全施工、安全管理方面的法律法规、规章制度、工作标准、操作流程等，加强安全管理，采取安全防范措施，避免安全事故发生。

26.2　在货物运输、施工及设备安装调试、维护维修等工作中，发生的安全事故、侵权责任等，全部由卖方承担损失、责任等，与买方无关。

27、合同生效和其它

27.1　政府采购项目的采购合同内容的确定应以招标文件和响应文件为基础，不得违背其实质性内容。政府采购项目的采购合同自签订之日起七个工作日内，买方应当将合同副本报同级政府采购监督管理部门和有关部门备案。合同将在双方签字盖章并由卖方递交履约保证金后开始生效。

27.2　本合同份数按合同专用条款规定。

附件1：合同货物清单及分项报价表

供应商名称：_____　　项目编号：_____　　包号：_____

金额单位：人民币元

序号	分项名称	制造商/生产厂家	产地	品牌、规格、型号	单价（元）	数量	合价（元）

附：设备学校分配表（注：项目涉及 1 所以上学校时需编制本表）

一、XX 项目（第 X 包：XX 设备）各校总数量金额分配表

序号	学校名称	货物数量 （件套）	金　额 （人民币元）
1	XX 学校		
2	XX 学校		
3	……		
合计			

二、XX 项目（第 X 包：XX 设备）各校设备分配明细表

序号	设备名称	单位	XX 学校	XX 学校	合计
1	（例）教师用计算机	台			
2	（例）1 匹空调	台			
3	……				
合计					

附件2：卖方项目实施安全管理承诺书（本合同的组成部分）

在实施**项目（招标编号：**（合同号：）**）**过程中，我方郑重承诺：

一、严格遵守买方（北京市房山区教育委员会）及最终用户（学校、幼儿园等）相关规定及针对此项目提出的要求，加强对我方人员的教育和管理，安全、文明地开展货物运输、施工及设备安装调试等工作，保证不扰乱最终用户的正常教学秩序，不危害师生人身安全和健康，不破坏使用单位的财产和设施。

二、严格遵守国家安全生产相关规定，杜绝违规操作行为，杜绝安全责任事故发生，确保此项目安全实施。

三、在货物运输、施工及设备安装调试、维修等工作中，发生的安全事故、侵权责任等，全部由我方承担损失、责任等，与买方（北京市房山区教育委员会）及最终用户（学校、幼儿园等）无关。

因违反上述要求、规定所造成的一切不良后果，全部责任皆由我方承担！

特此承诺！

承诺方（盖章）：

承诺方负责人（项目授权代表）签字：

签署日期：　　年　　月　　日

附件3：卖方质量保证与售后服务承诺书

针对本项目的质量承诺及原厂售后服务承诺函

项目编号：_____

项目名称：_____

我公司针对_____**项目**做出如下承诺 ：

一、产品质量保证：

1、质量保证：作为设备供应商我们公司对本次投标所提供的产品均为厂家原厂原包装，符合国家质量认证和质量认证体系，并提供产品技术资料（包含安装说明书，产品装箱目录、产品中文使用说明书、合格证及保修凭证等）。

2、供货安装时间：我司在本次招标采购中若中标，在接到中标通知书后即向用户提供货物。产品的制造和检测均有质量记录和检测资料。对产品性能的检测，我们已对产品进行全过程、全性能检查，待产品被确认合格后才装箱发货。

3、产品交货期：尽量按用户要求，若有特殊要求，需提前完工的，我公司可特别组织生产、安装，力争满足用户需求。

4、保修承诺：我司对本次协议供货有效期内所提供的所有产品保质期，有效期内所提供的所有产品，提供正常工作日全天候服务，终身技术服务支持。

5、响应时间：若在七个工作日内发生质量问题或操作上对用户造成不便影响，本公司承诺在三个工作日内对设备进行免费更换。保修期内，产品若发生故障，在接到贵公司报修后，如有需要我司将提供代用设备。保修期内因设备性能故障维修两次仍不能正常使用的，我司无偿更换新设备。

6、服务体系：作为设备供应商本公司对本次招标所提供的产品提供保障体系：当设备出现故障，必要时将派指定的专业技术员在规定时间内上门维修或寄修，非购货方愿意产生的运杂费由本公司承担。

二、售后服务承诺：

附件4：培训内容及培训方案

附件5：中标通知书复印件（本合同的组成部分）

第七章　投标文件格式

投标人编制文件须知

1、投标人按照本部分的顺序编制投标文件（资格证明文件）、投标文件（商务技术文件），编制中涉及格式资料的，应按照本部分提供的内容和格式（所有表格的格式可扩展）填写提交。

2、对于招标文件中标记了“实质性格式”文件的，投标人不得改变格式中给定的文字所表达的含义，不得删减格式中的实质性内容，不得自行添加与格式中给定的文字内容相矛盾的内容，不得对应当填写的空格不填写或不实质性响应，否则**投标无效**。未标记“实质性格式”的文件和招标文件未提供格式的内容，可由投标人自行编写。

3、全部声明和问题的回答及所附材料必须是真实的、准确的和完整的。

一、资格证明文件格式

投标文件（资格证明文件）封面（非实质性格式）

投 标 文 件

（资格证明文件）

项目名称：

项目编号/包号：

投标人名称：

1 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定及法律法规的其他规定

1-1 营业执照等证明文件

【提供复印件并加盖投标人公章】

1-2 投标人资格声明书

投标人资格声明书

致：采购人或采购代理机构

在参与本次项目投标中，我单位承诺：

（一）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

（二）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

（三）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

（四）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（重大违法记录指因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚，不包括因违法经营被禁止在一定期限内参加政府采购活动，但期限已经届满的情形）；

（五）我单位不属于政府采购法律、行政法规规定的公益一类事业单位、或使用事业编制且由财政拨款保障的群团组织（仅适用于政府购买服务项目）；

（六）我单位不存在为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务后，再参加该采购项目的其他采购活动的情形（单一来源采购项目除外）；

（七）与我单位存在“单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系”的其他法人单位信息如下（如有，不论其是否参加同一合同项下的政府采购活动均须填写）：

序号	单位名称	相互关系
1		
2		
…		

上述声明真实有效，否则我方负全部责任。

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年_____月_____日

说明：供应商承诺不实的，依据《中华人民共和国政府采购法》第七十七条“提供虚假材料谋取中标、成交的”有关规定予以处理。

2 落实政府采购政策需满足的资格要求

2-1 中小企业政策

【本项目 01-03 包专门面向小微企业采购】

说明：

（1）如本项目（包）不专门面向中小企业预留采购份额，资格证明文件部分无需提供《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件；供应商如具有上述证明文件，建议在商务技术文件中提供。

（2）如本项目（包）专门面向中小企业采购，投标文件须提供《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，且建议在资格证明文件部分提供。

（3）如本项目（包）预留部分采购项目预算专门面向中小企业采购，且要求获得采购合同的供应商将采购项目中的一定比例分包给一家或者多家中小企业的，投标文件中除须提供中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，还须同时提供《拟分包情况说明》及《分包意向协议》，且建议在资格证明文件部分提供。

（4）中小企业声明函填写注意事项

1）《中小企业声明函》由参加政府采购活动的投标人出具。联合体投标的，《中小企业声明函》由牵头人出具。

2）对于联合体中由中小企业承担的部分，或者分包给中小企业的部分，必须全部由中小企业制造、承建或者承接。供应商应当在声明函“标的名称”部分标明联合体中中小企业承担的具体内容或者中小企业的具体分包内容。

3）对于多标的的采购项目，投标人应充分、准确地了解所投产品制造企业信息。对相关情况了解不清楚的，不建议填报本声明函。

（6）温馨提示：为方便广大中小企业识别企业规模类型，工业和信息化部组织开发了中小企业规模类型自测小程序，在国务院客户端和工业和信息化部网站上均有链接，投标人填写所属的行业和指标数据可自动生成企业规模类型测试结果。本项目中小企业划分标准所属行业详见

第二章《投标人须知资料表》，如在该程序中未找到本项目文件规定的中小企业划分标准所属行业，则按照《关于印发中小企业划型标准规定的通知（工信部联企业(2011)300 号)》及本项目文件规定的中小企业划分标准所属行业执行。

2-1-1 中小企业声明函及残疾人福利性单位声明函

中小企业声明函（货物）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，提供的货物全部由符合政策要求的中小企业制造。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1.（标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）行业；制造商为（企业名称），从业人员_____人，营业收入为_____万元，资产总额为_____万元[1]，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2.（标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）行业；制造商为（企业名称），从业人员_____人，营业收入为_____万元，资产总额为_____万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

……

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：_____

日 期：_____

[1] 从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

残疾人福利性单位声明函（如适用）

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141 号）的规定，本单位**（请进行勾选）：**

□不属于符合条件的残疾人福利性单位。

□属于符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加_____单位的_____项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日　期：

中小企业划型标准规定

一、根据《中华人民共和国中小企业促进法》和《国务院关于进一步促进中小企业发展的若干意见》(国发〔2009〕36号)，制定本规定。

二、中小企业划分为中型、小型、微型三种类型，具体标准根据企业从业人员、营业收入、资产总额等指标，结合行业特点制定。

三、本规定适用的行业包括：农、林、牧、渔业，工业（包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业），建筑业，批发业，零售业，交通运输业（不含铁路运输业），仓储业，邮政业，住宿业，餐饮业，信息传输业（包括电信、互联网和相关服务），软件和信息技术服务业，房地产开发经营，物业管理，租赁和商务服务业，其他未列明行业（包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，社会工作，文化、体育和娱乐业等）。

四、各行业划型标准为：

（一）农、林、牧、渔业。营业收入20000万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入500万元及以上的为中型企业，营业收入50万元及以上的为小型企业，营业收入50万元以下的为微型企业。

（二）工业。从业人员1000人以下或营业收入40000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员300人及以上，且营业收入2000万元及以上的为中型企业；从业人员20人及以上，且营业收入300万元及以上的为小型企业；从业人员20人以下或营业收入300万元以下的为微型企业。

（三）建筑业。营业收入80000万元以下或资产总额80000万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入6000万元及以上，且资产总额5000万元及以上的为中型企业；营业收入300万元及以上，且资产总额300万元及以上的为小型企业；营业收入300万元以下或资产总额300万元以下的为微型企业。

（四）批发业。从业人员200人以下或营业收入40000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员20人及以上，且营业收入5000万元及以上的为中型企业；从业人员5人及以上，且营业收入1000万元及以上的为小型企业；从业人员5人以下或营业收入1000万元以下的为微型企业。

（五）零售业。从业人员300人以下或营业收入20000万元以下的为中小微型企业。其中，

从业人员50人及以上，且营业收入500万元及以上的为中型企业；从业人员10人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员10人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

（六）交通运输业。从业人员1000人以下或营业收入30000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员300人及以上，且营业收入3000万元及以上的为中型企业；从业人员20人及以上，且营业收入200万元及以上的为小型企业；从业人员20人以下或营业收入200万元以下的为微型企业。

（七）仓储业。从业人员200人以下或营业收入30000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上，且营业收入1000万元及以上的为中型企业；从业人员20人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员20人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

（八）邮政业。从业人员1000人以下或营业收入30000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员300人及以上，且营业收入2000万元及以上的为中型企业；从业人员20人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员20人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

（九）住宿业。从业人员300人以下或营业收入10000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上，且营业收入2000万元及以上的为中型企业；从业人员10人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员10人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

（十）餐饮业。从业人员300人以下或营业收入10000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上，且营业收入2000万元及以上的为中型企业；从业人员10人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员10人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

（十一）信息传输业。从业人员2000人以下或营业收入100000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上，且营业收入1000万元及以上的为中型企业；从业人员10人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员10人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

（十二）软件和信息技术服务业。从业人员300人以下或营业收入10000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上，且营业收入1000万元及以上的为中型企业；从业人员10人及以上，且营业收入50万元及以上的为小型企业；从业人员10人以下或营业收入50万元

以下的为微型企业。

（十三）房地产开发经营。营业收入200000万元以下或资产总额10000万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入1000万元及以上，且资产总额5000万元及以上的为中型企业；营业收入100万元及以上，且资产总额2000万元及以上的为小型企业；营业收入100万元以下或资产总额2000万元以下的为微型企业。

（十四）物业管理。从业人员1000人以下或营业收入5000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员300人及以上，且营业收入1000万元及以上的为中型企业；从业人员100人及以上，且营业收入500万元及以上的为小型企业；从业人员100人以下或营业收入500万元以下的为微型企业。

（十五）租赁和商务服务业。从业人员300人以下或资产总额120000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上，且资产总额8000万元及以上的为中型企业；从业人员10人及以上，且资产总额100万元及以上的为小型企业；从业人员10人以下或资产总额100万元以下的为微型企业。

（十六）其他未列明行业。从业人员300人以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上的为中型企业；从业人员10人及以上的为小型企业；从业人员10人以下的为微型企业。

五、企业类型的划分以统计部门的统计数据为依据。

六、本规定适用于在中华人民共和国境内依法设立的各类所有制和各种组织形式的企业。个体工商户和本规定以外的行业，参照本规定进行划型。

七、本规定的中型企业标准上限即为大型企业标准的下限，国家统计部门据此制定大中小微型企业的统计分类。国务院有关部门据此进行相关数据分析，不得制定与本规定不一致的企业划型标准。

八、本规定由工业和信息化部、国家统计局会同有关部门根据《国民经济行业分类》修订情况和企业发展变化情况适时修订。

九、本规定由工业和信息化部、国家统计局会同有关部门负责解释。

十、本规定自发布之日起执行，原国家经贸委、原国家计委、财政部和国家统计局2003年颁布的《中小企业标准暂行规定》同时废止。

2-1-2 拟分包情况说明及分包意向协议

拟分包情况说明

致：（采购人或采购代理机构）

我单位参加贵单位组织采购的招标编号为_____的_____项目（填写采购项目名称）中___包（填写包号）的投标。拟签订分包合同的单位情况如下表所示，我单位承诺一旦在该项目中获得采购合同将按下表所列情况进行分包，同时承诺分包承担主体不再次分包。

序号	分包承担主体名称	分包承担主体类型（勾选）	资质等级	拟分包合同内容	拟分包合同金额（人民币元）	占该采购包合同金额的比例（%）
1		□中型企业 □小微企业 □其他				
2		□中型企业 □小微企业 □其他				
…						
合计：						

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年_____月_____日

说明：如本招标文件《投标人须知资料表》载明本项目分包承担主体应具备的相应资质条件，则投标人须在本表中列明分包承担主体的资质等级，并后附资质证书电子件，否则**投标无效**。

分包意向协议（实质性格式）

甲方（投标人）：_____

乙方（拟分包单位）：_____

甲方承诺，一旦在_____（采购项目名称）（项目编号/包号为：_____）招标采购项目中获得采购合同，将按照下述约定将合同项下部分内容分包给乙方：

1.分包内容：_____。

2.分包金额：_____，该金额占该采购包合同金额的比例为___%。

乙方承诺将在上述情况下与甲方签订分包合同。

本协议自各方盖章之日起生效，如甲方未在该项目（采购包）中标，本协议自动终止。

甲方（盖章）：_____　　乙方（盖章）：_____

日期：_____年_____月_____日

说明：本协议仅在投标人“为落实政府采购政策”而向中小企业分包时必须提供，否则投标无效；且投标人须与所有拟分包单位分别签订《分包意向协议》，每单位签订一份，并在投标文件中提交全部协议原件的电子件，否则**投标无效**。

3 本项目的特定资格要求（如有）

【提供复印件并加盖投标人公章】

4 投标保证金凭证/交款单据电子件

【提供复印件并加盖投标人公章】

二、商务技术文件格式

投标文件（商务技术文件）封面（非实质性格式）

投 标 文 件

（商务技术文件）

项目名称：

项目编号/包号：

投标人名称：

1　投标书（实质性格式）

投标书

致：（采购人或采购代理机构）

我方参加你方就_____（项目名称，项目编号/包号）组织的招标活动，并对此项目进行投标。

1. 我方已详细审查全部招标文件，自愿参与投标并承诺如下：

（1）本投标有效期为自提交投标文件的截止之日起_____个日历日。

（2）除合同条款及采购需求偏离表列出的偏离外，我方响应招标文件的全部要求。

（3）我方已提供的全部文件资料是真实、准确的，并对此承担一切法律后果。

（4）如我方中标，我方将在法律规定的期限内与你方签订合同，按照招标文件要求提交履约保证金，并在合同约定的期限内完成合同规定的全部义务。

2.其他补充条款：_____。

与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

地址_____　　传真_____

电话_____　　电子函件_____

投标人名称（加盖公章）_____

投标人代表签字：_____

日期：_____年_____月_____日

2　授权委托书（实质性格式）

授权委托书

本人_____（姓名）系_____（投标人名称）的法定代表人（单位负责人），现委托_____（姓名）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清确认、递交、撤回、修改_____（项目名称）响应文件和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：自本授权委托书签署之日起至投标有效期届满之日止。

代理人无转委托权。

投标人名称（加盖公章）：_____

法定代表人（单位负责人）（签字或盖章）：_____

委托代理人（签字）：_____

日期：_____年_____月_____日

法定代表人及委托代理人身份证正反面电子件：

说明：

1.若供应商为事业单位或其他组织或分支机构，则法定代表人（单位负责人）处的签署人可为单位负责人。

2.若投标文件中签字之处均为法定代表人(单位负责人)本人签署，则可不提供本《授权委托书》，但须提供《法定代表人(单位负责人)身份证明》；否则，不需要提供《法定代表人(单位负责人)身份证明》。

3.供应商为自然人的情形，可不提供本《授权委托书》。

4.供应商应随本《授权委托书》同时提供法定代表人(单位负责人)及委托代理人的有效的身份证证明文件电子件，应同时提供身份证双面电子件。

法定代表人（单位负责人）身份证明

致：（采购人或采购代理机构）

兹证明，

姓名：____性别：____年龄：____职务：____

系_____（投标人名称）的法定代表人（单位负责人）。

附：法定代表人（单位负责人）有效期内的身份证正反面电子件。

投标人名称（加盖公章）：_____

法定代表人（单位负责人）（签字或盖章）：_____

日期：_____年_____月_____日

3　开标一览表（实质性格式）

开标一览表

项目编号/包号：_____　　项目名称：_____

序号	投标人名称	投标报价	
		大写	小写

注：1.此表中，每包的投标报价应和《投标分项报价表》中的总价相一致。
2.本表必须按“包”分别填写。

投标人名称（加盖公章）：_____

投标人代表（签字）：_____

日期：_____年_____月_____日

4　投标分项报价表

投标分项报价表

项目编号/包号：_____ 项目名称：_____报价单位：人民币元

序号	分项名称	制造商	产地/国别	制造商统一社会信用代码	制造商规模	制造商所属性别	外商投资类型	品牌	规格、型号	单价（元）	数量	合价（元）
1												
2												
3												
4												
…	…											
…	…											
										总价（元）		

注：1.本表应按“包”分别填写。

2.如果不提供分项报价将视为没有实质性响应招标文件。

3.上述各项的详细规格（如有），可另页描述。

4.制造商规模列应填写“大型”“中型”“小型”“微型”或“其他”，且不应与《中小企业声明函》或《拟分包情况说明》中内容矛盾。制造商所属性别请填写“男”或“女”，指拥有制造商51%以上绝对所有权的性别；绝对所有权拥有者可以是一个人，也可以是多人合计计算。外商投资类型请填写“外商单独投资”“外商部分投资”或“内资”。

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年_____月_____日

5　投标情况明细表（非实质性响应）

投标情况明细表

项目名称：_____项目编号：_____包号：_____报价单位：人民币/元

投标人名称	企业类型	投标人地址	统一社会信用代码	商品名称	商品型号	商品品牌	制造商名称	制造商信用码	制造商规模	制造商地区	制造商所属性别	外商投资类型	产品类型	产品国别	采购数量	计量单位	分项单价（元）	分项总价（元）	产品属性	特殊性质	商品要求	基本情况

注：1.上述各设备的分项总价之和为投标总价。

2.表中“企业类型”是指：大型、中型、小型、微型　　企业。

3.表中“制造商规模”列应填写“大型”、“中型”、“小型”、“微型”或“其他”，且不应与《中小企业声明函》或《拟分包情况说明》中内容矛盾。制造商所属性别请填写“男”或“女”，指拥有制造商 51%以上绝对所有权的性别；绝对所有权拥有者可以是一个人，也可以是多人合计计算。外商投资类型请填写“外商单独投资”、“外商部分投资”或“内资”。

4.表中“产品类型”是指所投产品为进口产品还是国内产品，需填写“国内”或“进口”；不涉及请填“/”。

5.表中“产品属性”是指所投产品是否节能产品、节水产品或环保标志产品，请填写“节能”、“节水”或“环保”，不涉及请填“/”。

6　合同条款偏离表（实质性格式）

合同条款偏离表

项目编号/包号：_____　　项目名称：_____

对本项目合同条款的偏离情况（应进行选择，未选择投标无效）： **□无偏离**(如无偏离，仅选择无偏离即可：无偏离即为对合同条款中的所有要求，均视作供应商已对之理解和响应。) **□有偏离**(如有偏离，则应在本表中对偏离项逐一列明，否则投标无效：对合同条款中的所有要求，除本表列明的偏离外，均视作供应商已对之理解和响应。)					
序号	招标文件条目号（页码）	招标文件要求	投标文件内容	偏离情况	说明

注：“偏离情况”列应据实填写“正偏离”或“负偏离”。

投标人名称（加盖公章）：　　_____

日期：_____年_____月_____日

7　采购需求偏离表（非实质性响应）

采购需求偏离表

项目编号/包号：_____　　项目名称：_____

序号	招标文件条目号(页码)	招标文件要求	投标响应内容	偏离情况	证明材料所在页码

注：

1.对招标文件中的所有商务、技术要求，除本表所列明的所有偏离外，均视作供应商已对之理解和响应。此表中若无任何文字说明，内容为空白的，**投标无效。**

2.“偏离情况”列应据实填写“无偏离”“正偏离”或“负偏离”。

投标人名称（加盖公章）：　　_____

日期：_____年_____月_____日

9　关于符合本国产品标准的声明函

说明：

1）供应商参加政府采购活动，所提供的产品如为本国产品，应当出具此格式文件。《**关于符合本国产品标准的声明函**》由参加政府采购活动的投标人出具。联合体投标的，《**关于符合本国产品标准的声明函**》由牵头人出具。

2）投标人应充分、准确地了解所投产品生产信息。对相关情况了解不清楚的，不建议填报《**关于符合本国产品标准的声明函**》。

3）对于多标的的采购项目：除填报《**关于符合本国产品标准的声明函**》，还应如实提供《**产品成本占比承诺函**》，未按要求完整提供或占比不达标均无法享受本国产品支持政策。

4）供应商提供虚假《声明函》、《承诺函》或虚假证明文件谋取中标、成交的，依照《中华人民共和国政府采购法》等法律法规规定追究相应责任。

关于符合本国产品标准的声明函（格式，如适用）

本公司（单位）郑重声明，根据《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34 号）的规定，本公司（单位）提供的以下产品属于本国产品。具体情况如下：

1.*（产品名称 1）*[1]，生产厂为*（厂名）*[2]，厂址为*（生产厂址）*。*（产品名称 1）*的中国境内生产的组件成本占比≥*（规定比例）*[3]。*（产品名称 1）*的*（关键组件）*[4]在中国境内生产。*（产品名称 1）*的*（关键工序）*[5]在中国境内完成。

2.*（产品名称 2）*，生产厂为*（厂名）*，厂址为*（生产厂址）*。*（产品名称 2）*的中国境内生产的组件成本占比≥*（规定比例）*。*（产品名称 2）*的*（关键组件）*在中国境内生产。*（产品名称 2）*的*（关键工序）*在中国境内完成。

……

本公司（单位）对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，愿承担相应法律责任。

公司（单位）名称（盖章）：

日期：　　年　　月　　日

注：

1.产品如有型号，请在“产品名称”栏一并填写。

2.生产厂名与厂址应与生产厂营业执照载明的相关信息保持一致。

3.该产品的中国境内生产的组件成本占比相关要求实施前，“规定比例”栏可不填，下同。

4.该产品的关键组件要求实施前，“关键组件”栏可不填，下同。

5.该产品的关键工序要求实施前，“关键工序”栏可不填，下同。

产品成本占比承诺函（格式，如适用）

项目编号/包号：_____　　项目名称：_____

本公司（单位）郑重承诺，我公司已阅读并理解《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34 号）的规定。据此承诺如下：

本公司（单位）为本项目或者采购包中提供的符合本国产品标准的产品成本之和占本公司（单位）提供的全部产品成本之和的比例为____%。

本公司（单位）对上述承诺内容的真实性负责。如有虚假，愿承担相应法律责任。

公司（单位）名称（盖章）：

日期：　　年　　月　　日

注：

1.本承诺函应按包分别提供。

2.本处填写百分比的数值部分，要求精确到小数点后 2 位，四舍五入，如 85.37。

3.中国境内生产的组件成本核算基本规则详见国办发〔2025〕34 号文件。

4.单一产品采购无须提供本承诺函。

5.当采购项目或单个采购包中含有多种产品，且供应商提供的产品同时包含本国产品及非本国产品，则供应商除需提供《关于符合本国产品标准的声明函》外，还需提供本承诺函；否则，不享受价格评审优惠。

10　招标文件要求提供或投标人认为应附的其他材料（非实质性响应）

10-1 投标人基本情况表

单位名称			
法定代表人		**注册资金**	
单位性质		**成立时间**	
企业类型	**_____型　　（四选一：大型、中型、小型、微型）**		
单位地址			
经营范围			
开户银行		**银行账户**	
联系人		**联系电话**	
基本情况			

10-2 业绩列表及证明材料

业绩一览表

项目编号/包号：_____ 项目名称：_____

序号	项目名称	用户名称	合同金额	用户联系人及联系方式	合同签订日期	备注

注：

1、表格依据实际情况拓展。

2、如无特殊要求，需附合同复印件，评委保留对上述资料原件审核的权力。

10-3 项目实施方案

包括但不限于：

（1）项目实施方案

（2）招标文件第四章和第五章提出的其他材料

11 ★实质性响应条款

★附件一：

所投产品情况列表

致：北京市房山区教育委员会

我公司投标文件中：

（1）本次采购标的中涉及且我公司所投产品属于《全国工业产品生产许可证目录》范围内的，该产品的制造商具有全国工业产品生产许可证；

序号	标的名称	所投产品制造商	是否具有工业产品生产许可证	证书编号
…	…	…	…	…

（2）本次采购标的中涉及且我公司所投产品属于《消毒产品生产企业卫生许可规定》范围内的，该产品的制造商具有消毒产品生产企业卫生许可证；

序号	标的名称	所投产品制造商	是否具有消毒产品生产企业卫生许可证	证书编号
…	…	…	…	…

（3）本次采购标的中涉及且我公司所投产品属于《涉及饮用水卫生安全产品分类目录》（2025 年版）范围内的，该产品具有对应的卫生许可批件；

序号	标的名称	所投产品型号	是否具有卫生许可批件	证书编号
…	…	…	…	…

（4）本次采购标的中涉及且我公司所投产品中所有配套龙头均具有节水产品认证证书。

序号	标的名称	所投产品型号	是否具有节水产	证书编号

			品认证证书	
…	…	…	…	…

（1）本次采购标的中涉及且我公司所投产品属于政府强制采购节能产品范围内的，该产品具有强制节能认证证书。

序号	标的名称	所投产品型号	是否具有节能产品认证证书	证书编号
…	…	…	…	…

我公司如实填写相关产品的证书型号并后附相关证明文件。

我公司已了解招标代理机构或评审委员会有权在评审过程中对以上填写证书内容进行查询核对。若本表中存在缺项、漏项或填报证书编号与查询核对结果不一致，将无法通过符合性审查。

采购人有权依据《中华人民共和国政府采购法》第七十七条“提供虚假材料谋取中标、成交的”有关规定予以处理。

投标人名称（加盖公章） _____

日期：_____年_____月_____日

★附件二：

承诺书

致：北京市房山区教育委员会

本次采购标的中涉及且我公司所投产品属于强制性产品认证目录内的，所投产品均满足国家规定的强制性实施要求，满足相关强制性行业标准。我公司承诺在合同签订后向采购人出具相应证明材料。

特此承诺。

投标人名称（加盖公章） _____

日期：_____年_____月_____日