**一、原第五章 采购项目技术、服务、政府采购合同内容条款及其他商务要求二.项目清单**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **编号** | **设备名称** | **数量** | **单位** | **所属行业** |
| **AA更衣间** |  |  |  |  |
| AA01 | 风幕机 | 1 | 台 | 工业 |
| AA02 | 灭蝇灯 | 1 | 台 | 工业 |
| AA03 | 拖把池 | 1 | 台 | 工业 |
| AA04 | 更衣柜带锁 | 4 | 台 | 工业 |
| AA05 | 单星洗手星 感应龙头 | 2 | 台 | 工业 |
| AA06 | 沸腾型温开水机 | 1 | 台 | 工业 |
| AA07 | 挂墙茶水柜 | 1 | 台 | 工业 |
| **AB仓库** |  |  |  |  |
| AB01 | 灭蝇灯 | 3 | 台 | 工业 |
| AB02 | 四层平板货架 | 20 | 台 | 工业 |
| AB03 | 米面架 | 12 | 台 | 工业 |
| AB05 | 平板推车 | 3 | 台 | 工业 |
| AB06 | 四门高身储物柜 | 2 | 台 | 工业 |
| **AC收货区/检测室** |  |  |  |  |
| AC01 | 风幕机 | 1 | 台 | 工业 |
| AC02 | 电子落地称 | 1 | 台 | 工业 |
| AC03 | 双层工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| AC04 | 四层栅格层架 | 2 | 台 | 工业 |
| AC05 | 双层工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| AC06 | 双层工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| AC07 | 单星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| AC08 | 上下双门高身雪柜 | 1 | 台 | 工业 |
| AC09 | 灭蝇灯 | 1 | 台 | 工业 |
| **AD蔬菜加工区** |  |  |  |  |
| AD01 | 灭蝇灯 | 3 | 台 | 工业 |
| AD02 | 四层栅格层架 | 4 | 台 | 工业 |
| AD03 | 四层栅格层架 | 2 | 台 | 工业 |
| AD04 | 双层工作台带靠背 | 2 | 台 | 工业 |
| AD05 | 大单星盆水池 | 6 | 台 | 工业 |
| AD06 | 土豆脱皮机 | 1 | 台 | 工业 |
| AD07 | 洗地龙头 | 2 | 台 | 工业 |
| AD08 | 活动双层工作台 | 6 | 台 | 工业 |
| AD09 | 双层工作台带靠背 | 6 | 台 | 工业 |
| AD10 | 双层工作台带靠背 | 2 | 台 | 工业 |
| AD11 | 双星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| AD12 | 刀具消毒柜 | 1 | 台 | 工业 |
| AD13 | 多功能切菜机 | 1 | 台 | 工业 |
| **AE肉类加工区** |  |  |  |  |
| AE01 | 灭蝇灯 | 2 | 台 | 工业 |
| AE02 | 四门高身雪柜 | 2 | 台 | 工业 |
| AE03 | 杀鱼台 | 1 | 台 | 工业 |
| AE04 | 高压花洒 | 1 | 台 | 工业 |
| AE05 | 双层工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| AE06 | 洗地龙头 | 2 | 台 | 工业 |
| AE07 | 活动双层工作台 | 4 | 台 | 工业 |
| AE08 | 双层工作台带靠背 | 4 | 台 | 工业 |
| AE09 | 大单星盆水池 | 4 | 台 | 工业 |
| AE10 | 双层工作台带靠背 | 2 | 台 | 工业 |
| AE11 | 双星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| AE12 | 刀具消毒柜 | 1 | 台 | 工业 |
| AE13 | 双层工作台带靠背 | 3 | 台 | 工业 |
| AE14 | 绞切肉机 | 1 | 台 | 工业 |
| **AF烹饪间** |  |  |  |  |
| AF01 | 灭蝇灯 | 3 | 台 | 工业 |
| AF02 | 四门高身雪柜 | 5 | 台 | 工业 |
| AF03 | 大单星盆水池 | 3 | 台 | 工业 |
| AF04 | 双层工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| AF05 | 洗地龙头 | 2 | 台 | 工业 |
| AF06 | 双层工作台 | 2 | 台 | 工业 |
| AF07 | 二层餐车 | 2 | 台 | 工业 |
| AF08 | 厨房设备灭火装置 | 2 | 台 | 工业 |
| AF09 | 四层栅格层架 | 1 | 台 | 工业 |
| AF10 | 活动双层工作台 | 2 | 台 | 工业 |
| AF11 | 双头矮汤炉 | 1 | 台 | 工业 |
| AF12 | 300L可倾式汤锅 | 2 | 台 | 工业 |
| AF13 | 推车式32盘节能蒸饭柜 | 3 | 台 | 工业 |
| AF14 | 不锈钢环保烟罩 | 12 | 米 | 工业 |
| AF15 | 不锈钢封墙钢 | 24 | 平米 | 工业 |
| AF16 | 炊用燃气大锅灶 | 7 | 台 | 工业 |
| AF17 | 炉拼台 | 4 | 台 | 工业 |
| AF18 | 不锈钢环保烟罩 | 7.5 | 米 | 工业 |
| AF19 | 不锈钢封墙钢 | 22.4 | 平米 | 工业 |
| AF20 | 双通工作台 | 6 | 台 | 工业 |
| AF21 | 双层工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| AF22 | 双层工作台 | 2 | 台 | 工业 |
| AF23 | 双星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| AF23-1 | 双层工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| AF24 | 四门高身储物柜 | 2 | 台 | 工业 |
| AF25 | 四层栅格层架 | 1 | 台 | 工业 |
| AF26 | 不锈钢环保烟罩 | 2.9 | 米 | 工业 |
| **AG洗消间** |  |  |  |  |
| AG01 | 风幕机 | 1 | 台 | 工业 |
| AG02 | 四层栅格层架 | 2 | 台 | 工业 |
| AG03 | 四门碗柜 | 3 | 台 | 工业 |
| AG04 | 大单星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| AG05 | 长龙洗碗机 | 1 | 台 | 工业 |
| AG06 | 集气罩 | 4 | 米 | 工业 |
| AG07 | 活动双层工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| AG08 | 洗地龙头 | 1 | 台 | 工业 |
| AG09 | 大单星盆水池 | 3 | 台 | 工业 |
| AG10 | 燃气热水器 | 1 | 台 | 工业 |
| AG11 | 双层工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| AG12 | 双层工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| AG13 | 双孔收餐工作台 | 2 | 台 | 工业 |
| AG14 | 灭蝇灯 | 1 | 台 | 工业 |
| AG15 | 收碗车 | 2 | 台 | 工业 |
| AG16 | 热风循环推车消毒柜 | 2 | 台 | 工业 |
| AG17 | 活动双孔收餐工作柜 | 2 | 台 | 工业 |
| AG18 | 双层工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| AG19 | 双层工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| AG20 | 集气罩 | 4 | 米 | 工业 |
| **AH售卖间** |  |  |  |  |
| AH01 | 双星洗手星 感应龙头 | 1 | 台 | 工业 |
| AH02 | 灭蝇灯 | 2 | 台 | 工业 |
| AH03 | 双层工作台 | 8 | 台 | 工业 |
| AH04 | 双门留样柜 | 1 | 台 | 工业 |
| AH05 | 热风循环消毒柜 | 2 | 台 | 工业 |
| AH06 | 单星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| AH07 | 双层工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| AH08 | 紫外线灭菌器 | 4 | 台 | 工业 |
| AH09 | 双层工作台 | 4 | 台 | 工业 |
| AH10 | 四格保温售饭工作台 | 8 | 台 | 工业 |
| AH11 | 暖饭柜 | 8 | 台 | 工业 |
| AH12 | 双层工作台 | 2 | 台 | 工业 |
| AH13 | 风幕机 | 4 | 台 | 工业 |
| **AI水果/传菜间** |  |  |  |  |
| AI01 | 灭蝇灯 | 2 | 台 | 工业 |
| AI02 | 双星洗手星 感应龙头 | 1 | 台 | 工业 |
| AI03 | 四层栅格层架 | 1 | 台 | 工业 |
| AI04 | 四门高身雪柜 | 1 | 台 | 工业 |
| AI05 | 大单星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| AI06 | 刀具消毒柜 | 1 | 台 | 工业 |
| AI07 | 双层工作台 | 2 | 台 | 工业 |
| AI08 | 单通工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| AI09 | 双门平台雪柜 | 1 | 台 | 工业 |
| AI10 | 紫外线灭菌器 | 1 | 台 | 工业 |
| AI11 | 二层餐车 | 4 | 台 | 工业 |
| AI12 | 双层工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| AI13 | 四格保温售饭工作台 | 2 | 台 | 工业 |
| **BA售卖间** |  |  |  |  |
| BA01 | 双星洗手星 感应龙头 | 1 | 台 | 工业 |
| BA02 | 灭蝇灯 | 1 | 台 | 工业 |
| BA03 | 双层工作台 | 3 | 台 | 工业 |
| BA04 | 四格保温售饭工作台 | 6 | 台 | 工业 |
| BA05 | 暖饭柜 | 3 | 台 | 工业 |
| BA06 | 双层工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| BA07 | 紫外线灭菌器 | 2 | 台 | 工业 |
| BA08 | 活动双层工作台 | 4 | 台 | 工业 |
| BA09 | 双层工作台 | 3 | 台 | 工业 |
| BA10 | 单星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| BA11 | 热风循环消毒柜 | 1 | 台 | 工业 |
| BA12 | 四门碗柜 | 1 | 台 | 工业 |
| BA13 | 风幕机 | 5 | 台 | 工业 |
| **BB洗消间** |  |  |  |  |
| BB01 | 灭蝇灯 | 1 | 台 | 工业 |
| BB02 | 双孔收餐工作台 | 2 | 台 | 工业 |
| BB03 | 四层栅格层架 | 2 | 台 | 工业 |
| BB04 | 四门碗柜 | 1 | 台 | 工业 |
| BB05 | 活动双层工作台 | 2 | 台 | 工业 |
| BB06 | 双层工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| BB07 | 大单星盆水池 | 5 | 台 | 工业 |
| BB08 | 双层工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| BB09 | 燃气热水器 | 1 | 台 | 工业 |
| BB10 | 洗地龙头 | 1 | 台 | 工业 |
| BB11 | 热风循环推车消毒柜 | 1 | 台 | 工业 |
| BB12 | 四门碗柜 | 1 | 台 | 工业 |
| BB13 | 收碗车 | 2 | 台 | 工业 |
| BB14 | 活动双孔收餐工作柜 | 2 | 台 | 工业 |
| **其它** |  |  |  |  |
| 1 | 刀具菜墩保存柜 | 1 | 台 | 工业 |
| 2 | 不锈钢八人快餐桌 | 163 | 套 | 工业 |
| 3 | 商用沸腾型温开水器 | 25 | 台 | 工业 |
| **杂件** |  |  |  |  |
| 1 | 白色菜筐 | 10 | 个 | 工业 |
| 2 | 蓝色菜筐 | 10 | 个 | 工业 |
| 3 | 黑色菜筐 | 10 | 个 | 工业 |
| 4 | 白色菜筐 | 30 | 个 | 工业 |
| 5 | 不锈钢盆 | 10 | 个 | 工业 |
| 6 | 不锈钢盆 | 10 | 个 | 工业 |
| 7 | 不锈钢盆 | 15 | 个 | 工业 |
| 8 | 不锈钢盆 | 20 | 个 | 工业 |
| 9 | 不锈钢漏盆 | 10 | 个 | 工业 |
| 10 | 不锈钢漏盆 | 10 | 个 | 工业 |
| 11 | 不锈钢桶 | 10 | 个 | 工业 |
| 12 | 不锈钢桶 | 5 | 个 | 工业 |
| 13 | 塑料保鲜盒 | 10 | 个 | 工业 |
| 14 | 塑料保鲜盒 | 10 | 个 | 工业 |
| 15 | 塑料保鲜盒 | 15 | 个 | 工业 |
| 16 | 脚踏垃圾桶 | 10 | 个 | 工业 |
| 17 | 打菜勺 | 20 | 把 | 工业 |
| 18 | 饭铲 | 20 | 把 | 工业 |
| 19 | 低密度树脂菜墩 | 8 | 个 | 工业 |
| 20 | 切菜刀 | 10 | 把 | 工业 |
| 21 | 砍刀 | 10 | 把 | 工业 |
| 22 | 不锈钢餐盘 | 2500 | 个 | 工业 |
| 23 | 不锈钢汤碗 | 2500 | 个 | 工业 |
| 24 | 不锈钢面碗 | 600 | 个 | 工业 |
| 25 | 不锈钢筷子 | 2600 | 双 | 工业 |
| 26 | 不锈钢勺子 | 2500 | 把 | 工业 |
| 27 | 厨师服 | 70 | 件 | 工业 |
| 28 | 厨师服 | 70 | 件 | 工业 |
| 29 | 厨师服 | 70 | 件 | 工业 |
| 30 | 厨师服 | 70 | 件 | 工业 |
| 31 | 长胶手套 | 100 | 双 | 工业 |
| 32 | 线手套 | 100 | 双 | 工业 |
| 33 | 调味缸 | 20 | 个 | 工业 |
| 34 | 油缸 | 10 | 个 | 工业 |
| 35 | 炒铲 | 15 | 把 | 工业 |
| 36 | 炒勺 | 15 | 把 | 工业 |
| 37 | 电子克称 | 2 | 台 | 工业 |
| 38 | 削皮刀 | 20 | 把 | 工业 |
| 39 | 水瓢 | 6 | 个 | 工业 |
| 40 | 无纺布厨师帽 | 100 | 顶 | 工业 |
| 41 | 一次性口罩 | 10 | 盒 | 工业 |
| 42 | 一次性手套 | 10 | 盒 | 工业 |
| 43 | 细油漏 | 5 | 个 | 工业 |
| 44 | 粗油漏 | 5 | 个 | 工业 |
| 45 | 木墩子 | 8 | 个 | 工业 |
| **抽排系统** |  |  |  |  |
| 1 | 低噪音多翼式离心风柜 | 2 | 台 | 工业 |
| 2 | 轴流风机 | 1 | 台 | 工业 |
| 3 | 静电油烟净化器 | 2 | 台 | 工业 |
| 4 | 不锈钢接油盘 | 4 | 个 | 工业 |
| 5 | 风柜/净化器安装支架 | 4 | 套 | 工业 |
| 6 | 风柜减震器 | 2 | 套 | 工业 |
| 7 | 风柜电源控制箱及保护系统 | 2 | 套 | 工业 |
| 8 | 防火阀 | 2 | 个 | 工业 |
| 9 | 风管 | 460 | m² | 工业 |
| 10 | 风柜出风口消音器 | 2 | 套 | 工业 |
| 11 | 风柜风口软联接 | 2 | 套 | 工业 |
| 12 | 安装辅料 | 2 | 套 | 工业 |

变更为：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **编号** | **设备名称** | **数量** | **单位** | **所属行业** |
| **AA更衣间** |  |  |  |  |
| AA01 | 风幕机 | 1 | 台 | 工业 |
| AA02 | 灭蝇灯 | 1 | 台 | 工业 |
| AA03 | 拖把池 | 1 | 台 | 工业 |
| AA04 | 更衣柜带锁 | 4 | 台 | 工业 |
| AA05 | 单星洗手星感应龙头 | 2 | 台 | 工业 |
| AA06 | 沸腾型温开水机 | 1 | 台 | 工业 |
| AA07 | 挂墙茶水柜 | 1 | 台 | 工业 |
| **AB仓库** |  |  |  |  |
| AB01 | 灭蝇灯 | 3 | 台 | 工业 |
| AB02 | 四层平板货架 | 20 | 台 | 工业 |
| AB03 | 米面架 | 12 | 台 | 工业 |
| AB05 | 平板推车 | 3 | 台 | 工业 |
| AB06 | 四门高身储物柜 | 2 | 台 | 工业 |
| **AC收货区/检测室** |  |  |  |  |
| AC01 | 风幕机 | 1 | 台 | 工业 |
| AC02 | 电子落地称 | 1 | 台 | 工业 |
| AC03 | 双层工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| AC04 | 四层栅格层架 | 2 | 台 | 工业 |
| AC05 | 双层工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| AC06 | 双层工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| AC07 | 单星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| AC08 | 上下双门高身雪柜 | 1 | 台 | 工业 |
| AC09 | 灭蝇灯 | 1 | 台 | 工业 |
| **AD蔬菜加工区** |  |  |  |  |
| AD01 | 灭蝇灯 | 3 | 台 | 工业 |
| AD02 | 四层栅格层架 | 4 | 台 | 工业 |
| AD03 | 四层栅格层架 | 2 | 台 | 工业 |
| AD04 | 双层工作台带靠背 | 2 | 台 | 工业 |
| AD05 | 大单星盆水池 | 6 | 台 | 工业 |
| AD06 | 土豆脱皮机 | 1 | 台 | 工业 |
| AD07 | 洗地龙头 | 2 | 台 | 工业 |
| AD08 | 活动双层工作台 | 6 | 台 | 工业 |
| AD09 | 双层工作台带靠背 | 6 | 台 | 工业 |
| AD10 | 双层工作台带靠背 | 2 | 台 | 工业 |
| AD11 | 双星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| AD12 | 刀具消毒柜 | 1 | 台 | 工业 |
| AD13 | 多功能切菜机 | 1 | 台 | 工业 |
| **AE肉类加工区** |  |  |  |  |
| AE01 | 灭蝇灯 | 2 | 台 | 工业 |
| AE02 | 双温冰箱(四门双机) | 2 | 台 | 工业 |
| AE03 | 杀鱼台 | 1 | 台 | 工业 |
| AE04 | 高压花洒 | 1 | 台 | 工业 |
| AE05 | 双层工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| AE06 | 洗地龙头 | 2 | 台 | 工业 |
| AE07 | 活动双层工作台 | 4 | 台 | 工业 |
| AE08 | 双层工作台带靠背 | 4 | 台 | 工业 |
| AE09 | 大单星盆水池 | 4 | 台 | 工业 |
| AE10 | 双层工作台带靠背 | 2 | 台 | 工业 |
| AE11 | 双星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| AE12 | 刀具消毒柜 | 1 | 台 | 工业 |
| AE13 | 双层工作台带靠背 | 3 | 台 | 工业 |
| AE14 | 绞切肉机 | 1 | 台 | 工业 |
| **AF烹饪间** |  |  |  |  |
| AF01 | 灭蝇灯 | 3 | 台 | 工业 |
| AF02 | 双温冰箱(四门双机) | 5 | 台 | 工业 |
| AF03 | 大单星盆水池 | 3 | 台 | 工业 |
| AF04 | 双层工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| AF05 | 洗地龙头 | 2 | 台 | 工业 |
| AF06 | 双层工作台 | 2 | 台 | 工业 |
| AF07 | 二层餐车 | 2 | 台 | 工业 |
| AF08 | 厨房设备灭火装置 | 2 | 台 | 工业 |
| AF09 | 四层栅格层架 | 1 | 台 | 工业 |
| AF10 | 活动双层工作台 | 2 | 台 | 工业 |
| AF11 | 双头矮汤炉 | 1 | 台 | 工业 |
| AF12 | 300L可倾式汤锅 | 2 | 台 | 工业 |
| AF13 | 推车式32盘节能蒸饭柜 | 3 | 台 | 工业 |
| AF14 | 不锈钢环保烟罩 | 12 | 米 | 工业 |
| AF15 | 不锈钢封墙钢 | 24 | 平米 | 工业 |
| AF16 | 炊用燃气大锅灶 | 7 | 台 | 工业 |
| AF17 | 炉拼台 | 4 | 台 | 工业 |
| AF18 | 不锈钢环保烟罩 | 7.5 | 米 | 工业 |
| AF19 | 不锈钢封墙钢 | 22.4 | 平米 | 工业 |
| AF20 | 双通工作台 | 6 | 台 | 工业 |
| AF21 | 双层工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| AF22 | 双层工作台 | 2 | 台 | 工业 |
| AF23 | 双星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| AF23-1 | 双层工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| AF24 | 四门高身储物柜 | 2 | 台 | 工业 |
| AF25 | 四层栅格层架 | 1 | 台 | 工业 |
| AF26 | 不锈钢环保烟罩 | 2.9 | 米 | 工业 |
| **AG洗消间** |  |  |  |  |
| AG01 | 风幕机 | 1 | 台 | 工业 |
| AG02 | 四层栅格层架 | 2 | 台 | 工业 |
| AG03 | 四门碗柜 | 3 | 台 | 工业 |
| AG04 | 大单星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| AG05 | 长龙洗碗机 | 1 | 台 | 工业 |
| AG06 | 集气罩 | 4 | 米 | 工业 |
| AG07 | 活动双层工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| AG08 | 洗地龙头 | 1 | 台 | 工业 |
| AG09 | 大单星盆水池 | 3 | 台 | 工业 |
| AG10 | 燃气热水器 | 1 | 台 | 工业 |
| AG11 | 双层工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| AG12 | 双层工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| AG13 | 双孔收餐工作台 | 2 | 台 | 工业 |
| AG14 | 灭蝇灯 | 1 | 台 | 工业 |
| AG15 | 收碗车 | 2 | 台 | 工业 |
| AG16 | 热风循环推车消毒柜 | 2 | 台 | 工业 |
| AG17 | 活动双孔收餐工作柜 | 2 | 台 | 工业 |
| AG18 | 双层工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| AG19 | 双层工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| AG20 | 集气罩 | 4 | 米 | 工业 |
| **AH售卖间** |  |  |  |  |
| AH01 | 双星洗手星感应龙头 | 1 | 台 | 工业 |
| AH02 | 灭蝇灯 | 2 | 台 | 工业 |
| AH03 | 双层工作台 | 8 | 台 | 工业 |
| AH04 | 双门留样柜 | 1 | 台 | 工业 |
| AH05 | 热风循环消毒柜 | 2 | 台 | 工业 |
| AH06 | 单星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| AH07 | 双层工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| AH08 | 紫外线灭菌器 | 4 | 台 | 工业 |
| AH09 | 双层工作台 | 4 | 台 | 工业 |
| AH10 | 四格保温售饭工作台 | 8 | 台 | 工业 |
| AH11 | 暖饭柜 | 8 | 台 | 工业 |
| AH12 | 双层工作台 | 2 | 台 | 工业 |
| AH13 | 风幕机 | 4 | 台 | 工业 |
| **AI水果/传菜间** |  |  |  |  |
| AI01 | 灭蝇灯 | 2 | 台 | 工业 |
| AI02 | 双星洗手星感应龙头 | 1 | 台 | 工业 |
| AI03 | 四层栅格层架 | 1 | 台 | 工业 |
| AI04 | 双温冰箱(四门双机) | 1 | 台 | 工业 |
| AI05 | 大单星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| AI06 | 刀具消毒柜 | 1 | 台 | 工业 |
| AI07 | 双层工作台 | 2 | 台 | 工业 |
| AI08 | 单通工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| AI09 | 双门平台雪柜 | 1 | 台 | 工业 |
| AI10 | 紫外线灭菌器 | 1 | 台 | 工业 |
| AI11 | 二层餐车 | 4 | 台 | 工业 |
| AI12 | 双层工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| AI13 | 四格保温售饭工作台 | 2 | 台 | 工业 |
| **BA售卖间** |  |  |  |  |
| BA01 | 双星洗手星感应龙头 | 1 | 台 | 工业 |
| BA02 | 灭蝇灯 | 1 | 台 | 工业 |
| BA03 | 双层工作台 | 3 | 台 | 工业 |
| BA04 | 四格保温售饭工作台 | 6 | 台 | 工业 |
| BA05 | 暖饭柜 | 3 | 台 | 工业 |
| BA06 | 双层工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| BA07 | 紫外线灭菌器 | 2 | 台 | 工业 |
| BA08 | 活动双层工作台 | 4 | 台 | 工业 |
| BA09 | 双层工作台 | 3 | 台 | 工业 |
| BA10 | 单星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| BA11 | 热风循环消毒柜 | 1 | 台 | 工业 |
| BA12 | 四门碗柜 | 1 | 台 | 工业 |
| BA13 | 风幕机 | 5 | 台 | 工业 |
| **BB洗消间** |  |  |  |  |
| BB01 | 灭蝇灯 | 1 | 台 | 工业 |
| BB02 | 双孔收餐工作台 | 2 | 台 | 工业 |
| BB03 | 四层栅格层架 | 2 | 台 | 工业 |
| BB04 | 四门碗柜 | 1 | 台 | 工业 |
| BB05 | 活动双层工作台 | 2 | 台 | 工业 |
| BB06 | 双层工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| BB07 | 大单星盆水池 | 5 | 台 | 工业 |
| BB08 | 双层工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| BB09 | 燃气热水器 | 1 | 台 | 工业 |
| BB10 | 洗地龙头 | 1 | 台 | 工业 |
| BB11 | 热风循环推车消毒柜 | 1 | 台 | 工业 |
| BB12 | 四门碗柜 | 1 | 台 | 工业 |
| BB13 | 收碗车 | 2 | 台 | 工业 |
| BB14 | 活动双孔收餐工作柜 | 2 | 台 | 工业 |
| **其它** |  |  |  |  |
| 1 | 刀具菜墩保存柜 | 1 | 台 | 工业 |
| 2 | 不锈钢八人快餐桌 | 163 | 套 | 工业 |
| 3 | 商用沸腾型温开水器 | 25 | 台 | 工业 |
| **杂件** |  |  |  |  |
| 1 | 白色菜筐 | 10 | 个 | 工业 |
| 2 | 蓝色菜筐 | 10 | 个 | 工业 |
| 3 | 黑色菜筐 | 10 | 个 | 工业 |
| 4 | 白色菜筐 | 30 | 个 | 工业 |
| 5 | 不锈钢盆 | 10 | 个 | 工业 |
| 6 | 不锈钢盆 | 10 | 个 | 工业 |
| 7 | 不锈钢盆 | 15 | 个 | 工业 |
| 8 | 不锈钢盆 | 20 | 个 | 工业 |
| 9 | 不锈钢漏盆 | 10 | 个 | 工业 |
| 10 | 不锈钢漏盆 | 10 | 个 | 工业 |
| 11 | 不锈钢桶 | 10 | 个 | 工业 |
| 12 | 不锈钢桶 | 5 | 个 | 工业 |
| 13 | 塑料保鲜盒 | 10 | 个 | 工业 |
| 14 | 塑料保鲜盒 | 10 | 个 | 工业 |
| 15 | 塑料保鲜盒 | 15 | 个 | 工业 |
| 16 | 脚踏垃圾桶 | 10 | 个 | 工业 |
| 17 | 打菜勺 | 20 | 把 | 工业 |
| 18 | 饭铲 | 20 | 把 | 工业 |
| 19 | 低密度树脂菜墩 | 8 | 个 | 工业 |
| 20 | 切菜刀 | 10 | 把 | 工业 |
| 21 | 砍刀 | 10 | 把 | 工业 |
| 22 | 不锈钢餐盘 | 2500 | 个 | 工业 |
| 23 | 不锈钢汤碗 | 2500 | 个 | 工业 |
| 24 | 不锈钢面碗 | 600 | 个 | 工业 |
| 25 | 不锈钢筷子 | 2600 | 双 | 工业 |
| 26 | 不锈钢勺子 | 2500 | 把 | 工业 |
| 27 | 厨师服 | 70 | 件 | 工业 |
| 28 | 厨师服 | 70 | 件 | 工业 |
| 29 | 厨师服 | 70 | 件 | 工业 |
| 30 | 厨师服 | 70 | 件 | 工业 |
| 31 | 长胶手套 | 100 | 双 | 工业 |
| 32 | 线手套 | 100 | 双 | 工业 |
| 33 | 调味缸 | 20 | 个 | 工业 |
| 34 | 油缸 | 10 | 个 | 工业 |
| 35 | 炒铲 | 15 | 把 | 工业 |
| 36 | 炒勺 | 15 | 把 | 工业 |
| 37 | 电子克称 | 2 | 台 | 工业 |
| 38 | 削皮刀 | 20 | 把 | 工业 |
| 39 | 水瓢 | 6 | 个 | 工业 |
| 40 | 无纺布厨师帽 | 100 | 顶 | 工业 |
| 41 | 一次性口罩 | 10 | 盒 | 工业 |
| 42 | 一次性手套 | 10 | 盒 | 工业 |
| 43 | 细油漏 | 5 | 个 | 工业 |
| 44 | 粗油漏 | 5 | 个 | 工业 |
| 45 | 木墩子 | 8 | 个 | 工业 |
| **抽排系统** |  |  |  |  |
| 1 | 低噪音多翼式离心风柜 | 2 | 台 | 工业 |
| 2 | 轴流风机 | 1 | 台 | 工业 |
| 3 | 静电油烟净化器 | 2 | 台 | 工业 |
| 4 | 不锈钢接油盘 | 4 | 个 | 工业 |
| 5 | 风柜/净化器安装支架 | 4 | 套 | 工业 |
| 6 | 风柜减震器 | 2 | 套 | 工业 |
| 7 | 风柜机电控制箱及保护系统 | 2 | 套 | 工业 |
| 8 | 防火阀 | 2 | 个 | 工业 |
| 9 | 风管 | 460 | m² | 工业 |
| 10 | 风柜出风口消音器 | 2 | 套 | 工业 |
| 11 | 风柜风口软联接 | 2 | 套 | 工业 |
| 12 | 厨房设备机电安装辅料 | 2 | 套 | 工业 |

**二、原第五章 采购项目技术、服务、政府采购合同内容条款及其他商务要求三.技术参数及服务要求1.技术参数**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **编号** | **设备名称** | **规格（涉及尺寸均为mm）** | **技术参数** | **备注（项目清单对应点位）** |
| 1 | 高压花洒 | / | 单孔台式花洒喷枪装置；提供1/2"止回阀；18"长的进水软管带有1/2"接头；包括6"（152mm）长的墙上托架；5SV-H喷阀（4-6 GPM） | **AE肉类加工区** |
| 2 | 切菜刀 | 1# | 采用304#不锈钢锻造。 | 杂件 |
| 3 | 砍刀 | 1# | 采用304#不锈钢锻造。 | 杂件 |
| 4 | 洗地龙头 | 10.7M | 10.7米长绕管及可以调整软管止动块；铜制旋转接头；最大压力300PSI；最大温度176华氏度（80℃） | AD蔬菜加工区/AE肉类加工区/AF烹饪间/AG洗消间/BB洗消间 |
| 5 | 双层工作台 | 1000\*760\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | **BB洗消间** |
| 6 | 大单星盆水池 | 1000\*760\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；内置304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板焊接成型星盆；连接管采用1.2mm厚25\*25的方形钢管 ；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节高度子弹脚。  附件：不锈钢下水器， 水龙头。 | AD蔬菜加工区/AE肉类加工区/AF烹饪间/AG洗消间/BB洗消间/AI水果/传菜间 |
| 7 | 双层工作台带靠背 | 1000\*760\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | AE肉类加工区/AG洗消间 |
| 8 | 塑料保鲜盒 | 10L | 采用透明食品级PP材质，双面锁扣密封防潮。 | 杂件 |
| 9 | 不锈钢封墙钢 | 11200\*2000 | 采用304#1.2mm不锈钢板制作 | AF烹饪间 |
| 10 | 双层工作台带靠背 | 1160\*760\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | AF烹饪间 |
| 11 | 不锈钢汤碗 | 11cm | 采用304#不锈钢冲压制作。 | 杂件 |
| 12 | 低噪音多翼式离心风柜 | 11KW | 风量：不低于29500m3/h；功率：不高于11KW；全压：490Pa；转速：不低于680r/min；采用低噪音多翼式离心柜，噪声低；可现场拆装，安装方便，外接注油孔，方便 加油保养，左右设有检修门，便于维修；可根据所需要的风量，全压不同，在电机功率和叶轮的线速度许可的情况下，调整风柜的转速，达到所需的效果。 | 油排系统 |
| 13 | 炊用燃气大锅灶 | 1250\*1250\*800+400/100 | 材质：304#不锈钢；灶台面及水围基板材厚度：不低于1.2mm，灶台面整体冲压成型，内衬约3mm防火隔热石棉布；、灶侧板及灶背板板材厚度：不低于1.0mm；灶体骨架：镀锌角钢免焊骨架；灶膛：采用镀锌钢板；智控系统，一键启动，侧火种设计；前沿设有挡渣排污槽，配备挡渣板，每个灶头装有摇摆水龙头；炉头燃烧器：球墨铸铁内胆，不锈钢外壳。 附件：配套900mm翻边大锅。 | AF烹饪间 |
| 14 | 更衣柜带锁 | 1200\*400\*1800 | 柜体骨架采用1.2mm不锈钢磨砂板折弯组合而成，围板采用1.2mm不锈钢腹膜磨砂板； 上、下配不锈钢门及门锁，门板采用1.0mm不锈钢磨砂板。 | **AA更衣间** |
| 15 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1500 | 层板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；层板下均需使用U型加强筋焊接加固，加强筋板材厚度：不低于1.2mm；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，不锈钢可调节高度子弹脚。 | **AB仓库** |
| 16 | 四层栅格层架 | 1200\*500\*1500 | 主横骨采用304#1.2mm厚30\*25不锈钢方管；搁条采用304#1.2mm厚30\*15不锈钢方管分段焊接式组合；主骨架及四脚采用304#1.2mm厚38\*38mm不锈钢方管加不锈钢调节式脚。 | AC收货区/检测室/AD蔬菜加工区/AF烹饪间/AG洗消间/AI水果/传菜间/BB洗消间 |
| 17 | 四门高身储物柜 | 1200\*500\*1800 | 柜身采用304#不锈钢磨砂贴塑板制作，厚度不低于1.5mm；层板、加强筋采用304#不锈钢磨砂贴塑板制作，厚度不低于1.2mm，层板下均使用加强筋焊接加固；不锈钢合页对开门结构，隔物层共4层；立柱采用φ50\*1.2mm不锈钢圆形重力调节脚； | AB仓库/AF烹饪间/ |
| 18 | 四门碗柜 | 1200\*500\*1800 | 柜身采用304#不锈钢磨砂贴塑板制作，厚度不低于1.5mm；层板、加强筋采用304#不锈钢磨砂贴塑板制作，厚度不低于1.2mm，层板下均使用加强筋焊接加固；不锈钢吊装式滑门，左右推拉式结构，隔物层共4层；立柱采用φ50\*1.2mm不锈钢圆形重力调节脚； | AG洗消间/BA售卖间/BB洗消间 |
| 19 | 米面架 | 1200\*500\*200 | 主横骨采用304#1.2mm厚50\*50不锈钢方管； 搁条采用304#1.2mm厚50\*50不锈钢方管分段焊接式组合；立柱采用304#1.2mm厚50\*50不锈钢方管加不锈钢调节式子弹脚。 | **AB仓库** |
| 20 | 刀具菜墩保存柜 | 1200\*550\*1000 | 台面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂板；围板采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板；上层为刀具消毒柜，下层为菜墩消毒柜；内置紫外线杀菌灯,能有效杀灭细菌,寿命长达8000小时；设有消毒时间调控功能 | 其他 |
| 21 | 双头矮汤炉 | 1200\*700\*500+300 | 1、炉台面采用304#1.5mm不锈钢磨砂板，围板采用1.2mm不锈钢磨砂板； 2、黑铁炉膛结构；炉体骨架50×50的角铁(防腐处理)； 3、炉通脚Φ50mm不锈钢管；炉板架采用合金耐高温铸铁花架. 4、炉通脚内含支撑炉身的不锈钢及可调高度的炭钢M26可调脚 5、炉头采用节能炉头，自带风机" | **AF烹饪间** |
| 22 | 双层工作台 | 1200\*760\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | AF烹饪间/AG洗消间 |
| 23 | 大单星盆水池 | 1200\*760\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；内置304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板焊接成型星盆；连接管采用1.2mm厚25\*25的方形钢管 立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节高度子弹脚。  附件：不锈钢下水器，水龙头。 | **AG洗消间** |
| 24 | 活动双层工作台 | 1200\*760\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作;面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配配2个定向轮，2个带刹车万向轮； | **AG洗消间** |
| 25 | 双层工作台带靠背 | 1200\*760\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作;面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | **AD蔬菜加工区** |
| 26 | 双星盆水池 | 1200\*760\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；内置304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板焊接成型星盆；连接管采用1.2mm厚25\*25的方形钢管;立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节高度子弹脚。  附件：不锈钢下水器，水龙头。 | AD蔬菜加工区/AE肉类加工区/AF烹饪间 |
| 27 | 不锈钢封墙钢 | 12000\*2000 | 采用304#1.2mm不锈钢板制作 | AF烹饪间 |
| 28 | 多功能切菜机 | 1165\*550\*1255 | 1、功率：≤3.85KW；电压：220V。切菜规格：1-45mm双刀切削，切片规格：3mm、切丁规格：10\*10\*10mm、切丝规格：3\*3mm。生产能力：不低于850kg/h，叶菜类与根茎类切菜部分单独开关控制，节约能源，叶菜类回刀与输送带双变频器调速，根茎类部分两种进料口， 数显控制屏，操控更人性化。叶菜类及根茎类门板均安装有开门即停装置，保障安全操作。 ▲2、提供产品证明材料：①、投标产品具有CQC食品接触安全认证证书；②、投标产品具有CQC产品认证证书；③、设备噪音≤72分贝，提供符合《SB/T238-2008 切菜机技术条件》的检测报告。 | **AD蔬菜加工区** |
| 29 | 双温冰箱(四门双机) | 1200\*700\*1940 | 1、温控类型：机械\数显；温度范围：冷藏-5- +10℃、冷冻-18-6℃；功率：300W（±20W；采用节能压缩机，噪音低、耗电省、安全可靠；容积：≥875L；总能量消耗：≤3.71kwh/24h； ▲2、提供证明材料：①、投标产品取得中国能效标识；②、投标产品达到一级能效，提供国家认可的合法检测机构出具的产品能源效率检测报告；③投标产品取得CQC食品接触产品安全认证证书（附试验报告）；④、提供国家压缩机制冷设备质量监督检验中心出具的检验报告；⑤、投标产品电子元器件性能优良，进行端子电压、骚扰功率、断续骚扰、谐波电流、静电放电、注入电流、电快速瞬变、浪涌、电压暂降、短时中断检测，提供国家压缩机制冷设备质量监督检验中心出具的检验报告。 | AE肉类加工区/AF烹饪间 |
| 30 | 双门留样柜 | 1200\*700\*1940 | 电压：220V;规格：≥1200×700×1940mm；温控类型：机械\数显；冷藏温度范围：+10℃- +1℃；280W（±20W）；采用节能压缩机，噪音低；提供证明材料：①、提供投标产品容积：≥920L，总能量消耗：≤3.48kwh/24h，年耗电量：≤1270kwh/a；②、提供投标产品中国能效标识；达到一级能效，附能源效率检测报告。 | **AH售卖间** |
| 31 | 推车式32盘节能蒸饭柜 | 1226\*1000\*1820 | 控制类型：双系统;点火方式：智能脉冲点火 ;电压/功率：220V/ 不高于100W;耗气量：不高于4.2m³/H（额定热负荷38KW）；蒸汽温度：不低于105℃；一体嵌入式推进式结构设计，检修维护方便；热交换采用湿背蜂窝管式热交换技术，常温水开机100秒左右出蒸气；蒸汽供应采用立体直喷式结构；一键式开关，电子自动点火，随开随关，自动进水； | **AF烹饪间** |
| 32 | 双层工作台 | 1300\*760\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | **AF烹饪间** |
| 33 | 热风循环消毒柜 | 1380\*680\*1920 | 1、双门不锈钢型外壳，热风循环高温消毒柜，经久耐用；外形参数：≥宽1380\*厚680\*高1920MM（内径≥1320\*430\*1419mm），容积：≥880L,功率：3250W±500W；左右两室均为红外线消毒室，最高温度可达135℃，120℃以上保持时间≥15分钟，对大肠杆菌的平均杀灭对数值均为＞3，对脊髓灰质炎病毒的平均灭活对数值均为＞4，是合格的二星级消毒柜；进行微生物检测柜内最高温度可达165度，对大肠杆菌的杀灭率可达99.999%，对脊髓灰质炎病毒灭活对数值＞6；不锈钢发热管加热，循环风机保证柜体内部温度均匀，采用温控和超温熔断器双重保护，防止过热或者过压，保证经久耐用；带可锁止万向轮，移动和固定十分方便；大屏温度显示，轻触式按钮操作；内置4根不锈钢环形发热管，4套循环风机总成；内置8个不锈钢餐盘层架，结实耐用；最大餐盘容量≥336个； ▲2、提供证明材料：①、提供投标产品CQC产品认证证书（附试验报告）和食品接触产品安全认证证书（附试验报告）；②提供投标产品疾病预防控制中心检验报告和微生物检测中心分析检测报告。 | AH售卖间/BA售卖间 |
| 34 | 双层工作台 | 1400\*760\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | **AG洗消间** |
| 35 | 双层工作台带靠背 | 1400\*760\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | AD蔬菜加工区/AE肉类加工区 |
| 36 | 挂墙茶水柜 | 1500\*300\*1200 | 围板采用304#1.2mm不锈钢磨砂板；柜内层板采用304#1.2mm不锈钢磨砂板加固形焊接组合；层板下使用加强筋焊接加固，加强筋板材厚度：不低于1.2mm。 | **AA更衣间** |
| 37 | 四层栅格层架 | 1500\*500\*1500 | 主横骨采用304#1.2mm厚30\*25不锈钢方管；搁条采用304#1.2mm厚30\*15不锈钢方管分段焊接式组合；主骨架及四脚采用304#1.2mm厚38\*38mm不锈钢方管加不锈钢调节式脚。 | AD蔬菜加工区/AF烹饪间 |
| 38 | 四格保温售饭工作台 | 1500\*700\*800 | 台面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板； 围板采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板； 立柱采用304#1.2mm厚38\*38mm不锈钢方管加不锈钢调节式子弹脚 ； 配发热管2KW/220V 1套，系统含：温控感应定时开关（30-110℃）； 附件：1/1带盖份数盘。 | AH售卖间/AI水果/传菜间/BA售卖间 |
| 39 | 双层工作台 | 1500\*700\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | AI水果/传菜间/BA售卖间/AG洗消间 |
| 40 | 双孔收餐工作台 | 1500\*760\*800 | 1、台面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂板； 面板下使用加强筋焊接加固，加强筋板材厚度：不低于1.2mm； 3、台脚采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节式子弹脚； 4、配直径为300mm的残渣孔，以便将剩菜剩饭倒入柜内残渣桶。 | **AG洗消间** |
| 41 | 活动双孔收餐工作柜 | 1500\*760\*800 | 台面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂板，台面开两个300mm收餐孔，以便将剩菜剩饭倒入柜内残渣桶；面板下使用加强筋焊接加固，加强筋板材厚度：不低于1.2mm；围板采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板；门板采用304#1.0mm不锈钢磨砂贴塑板，采用合页对开门结构；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配2个定向轮，2个带刹车万向轮。 | AG洗消间/BB洗消间 |
| 42 | 活动双层工作台 | 1500\*760\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配配2个定向轮，2个带刹车万向轮； | **BB洗消间** |
| 43 | 双层工作台带靠背 | 1500\*760\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | AC收货区/检测室/AD蔬菜加工区/AE肉类加工区 |
| 44 | 300L可倾式汤锅 | 1540\*1090\*990 | 尺寸：1540\*1090\*990；容量：不低于300L；锅口直径：900MM；锅内深度：570mm‘耗气量：不高于7m³/h；锅体采用304不锈钢制作；内装耐热保温装置，使用更节能，热效率可达80%以上；锅体旋转可倾，出料、清洗十分方便大小火轻松可调 | **AF烹饪间** |
| 45 | 热风循环推车消毒柜 | 1580\*910\*2000 | 电压：220V；功率：不高于7.8KW；净容积：不低于770L\*2；消毒温度：20℃-150℃材质：不锈钢，采用推车式；立体循环风高温杀菌，杀毒效果彻底；高温保险防止意外操作失误造成的不必要的损失。 | AG洗消间/BB洗消间 |
| 46 | 双层工作台 | 1600\*760\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | **AI水果/传菜间** |
| 47 | 单通工作台 | 1600\*760\*800 | 台面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板，内衬20mm木工板；柜内活动层板采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板；面板、层板下均使用加强筋焊接加固，加强筋板材厚度：不低于1.2mm；围板采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板，门板采用304#1.0mm不锈钢，不锈钢吊装式滑门，左右推拉式结构； 立柱采用Φ50mm(±5mm)不锈钢管柱及不锈钢可调节高度子弹脚； | **AI水果/传菜间** |
| 48 | 不锈钢面碗 | 16cm | 采用304#不锈钢冲压制作。 | 杂件 |
| 49 | 双层工作台 | 1800\*760\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | AH售卖间/AF烹饪间/AC收货区/检测室 |
| 50 | 活动双层工作台 | 1800\*760\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配配2个定向轮，2个带刹车万向轮； | BA售卖间/AD蔬菜加工区/AE肉类加工区/AF烹饪间 |
| 51 | 双通工作台 | 1800\*760\*800 | 台面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板，内衬20mm木工板；柜内活动层板采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板；面板、层板下均使用加强筋焊接加固，加强筋板材厚度：不低于1.2mm；围板采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板，门板采用304#1.0mm不锈钢，不锈钢吊装式滑门，左右推拉式结构；立柱采用Φ50mm(±5mm)不锈钢管柱及不锈钢可调节高度子弹脚； | **AF烹饪间** |
| 52 | 双门平台雪柜 | 1800\*760\*800 | 电压：220V；功率：不高于210W；净容量:不低于370L；内外箱体采用不锈钢制作，60mm发泡厚度，环保制冷剂，内箱底板圆角设计，柜门拉手采用折边式设计；控温：直冷，-5℃～+10℃；配可调式浸塑层架，可调节子弹脚，可拆式门封条； | **AI水果/传菜间** |
| 53 | 双孔收餐工作台 | 1800\*760\*800 | 台面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂板； 面板下使用加强筋焊接加固，加强筋板材厚度：不低于1.2mm；台脚采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节式子弹脚；配直径为300mm的残渣孔，以便将剩菜剩饭倒入柜内残渣桶。 | **BB洗消间** |
| 54 | 双层工作台带靠背 | 1800\*760\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | AC收货区/检测室/AE肉类加工区/AF烹饪间 |
| 55 | 杀鱼台 | 1800\*760\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；内置304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板焊接成型星盆；连接管采用1.2mm厚25\*25的方形钢管；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节高度子弹脚。  附件：不锈钢下水器，水龙头。 | **AE肉类加工区** |
| 56 | 调味缸 | 20cm | 采用304#不锈钢制作。 | 杂件 |
| 57 | 静电油烟净化器 | 36000m³/H | 1、处理效率达到98%以上，可达到目测无烟效果，100%实现低空排放。最大风量36000m³/H；外壳全部为1.20CM以上的钢板制造，外表必须喷漆。各级收集组件都有自己的检修门和高压电源以于检查时不影响别的细件。 电场主体为不锈钢阴极，镀锌板阳极，蜂窝状模块式结构为优，同时满足可单独拆卸，方便设备清洗维护。电场主体绝缘子采用陶瓷绝缘子，不得采用塑胶等普通材质进行绝缘。检修时通过检修门，可以直接接触到电场主体。每个组体都独立含有：工作指示灯、电源指示灯、故障指示灯。 ▲2、提供证明资料：①提供油烟净化器配件高频高压电源在10Hz—50Hz频率范围内，振动测试合格检测报告；②提供油烟净化器高频高压电源在温度（-40℃-100℃）循环测试中合格检测报告；③提供油烟净化器处理效率不低于98%和处理后平均浓度不高于0.25mg/m3的检测报告； | 油排系统 |
| 58 | 塑料保鲜盒 | 28L | 采用透明食品级PP材质，双面锁扣密封防潮。 | 杂件 |
| 59 | 电子落地称 | 300KG | 电压：220V；起称重量：400g；称重范围：0.4-300KG；误差值：50-200g；90度折叠设计；具有查询、置零、去皮、累计、找钱等功能 | **AC收货区/检测室** |
| 60 | 油缸 | 30cm | 采用304#不锈钢制作。 | 杂件 |
| 61 | 燃气热水器 | 390\*160\*600 | 电压/功率：220V/48W+40W（水泵）；容量：不低于16L；启动水量：≥2.7L/min；点火方式：电脉冲放电点火；即开即热，加设增流回水管，进水水流不经过循环泵，冷水热水分开走，避免水量衰减；触控大屏；热水循环防冻，当监测到进水温度低于4℃时，水循环防冻自动开启。 | AG洗消间/BB洗消间 |
| 62 | 长龙洗碗机 | 3900\*850\*1600 | 1、总电量：380V/59KW；洗涤量：3600-5300件/小时；洗碗机双缸洗涤+最后过水漂洗设计，整机清洗、消毒二合一洗涤效果更 加干净彻底，使餐具符合国家卫生安全使用标准，提高碗碟周转率，减少人工劳动力；主洗水温：60-75 ℃，最后漂洗水温：82-95 ℃；输送带速度：1.6-4.5 米/分，输送电机使用正规的变频器，根据洗涤情况可无级变速；有效洗涤尺寸：640×370mm；用水量：390L/H；全智能CPU 电脑板控制系统，SD 卡一键升级更新系统，7 寸高清触摸屏操作界面，使用方便易懂，水箱及加热器自动注水，自动水位控制，确保运作正常，自动温控装置保持温度恒定，操控版面简单方便且运行状况各个指令指示灯一目了然； ▲2、提供生产厂家长龙式洗碗机传送链条（链条连接不锈钢片）符合《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》要求，提供质量监督检验中心出具的检验检测报告； ▲3、提供生产厂家长龙式洗碗机传送链条（链条钩）符合《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》要求，提供质量监督检验中心出具的检验检测报告。 | **AG洗消间** |
| 63 | 炉拼台 | 400\*1250\*800/350 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板下使用加强筋焊接加固，加强筋板材厚度：不低于1.2mm；立柱采用304#1.2mm厚φ38不锈钢圆管配可调子弹脚； | **AF烹饪间** |
| 64 | 双层工作台 | 400\*700\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | AH售卖间/BA售卖间 |
| 65 | 塑料保鲜盒 | 45L | 采用透明食品级PP材质，双面锁扣密封防潮。 | 杂件 |
| 66 | 白色菜筐 | 480\*360\*130 | 加厚塑料箱周转筐周转箱蔬菜，圆滑转角，底部设计有加强筋，设计有便签粘贴位置。 | 杂件 |
| 67 | 单星洗手星感应龙头 | 500\*400 | 面板采用304#不锈钢磨砂贴塑板制作，厚度约为1.5mm；星盆斗采用304#不锈钢磨砂贴塑板制作，厚度约为1.2mm； 附件：不锈钢下水器、配感应水龙头 | **AA更衣间** |
| 68 | 双层工作台 | 500\*700\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | AH售卖间/BA售卖间 |
| 69 | 轴流风机 | 5000风量 | 洗碗机排气使用，5000m³/h，电压：380V | 油排系统 |
| 70 | 脚踏垃圾桶 | 50L | 采用PP原料制作，脚踏式密封盖设计，防止异味外泄。 | 杂件 |
| 71 | 电子克称 | 5KG | 最大称重量5KG，电子显示屏，精度0.1g。 | 杂件 |
| 72 | 白色菜筐 | 600\*420\*300 | 加厚塑料箱周转筐周转箱蔬菜，圆滑转角，底部设计有加强筋，设计有便签粘贴位置。 | 杂件 |
| 73 | 蓝色菜筐 | 600\*420\*300 | 加厚塑料箱周转筐周转箱蔬菜，圆滑转角，底部设计有加强筋，设计有便签粘贴位置。 | 杂件 |
| 74 | 黑色菜筐 | 600\*420\*300 | 加厚塑料箱周转筐周转箱蔬菜，圆滑转角，底部设计有加强筋，设计有便签粘贴位置。 | 杂件 |
| 75 | 双层工作台 | 600\*760\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | **BB洗消间** |
| 76 | 绞切肉机 | 620\*465\*750 | 电压/功率：220V/不高于1.5KW；较肉转速：不低于350r/min；绞肉产量：不低于185KG/H；切肉转速：不低于460r/min；切丝产量：不低于260KG/H；切片产量：不低于520KG/H；采用不锈钢刀片、梳刀、绞龙、孔板，符合食品安全要求 | **AE肉类加工区** |
| 77 | 上下双门高身雪柜 | 620\*692\*1910 | 电压：220V；功率：不高于230W；净容量:不低于317L；内外箱体采用不锈钢制作，60mm发泡厚度，环保制冷剂，内箱底板圆角设计，柜门拉手采用折边式设计；控温：直冷，-5℃～+10℃/-6℃～-15℃；配可调式浸塑层架，配活动脚轮，可拆式门封条； | **AC收货区/检测室** |
| 78 | 双层工作台 | 650\*760\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | **AH售卖间** |
| 79 | 紫外线灭菌器 | 498\*81\*272 | 1、功率: 不高于30W，（适合面积30㎡-40㎡）；一体化顶盖设计，全铝合金框体；可承受电压在200V-240V范围变动，；封闭式悬挂孔，加粗不锈钢钢丝挂绳设计；保护网螺丝固定、锁紧；加长电源线：标准国标铜线，总长不低于1.5米，外露长度不低于1.2米；灯管寿命不低于8000小时；紫外线和臭氧双重杀菌，可有效杀灭光线照射不到的地方，可以快速氧化分解异味的化学物质，除异味，除甲醛等，更好的净化空气；除菌率（白色葡萄球菌、金黄色葡萄球菌、大肠杆菌）必须≥99.99%; ▲2、提供证明资料：灭菌效果符合《家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能 空气净化器的特殊要求》 ，提供“紫外线灭菌器微生物检测报告”； ▲3、提供证明资料：产品质量符合《紫外线杀菌灯》、《双端荧光灯安全要求》，提供紫外线灭菌器质量检测报告 | AH售卖间/AI水果/传菜间/BA售卖间 |
| 80 | 灭蝇灯 | 670\*150\*470 | 外形尺寸：670\*150\*470mm±5%；电网电压：4500V-5000V，电网与机壳连接处采用耐高压陶瓷座柱绝缘，电网与机壳空间距离30mm以上；光源：采用紫外光诱虫灯管作光源，灯管：2\*20W；机壳构造：采用厚度≥1.5mm铝型材，铝材表面经电化处理；过载保护：高压变压器设有温控保护装置，在外电压过高或电网长时间短路导致高压变压器超温时会自动断路；昆虫残骸收集：采用厥型口径约150mm宽的残骸收集盘，深度约50mm，可有效防止昆虫残骸溢出；残骸收集盘的两端采用道轨嵌入式构造，可防止收集盘倾斜时滑出；机壳底部采用圆形不锈钢管，管内用支承螺纹铁杆两端拉固，不会积存尘埃。 | AA更衣间/AB仓库/AC收货区/检测室/AD蔬菜加工区/AE肉类加工区/AF烹饪间/AG洗消间/AH售卖间/AI水果/传菜间/BA售卖间/BB洗消间 |
| 81 | 商用沸腾型温开水器 | 675\*450\*1450 | 1.基本参数：电源:220V~；加热功率：≤2kW；保温功率：≤2kw；温开水产量≥55L/H（必须是温开水，不能是混合水）；进水方式：智能电控；水龙头：2个（2温）（每个水龙头出水量≥0.8升／分钟,出水龙头带有防碰撞及防烫保护）；出水温度：温开水龙头42℃±5℃（电控可调）；容量规格：不低于43L；材料：整机采用SUS304不锈钢，厚≥0.7mm，整机达到食品接触产品安全级别；工作方式：采用上置式无压两水箱制造，开水箱步进加热沸腾抛离技术，开水加热低于92℃（国标）时不能出水进入温开水箱，温开水箱内置冷却导流槽和全封闭节能热交换器；热交换后的原水温度≥50℃，水箱上应设置水质测检口，便于清理维护保养；温水储水箱内热交换器管路总长度≥25米；安全要求：煮水工作无压力，热交换器工作无压力，水龙头无压力出水；防止加热工作过程水膨胀产生压力而导致内胆破裂漏水及取水蒸汽、热水喷溅烫伤学生；消毒措施：出水龙头前置紫外线装置，对所出温开水进行二次消毒，保证饮水健康；智能触摸综合管理系统：显示面板有时间显示、水位高低显示、加热工作状态显示、故障检测显示，开水、温开水双温显示 进补水显示，智能检测水箱水垢清洗提醒功能；电器安全要求：具有漏电保护、超高温保护、加热管防干烧保护、缺水自动断电保护；自动定时开关机，定时除垢排垢功能； 水源及过滤系统：政府管网自来水，三级过滤（PP棉+活性炭+压缩炭）； ▲2、提供证明材料：①、提供投标产品食品接触产品安全认证证书；②、提供投标产品CQC认证证书。 | 其它 |
| 82 | 暖饭柜 | 700\*700\*800 | 主要材质：304#不锈钢；柜体板材厚度：不低于1.5mm，双层结构；柜体内置发热管，外置温控感应定时开关，温度范围可调；立柱：直径51mm，厚度1.0mm的圆形重力调节脚；电压：220V；功率：不高于2KW 附件：带盖汤桶 | AH8/BA3/ |
| 83 | 单星盆水池 | 700\*760\*800+100 | 1、面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板； 2、内置304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板焊接成型星盆； 3、连接管采用1.2mm厚25\*25的方形钢管 4、立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节高度子弹脚。  附件：不锈钢下水器，水龙头。 | AH售卖间/BA售卖间 |
| 84 | 土豆脱皮机 | 850\*600\*1100 | 1、额定功率：≥1.1KW，电压：220V。采用滚动摩擦原理，脱皮与洗净，滚筒砂可换设计，传动轴转速：≥260r/min。 ▲2、提供产品证明材料：①、设备噪音≤71dB（A），拨料盘直径：≥450mm，生产能力：≥750KG/H，提供投标产品检测报告复印件佐证；②、投标产品具有CQC食品接触产品安全认证证书，提供证书复印件。 | **AD蔬菜加工区** |
| 85 | 拖把池 | 800\*500 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；内置304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板焊接成型星盆； | **AA更衣间** |
| 86 | 平板推车 | 800\*500\*900 | 层板采用304#1.5mm不锈钢磨砂板；层板下均需使用加强筋焊接加固，加强筋板材厚度：不低于1.2mm； 立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管；脚轮：2个定向轮，2个带刹车万向轮。 | **AB仓库** |
| 87 | 二层餐车 | 800\*500\*900 | 层板采用304#1.5mm不锈钢磨砂板；层板下使用加强筋焊接加固，加强筋板材厚度：不低于1.2mm，立柱采用Φ25不锈钢结构管焊接；配2个定向轮，2个带刹车万向轮。 | AI水果/传菜间/AF烹饪间 |
| 88 | 收碗车 | 800\*500\*900 | 层板采用304#1.5mm不锈钢磨砂板；立柱采用Φ25不锈钢结构管焊接；配2个定向轮，2个带刹车万向轮。 | AG洗消间/BB洗消间 |
| 89 | 单星盆水池 | 800\*760\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；内置304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板焊接成型星盆；连接管采用1.2mm厚25\*25的方形钢管；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节高度子弹脚。  附件：不锈钢下水器，水龙头。 | **AC收货区/检测室** |
| 90 | 打菜勺 | 8cm | 采用304#不锈钢锻造。 | 杂件 |
| 91 | 饭铲 | 8cm | 采用304#不锈钢锻造。 | 杂件 |
| 92 | 炒勺 | 8两 | 采用304#不锈钢制作。 | 杂件 |
| 93 | 双星洗手星 感应龙头 | 900\*400 | 面板采用304#不锈钢磨砂贴塑板制作，厚度约为1.5mm；星盆斗采用304#不锈钢磨砂贴塑板制作，厚度约为1.2mm； 附件：不锈钢下水器、配感应水龙头 | AH售卖间/AI水果/传菜间/BA售卖间 |
| 94 | 沸腾型温开水机 | 920\*450\*1450 | 基本参数：电源:50Hz 220V~；加热功率：≤3kW；保温功率：≤2kw；温开水产量≥75L/H（必须是温开水，不能是混合水）；进水方式：智能电控；水龙头：3个（一开两温）（每个水龙头出水量≥0.8升／分钟,出水龙头带有防碰撞及防烫保护）；出水温度：温开水龙头42℃±5℃（电控可调）；外形尺寸：920\*450\*1450（mm）±50mm；容量：≥13L（煮开水箱）+40L（储温开水箱）；材料：整机采用SUS304不锈钢，厚≥0.7mm，整机达到食品接触产品安全级别；工作方式：采用上置式无压两水箱制造，开水箱步进加热沸腾抛离技术，开水加热低于92℃（国标）时不能出水进入温开水箱，温开水箱内置冷却导流槽和全封闭节能热交换器；热交换后的原水温度≥50℃，水箱上应设置水质测检口，便于清理维护保养；安全要求：煮水工作无压力，热交换器工作无压力，水龙头无压力出水；防止加热工作过程水膨胀产生压力而导致内胆破裂漏水及取水蒸汽、热水喷溅烫伤学生；消毒措施：出水龙头前置紫外线装置，对所出温开水进行二次消毒，保证饮水健康；智能触摸综合管理系统：显示面板有时间显示、水位高低显示、加热工作状态显示、故障检测显示，开水、温开水双温显示 进补水显示，智能检测水箱水垢清洗提醒功能；电器安全要求：具有漏电保护、超高温保护、加热管防干烧保护、缺水自动断电保护；自动定时开关机，定时除垢排垢功能； 水源及过滤系统：政府管网自来水，三级过滤（PP棉+活性炭+压缩炭） | **AA更衣间** |
| 95 | 集气罩 | L\*1000\*500 | 罩体采用304#1.2mm厚不锈钢磨砂贴塑板；不锈钢滤油网采用304#1.2mm厚不锈钢磨砂贴塑板 | **AG洗消间** |
| 96 | 不锈钢环保烟罩 | L\*1300\*500 | 罩体采用304#1.2mm厚不锈钢磨砂贴塑板；不锈钢滤油网采用304#1.2mm厚不锈钢磨砂贴塑板；防潮灯：外壳为压铸铝，铝型材；蒙砂透明罩，透光度强，光线辐射面广；灯体表面经喷塑处理，耐高温，耐腐蚀。 | **AF烹饪间** |
| 97 | 不锈钢环保烟罩 | L\*1400\*500 | 罩体采用304#1.2mm厚不锈钢磨砂贴塑板；不锈钢滤油网采用304#1.2mm厚不锈钢磨砂贴塑板；防潮灯：外壳为压铸铝，铝型材；蒙砂透明罩，透光度强，光线辐射面广；灯体表面经喷塑处理，耐高温，耐腐蚀。 | **AF烹饪间** |
| 98 | 风幕机 | L=1200 | 电压：220V；功率：不高于180W；风量：不低于1700m³/h；风速：不低于11m/s；噪音：≤44dB；全金属外壳；叶轮通过优化设计，具有风量大、噪音低的优点；叶轮是一整体结构， | **BA售卖间** |
| 99 | 风幕机 | L=1500 | 电压：220V；功率：不高于220W；风量：不低于2100m³/h；风速：不低于11m/s；噪音：≤46dB；提供投标产品符合GB4706.1-2005检验报告加盖响应人公章；全金属外壳；叶轮通过优化设计，具有风量大、噪音低的优点；叶轮是一整体结构 | AA更衣间/AC收货区/检测室/AG洗消间/AI水果/传菜间 |
| 100 | 不锈钢盆 | φ300 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作。 | 杂件 |
| 101 | 不锈钢桶 | φ300 | 采用304#厚2.0mm不锈钢冲压制作。 | 杂件 |
| 102 | 水瓢 | φ300 | 采用304#不锈钢制作。 | 杂件 |
| 103 | 细油漏 | φ300 | 采用304#不锈钢制作。 | 杂件 |
| 104 | 粗油漏 | φ300 | 采用304#不锈钢制作。 | 杂件 |
| 105 | 不锈钢盆 | φ400 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作。 | 杂件 |
| 106 | 低密度树脂菜墩 | φ420\*90 | 采用食品级PE低密度聚乙烯材质，不沾油吸水，不发霉不开裂。 | 杂件 |
| 107 | 不锈钢桶 | φ500 | 采用304#厚2.0mm不锈钢冲压制作。 | 杂件 |
| 108 | 木墩子 | φ500\*100 | 圆形加厚实木松木菜墩。 | 杂件 |
| 109 | 不锈钢盆 | φ600 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作。 | 杂件 |
| 110 | 不锈钢漏盆 | φ600 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作，带漏水冲孔。 | 杂件 |
| 111 | 不锈钢盆 | φ800 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作。 | 杂件 |
| 112 | 不锈钢漏盆 | φ800 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作，带漏水冲孔。 | 杂件 |
| 113 | 不锈钢八人快餐桌 | 八人位 | 桌面采用201#1.0mm厚不锈钢磨砂板，桌面尺寸2000\*600mm；桌面內垫基材采用18mm厚实木松木板；桌架采用201#50\*50壁厚1.2mm不锈钢管；坐板采用中空吹塑圆凳，直径300mm；坐板桌架可收折，方便打扫卫生，钢架带橡胶脚垫； | 杂件 |
| 114 | 刀具消毒柜 | 定 | 材质：全不锈钢制造；内置紫外线杀菌灯,能有效杀灭细菌,寿命长达8000小时；刀具为磁吸式挂放；功率：不高于15W/220V | AD蔬菜加工区/AE肉类加工区/AI水果/传菜间 |
| 115 | 风管 | 定制 | 采用国标镀锌板制作,风管大小可定制，厚度不低于1.0mm；双面压筋加强处理（按实际用量计算） | 油排系统 |
| 116 | 厨房设备机电安装辅料 | 定制 | 厨房设备灶具和电器设备机电接线材料、密封胶、膨胀螺栓、风管支架等 | 油排系统 |
| 117 | 厨师服 | 短袖L | 采用65%棉、35%涤，不易变形，耐磨抗皱，双排扣设计。 | 杂件 |
| 118 | 厨师服 | 短袖XL | 采用65%棉、35%涤，不易变形，耐磨抗皱，双排扣设计。 | 杂件 |
| 119 | 不锈钢筷子 | 防滑型 | 采用304#不锈钢锻造。 | 杂件 |
| 120 | 防火阀 | 风管匹配 | 材料采用钢板制作，厚度1.0mm，表面刷防锈漆（按实际用量计算） | 油排系统 |
| 121 | 风柜出风口消音器 | 风管匹配 | 材料采用不锈钢板制作，厚度1.0mm； 内加钢网穿孔板，敷隔音棉，厚度100mm。 | 油排系统 |
| 122 | 风柜/净化器安装支架 | 风柜/净化器匹配 | 采用50\*50\*5mm国标角钢焊接，表面刷防锈漆 | 油排系统 |
| 123 | 不锈钢接油盘 | 风柜匹配 | 采用1.0mm不锈钢制作 | 杂件 |
| 124 | 风柜减震器 | 风柜匹配 | 机械减震器 | 油排系统 |
| 125 | 风柜机电控制箱及保护系统 | 风柜匹配 | 能有效保护电机的正常运行，配置有缺相、过载、漏电保护等功能/含控制箱到风柜处电路线 | 油排系统 |
| 126 | 风柜风口软联接 | 风柜匹配 | 采用帆布（防油、防水型），现场制作 | 油排系统 |
| 127 | 不锈钢餐盘 | 六格 | 采用304#不锈钢冲压制作。 | 杂件 |
| 128 | 线手套 | 棉线 | 针织细纱加密耐磨工艺，舒适透气，不易开线。 | 杂件 |
| 129 | 厨房设备灭火装置 | 双瓶组 | 灭火剂容量：24L，喷嘴最大数量：26个，感温片最大数量：15只；主要配件：驱动瓶、药剂罐、水流控制阀、感温装置、控制箱厨房专用灭火剂量及释放机构；工作原理： 厨房灶台油锅因为温度过高着火时，火焰发出的巨大热能使安装在烟罩上的易熔感温金属熔化。连接启动装置的拉索变得松驰，系统启动。释放机构启动后，氮气驱动瓶内的高压气体向药剂罐内加压，驱动液体灭火剂沿药剂管路喷向着火点，并同时启动所有辅助的切断装置和报警连动装置。 系统的厨房专用灭火剂不同于一般的灭火剂，其主要原理是通过药剂与高温油脂反应，产生覆盖物覆盖在油脂的表面，从而达到快速灭火的效果，且不易复燃。当药剂喷完后，药剂罐内的压力下降到自来水供水压力时，水流控制阀自动打开，水流也通过灭火剂管路和喷嘴喷洒迅速冷却设备，同时也起到清洗设备的作用。 厨房专用灭火剂采用油脂类专用灭火剂，灭火效果好，无毒，无污染，无腐蚀性。药剂灭火后只需要清水清洗即可，灭火剂有效使用期不低于8年；灭火装置控制箱内采用纯机械式自动启动无需任何电源即可工作， | **AF烹饪间** |
| 130 | 长胶手套 | 塑料 | 采用塑料制作。 | 杂件 |
| 131 | 炒铲 | 长柄 | 采用304#不锈钢制作带木手柄。 | 杂件 |
| 132 | 厨师服 | 长袖L | 采用65%棉、35%涤，不易变形，耐磨抗皱，双排扣设计。 | 杂件 |
| 133 | 厨师服 | 长袖XL | 采用65%棉、35%涤，不易变形，耐磨抗皱，双排扣设计。 | 杂件 |
| 134 | 不锈钢勺子 | 中号 | 采用304#不锈钢锻造。 | 杂件 |
| 135 | 削皮刀 | 中号 | 采用304#不锈钢制作。 | 杂件 |
| 136 | 无纺布厨师帽 | 中号 | 采用无纺布,无菌舒适透气。 | 杂件 |
| 137 | 一次性口罩 | 中号 | 50个每袋，采用无纺布一次性成人防细菌防柳絮口罩,无菌舒适透气。 | 杂件 |
| 138 | 一次性手套 | 中号 | 聚乙烯PE塑料，每盒100只。 | 杂件 |

**变更为：**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **编号** | **设备名称** | **规格（涉及尺寸均为mm）** | **技术参数** | 备注（项目清单对应点位） |
| 1 | 高压花洒 | / | 单孔台式花洒喷枪装置；提供1/2"止回阀；18"长的进水软管带有1/2"接头；包括6"（152mm）长的墙上托架；5SV-H喷阀（4-6 GPM） | AE04 |
| 2 | 切菜刀 | 1# | 采用304#不锈钢锻造。 | 杂件：20 |
| 3 | 砍刀 | 1# | 采用304#不锈钢锻造。 | 杂件：21 |
| 4 | 洗地龙头 | 10.7M | 10.7米长绕管及可以调整软管止动块；铜制旋转接头；最大压力300PSI；最大温度176华氏度（80℃） | AD07 AE06 AF05 AG08 BB10 |
| 5 | 双层工作台 | 1000\*760\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | BB08 |
| 6 | 大单星盆水池 | 1000\*760\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；内置304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板焊接成型星盆；连接管采用1.2mm厚25\*25的方形钢管；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节高度子弹脚。 附件：不锈钢下水器， 水龙头。 | AD05  AE09 AF03 AG09 AI05 BB07 |
| 7 | 双层工作台带靠背 | 1000\*760\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | AE05 AG11 |
| 8 | 塑料保鲜盒 | 10L | 采用透明食品级PP材质，双面锁扣密封防潮。 | 杂件：15 |
| 9 | 不锈钢封墙钢 | 11200\*2000 | 采用304#1.2mm不锈钢板制作 | AF19 |
| 10 | 双层工作台带靠背 | 1160\*760\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | AF23-1 |
| 11 | 不锈钢汤碗 | 11cm | 采用304#不锈钢冲压制作。 | 杂件：23 |
| 12 | 低噪音多翼式离心风柜 | 11KW | 风量：不低于29500m3/h；功率：不高于11KW；全压：490Pa；转速：不低于680r/min；采用低噪音多翼式离心柜，噪声低；可现场拆装，安装方便，外接注油孔，方便 加油保养，左右设有检修门，便于维修；可根据所需要的风量，全压不同，在电机功率和叶轮的线速度许可的情况下，调整风柜的转速，达到所需的效果。 | 油排系统：1 |
| 13 | 炊用燃气大锅灶 | 1250\*1250\*800+400/100 | 材质：304#不锈钢；灶台面及水围基板材厚度：不低于1.2mm，灶台面整体冲压成型，内衬约3mm防火隔热石棉布；、灶侧板及灶背板板材厚度：不低于1.0mm；灶体骨架：镀锌角钢免焊骨架；灶膛：采用镀锌钢板；智控系统，一键启动，侧火种设计；前沿设有挡渣排污槽，配备挡渣板，每个灶头装有摇摆水龙头；炉头燃烧器：球墨铸铁内胆，不锈钢外壳。附件：配套900mm翻边大锅。 | AF16 |
| 14 | 更衣柜带锁 | 1200\*400\*1800 | 柜体骨架采用1.2mm不锈钢磨砂板折弯组合而成，围板采用1.2mm不锈钢腹膜磨砂板； 上、下配不锈钢门及门锁，门板采用1.0mm不锈钢磨砂板。 | AA04 |
| 15 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1500 | 层板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；层板下均需使用U型加强筋焊接加固，加强筋板材厚度：不低于1.2mm；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，不锈钢可调节高度子弹脚。 | AB02 |
| 16 | 四层栅格层架 | 1200\*500\*1500 | 主横骨采用304#1.2mm厚30\*25不锈钢方管；搁条采用304#1.2mm厚30\*15不锈钢方管分段焊接式组合；主骨架及四脚采用304#1.2mm厚38\*38mm不锈钢方管加不锈钢调节式脚。 | AC04 AD02 AF09 AG02 AI03 BB03 |
| 17 | 四门高身储物柜 | 1200\*500\*1800 | 柜身采用304#不锈钢磨砂贴塑板制作，厚度不低于1.5mm；层板、加强筋采用304#不锈钢磨砂贴塑板制作，厚度不低于1.2mm，层板下均使用加强筋焊接加固；不锈钢合页对开门结构，隔物层共4层；立柱采用φ50\*1.2mm不锈钢圆形重力调节脚； | AB06 AF24 |
| 18 | 四门碗柜 | 1200\*500\*1800 | 柜身采用304#不锈钢磨砂贴塑板制作，厚度不低于1.5mm；层板、加强筋采用304#不锈钢磨砂贴塑板制作，厚度不低于1.2mm，层板下均使用加强筋焊接加固；不锈钢吊装式滑门，左右推拉式结构，隔物层共4层；立柱采用φ50\*1.2mm不锈钢圆形重力调节脚； | AG03 BA12 BB04 BB12 |
| 19 | 米面架 | 1200\*500\*200 | 主横骨采用304#1.2mm厚50\*50不锈钢方管； 搁条采用304#1.2mm厚50\*50不锈钢方管分段焊接式组合；立柱采用304#1.2mm厚50\*50不锈钢方管加不锈钢调节式子弹脚。 | AB03 |
| 20 | 刀具菜墩保存柜 | 1200\*550\*1000 | 台面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂板；围板采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板；上层为刀具消毒柜，下层为菜墩消毒柜；内置紫外线杀菌灯,能有效杀灭细菌,寿命长达8000小时；设有消毒时间调控功能 | 其它：1 |
| 21 | 双头矮汤炉 | 1200\*700\*500+300 | 炉台面采用304#1.5mm不锈钢磨砂板，围板采用1.2mm不锈钢磨砂板；黑铁炉膛结构；炉体骨架50×50的角铁(防腐处理)；炉通脚Φ50mm不锈钢管；炉板架采用合金耐高温铸铁花架.炉通脚内含支撑炉身的不锈钢及可调高度的炭钢M26可调脚；炉头采用节能炉头，自带风机" | AF11 |
| 22 | 双层工作台 | 1200\*760\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | AF21 AG12 |
| 23 | 大单星盆水池 | 1200\*760\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；内置304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板焊接成型星盆；连接管采用1.2mm厚25\*25的方形钢管立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节高度子弹脚。  附件：不锈钢下水器，水龙头。 | AG04 |
| 24 | 活动双层工作台 | 1200\*760\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作;面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配配2个定向轮，2个带刹车万向轮； | AG07 |
| 25 | 双层工作台带靠背 | 1200\*760\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作;面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | AD04 |
| 26 | 双星盆水池 | 1200\*760\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；内置304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板焊接成型星盆；连接管采用1.2mm厚25\*25的方形钢管;立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节高度子弹脚。 附件：不锈钢下水器，水龙头。 | AD11 AE11 AF23 |
| 27 | 不锈钢封墙钢 | 12000\*2000 | 采用304#1.2mm不锈钢板制作 | AF15 |
| 28 | 多功能切菜机 | 1165\*550\*1255 | 1、功率：≤3.85KW；电压：220V。切菜规格：1-45mm双刀切削，切片规格：3mm、切丁规格：10\*10\*10mm、切丝规格：3\*3mm。生产能力：不低于850kg/h，叶菜类与根茎类切菜部分单独开关控制，节约能源，叶菜类回刀与输送带双变频器调速，根茎类部分两种进料口， 数显控制屏，操控更人性化。叶菜类及根茎类门板均安装有开门即停装置，保障安全操作。  ▲2、提供产品证明材料：①、投标产品具有CQC食品接触安全认证证书；②、投标产品具有CQC产品认证证书；③、设备噪音≤72分贝，提供符合《SB/T238-2008 切菜机技术条件》的检测报告。 | AD13 |
| 29 | 双温冰箱(四门双机) | 1200\*700\*1940 | 1、温控类型：机械\数显；温度范围：冷藏-5- +10℃、冷冻-18-6℃；功率：300W（±20W；采用节能压缩机，噪音低、耗电省、安全可靠；容积：≥875L；总能量消耗：≤3.71kwh/24h；▲2、提供证明材料：①、投标产品取得中国能效标识；②、投标产品达到一级能效，提供国家认可的合法检测机构出具的产品能源效率检测报告；③投标产品取得CQC食品接触产品安全认证证书（附试验报告）；④、提供国家压缩机制冷设备质量监督检验中心出具的检验报告；⑤、投标产品电子元器件性能优良，进行端子电压、骚扰功率、断续骚扰、谐波电流、静电放电、注入电流、电快速瞬变、浪涌、电压暂降、短时中断检测，提供国家压缩机制冷设备质量监督检验中心出具的检验报告。 | AE02 AF02 AI04 |
| 30 | 双门留样柜 | 1200\*700\*1940 | 电压：220V;规格：≥1200×700×1940mm；温控类型：机械\数显；冷藏温度范围：+10℃- +1℃；280W（±20W）；采用节能压缩机，噪音低；提供证明材料：①、提供投标产品容积：≥920L，总能量消耗：≤3.48kwh/24h，年耗电量：≤1270kwh/a；②、提供投标产品中国能效标识；达到一级能效，附能源效率检测报告。 | AH04 |
| 31 | 推车式32盘节能蒸饭柜 | 1226\*1000\*1820 | 控制类型：双系统;点火方式：智能脉冲点火;电压/功率：220V/ 不高于100W;耗气量：不高于4.2m³/H（额定热负荷38KW）；蒸汽温度：不低于105℃；一体嵌入式推进式结构设计，检修维护方便；热交换采用湿背蜂窝管式热交换技术，常温水开机100秒左右出蒸气；蒸汽供应采用立体直喷式结构；一键式开关，电子自动点火，随开随关，自动进水； | AF13 |
| 32 | 双层工作台 | 1300\*760\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | AF06 |
| 33 | 热风循环消毒柜 | 1380\*680\*1920 | 1、双门不锈钢型外壳，热风循环高温消毒柜，经久耐用；外形参数：≥宽1380\*厚680\*高1920MM（内径≥1320\*430\*1419mm），容积：≥880L,功率：3250W±500W；左右两室均为红外线消毒室，最高温度可达135℃，120℃以上保持时间≥15分钟，对大肠杆菌的平均杀灭对数值均为＞3，对脊髓灰质炎病毒的平均灭活对数值均为＞4，是合格的二星级消毒柜；进行微生物检测柜内最高温度可达165度，对大肠杆菌的杀灭率可达99.999%，对脊髓灰质炎病毒灭活对数值＞6；不锈钢发热管加热，循环风机保证柜体内部温度均匀，采用温控和超温熔断器双重保护，防止过热或者过压，保证经久耐用；带可锁止万向轮，移动和固定十分方便；大屏温度显示，轻触式按钮操作；内置4根不锈钢环形发热管，4套循环风机总成；内置8个不锈钢餐盘层架，结实耐用；最大餐盘容量≥336个；  ▲2、提供证明材料：①、提供投标产品CQC产品认证证书（附试验报告）和食品接触产品安全认证证书（附试验报告）；②提供投标产品疾病预防控制中心检验报告和微生物检测中心分析检测报告。 | AH05 BA11 |
| 34 | 双层工作台 | 1400\*760\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | AG19 |
| 35 | 双层工作台带靠背 | 1400\*760\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | AD10 AE10 |
| 36 | 挂墙茶水柜 | 1500\*300\*1200 | 围板采用304#1.2mm不锈钢磨砂板；柜内层板采用304#1.2mm不锈钢磨砂板加固形焊接组合；层板下使用加强筋焊接加固，加强筋板材厚度：不低于1.2mm。 | AA07 |
| 37 | 四层栅格层架 | 1500\*500\*1500 | 主横骨采用304#1.2mm厚30\*25不锈钢方管；搁条采用304#1.2mm厚30\*15不锈钢方管分段焊接式组合；主骨架及四脚采用304#1.2mm厚38\*38mm不锈钢方管加不锈钢调节式脚。 | AD03 AF25 |
| 38 | 四格保温售饭工作台 | 1500\*700\*800 | 台面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；围板采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板；立柱采用304#1.2mm厚38\*38mm不锈钢方管加不锈钢调节式子弹脚 ； 配发热管2KW/220V 1套，系统含：温控感应定时开关（30-110℃）；附件：1/1带盖份数盘。 | AH10 AI13 BA04 |
| 39 | 双层工作台 | 1500\*700\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | AG18 AI12 BA09 |
| 40 | 双孔收餐工作台 | 1500\*760\*800 | 台面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂板； 面板下使用加强筋焊接加固，加强筋板材厚度：不低于1.2mm；台脚采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节式子弹脚；4、配直径为300mm的残渣孔，以便将剩菜剩饭倒入柜内残渣桶。 | AG13 |
| 41 | 活动双孔收餐工作柜 | 1500\*760\*800 | 台面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂板，台面开两个300mm收餐孔，以便将剩菜剩饭倒入柜内残渣桶；面板下使用加强筋焊接加固，加强筋板材厚度：不低于1.2mm；围板采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板；门板采用304#1.0mm不锈钢磨砂贴塑板，采用合页对开门结构；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配2个定向轮，2个带刹车万向轮。 | AG17 BB14 |
| 42 | 活动双层工作台 | 1500\*760\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配配2个定向轮，2个带刹车万向轮； | BB05 |
| 43 | 双层工作台带靠背 | 1500\*760\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | AC06 AD09 AE08 |
| 44 | 300L可倾式汤锅 | 1540\*1090\*990 | 尺寸：1540\*1090\*990；容量：不低于300L；锅口直径：900MM；锅内深度：570mm‘耗气量：不高于7m³/h；锅体采用304不锈钢制作；内装耐热保温装置，使用更节能，热效率可达80%以上；锅体旋转可倾，出料、清洗十分方便大小火轻松可调 | AF12 |
| 45 | 热风循环推车消毒柜 | 1580\*910\*2000 | 电压：220V；功率：不高于7.8KW；净容积：不低于770L\*2；消毒温度：20℃-150℃材质：不锈钢，采用推车式；立体循环风高温杀菌，杀毒效果彻底；高温保险防止意外操作失误造成的不必要的损失。 | AG16 BB11 |
| 46 | 双层工作台 | 1600\*760\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | AI07 |
| 47 | 单通工作台 | 1600\*760\*800 | 台面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板，内衬20mm木工板；柜内活动层板采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板；面板、层板下均使用加强筋焊接加固，加强筋板材厚度：不低于1.2mm；围板采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板，门板采用304#1.0mm不锈钢，不锈钢吊装式滑门，左右推拉式结构；立柱采用Φ50mm(±5mm)不锈钢管柱及不锈钢可调节高度子弹脚； | AI08 |
| 48 | 不锈钢面碗 | 16cm | 采用304#不锈钢冲压制作。 | 杂件：24 |
| 49 | 双层工作台 | 1800\*760\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | AC03 AF22 AH03 |
| 50 | 活动双层工作台 | 1800\*760\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配配2个定向轮，2个带刹车万向轮； | AD08 AE07 AF10 BA08 |
| 51 | 双通工作台 | 1800\*760\*800 | 台面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板，内衬20mm木工板；柜内活动层板采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板；面板、层板下均使用加强筋焊接加固，加强筋板材厚度：不低于1.2mm；围板采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板，门板采用304#1.0mm不锈钢，不锈钢吊装式滑门，左右推拉式结构；立柱采用Φ50mm(±5mm)不锈钢管柱及不锈钢可调节高度子弹脚； | AF20 |
| 52 | 双门平台雪柜 | 1800\*760\*800 | 电压：220V；功率：不高于210W；净容量:不低于370L；内外箱体采用不锈钢制作，60mm发泡厚度，环保制冷剂，内箱底板圆角设计，柜门拉手采用折边式设计；控温：直冷，-5℃～+10℃；配可调式浸塑层架，可调节子弹脚，可拆式门封条； | AI09 |
| 53 | 双孔收餐工作台 | 1800\*760\*800 | 台面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂板； 面板下使用加强筋焊接加固，加强筋板材厚度：不低于1.2mm；台脚采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节式子弹脚；配直径为300mm的残渣孔，以便将剩菜剩饭倒入柜内残渣桶。 | BB02 |
| 54 | 双层工作台带靠背 | 1800\*760\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | AC05 AE13 AF04 |
| 55 | 杀鱼台 | 1800\*760\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；内置304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板焊接成型星盆；连接管采用1.2mm厚25\*25的方形钢管；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节高度子弹脚。 附件：不锈钢下水器，水龙头。 | AE03 |
| 56 | 调味缸 | 20cm | 采用304#不锈钢制作。 | 杂件：33 |
| 57 | 静电油烟净化器 | 36000m³/H | 1、处理效率达到98%以上，可达到目测无烟效果，100%实现低空排放。最大风量36000m³/H；外壳全部为1.20CM以上的钢板制造，外表必须喷漆。各级收集组件都有自己的检修门和高压电源以于检查时不影响别的细件。电场主体为不锈钢阴极，镀锌板阳极，蜂窝状模块式结构为优，同时满足可单独拆卸，方便设备清洗维护。电场主体绝缘子采用陶瓷绝缘子，不得采用塑胶等普通材质进行绝缘。检修时通过检修门，可以直接接触到电场主体。每个组体都独立含有：工作指示灯、电源指示灯、故障指示灯。  ▲2、提供证明资料：①提供油烟净化器配件高频高压电源在10Hz—50Hz频率范围内，振动测试合格检测报告；②提供油烟净化器高频高压电源在温度（-40℃-100℃）循环测试中合格检测报告；③提供油烟净化器处理效率不低于98%和处理后平均浓度不高于0.25mg/m3的检测报告； | 油排系统：3 |
| 58 | 塑料保鲜盒 | 28L | 采用透明食品级PP材质，双面锁扣密封防潮。 | 杂件：14 |
| 59 | 电子落地称 | 300KG | 电压：220V；起称重量：400g；称重范围：0.4-300KG；误差值：50-200g；90度折叠设计；具有查询、置零、去皮、累计、找钱等功能 | AC02 |
| 60 | 油缸 | 30cm | 采用304#不锈钢制作。 | 杂件：34 |
| 61 | 燃气热水器 | 390\*160\*600 | 电压/功率：220V/48W+40W（水泵）；容量：不低于16L；启动水量：≥2.7L/min；点火方式：电脉冲放电点火；即开即热，加设增流回水管，进水水流不经过循环泵，冷水热水分开走，避免水量衰减；触控大屏；热水循环防冻，当监测到进水温度低于4℃时，水循环防冻自动开启。 | AG10 BB09 |
| 62 | 长龙洗碗机 | 3900\*850\*1600 | 1、总电量：380V/59KW；洗涤量：3600-5300件/小时；洗碗机双缸洗涤+最后过水漂洗设计，整机清洗、消毒二合一洗涤效果更加干净彻底，使餐具符合国家卫生安全使用标准，提高碗碟周转率，减少人工劳动力；主洗水温：60-75 ℃，最后漂洗水温：82-95 ℃；输送带速度：1.6-4.5 米/分，输送电机使用正规的变频器，根据洗涤情况可无级变速；有效洗涤尺寸：640×370mm；用水量：390L/H；全智能CPU 电脑板控制系统，SD 卡一键升级更新系统，7 寸高清触摸屏操作界面，使用方便易懂，水箱及加热器自动注水，自动水位控制，确保运作正常，自动温控装置保持温度恒定，操控版面简单方便且运行状况各个指令指示灯一目了然；  ▲2、提供生产厂家长龙式洗碗机传送链条（链条连接不锈钢片）符合《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》要求，提供质量监督检验中心出具的检验检测报告；  ▲3、提供生产厂家长龙式洗碗机传送链条（链条钩）符合《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》要求，提供质量监督检验中心出具的检验检测报告。 | AG05 |
| 63 | 炉拼台 | 400\*1250\*800/350 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板下使用加强筋焊接加固，加强筋板材厚度：不低于1.2mm；立柱采用304#1.2mm厚φ38不锈钢圆管配可调子弹脚； | AF17 |
| 64 | 双层工作台 | 400\*700\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | AH12 |
| 65 | 塑料保鲜盒 | 45L | 采用透明食品级PP材质，双面锁扣密封防潮。 | 杂件：13 |
| 66 | 白色菜筐 | 480\*360\*130 | 加厚塑料箱周转筐周转箱蔬菜，圆滑转角，底部设计有加强筋，设计有便签粘贴位置。 | 杂件：4 |
| 67 | 单星洗手星感应龙头 | 500\*400 | 面板采用304#不锈钢磨砂贴塑板制作，厚度约为1.5mm；星盆斗采用304#不锈钢磨砂贴塑板制作，厚度约为1.2mm；附件：不锈钢下水器、配感应水龙头 | AA05 |
| 68 | 双层工作台 | 500\*700\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | AH09 BA03 |
| 69 | 轴流风机 | 5000风量 | 洗碗机排气使用，5000m³/h，电压：380V | 油排系统：2 |
| 70 | 脚踏垃圾桶 | 50L | 采用PP原料制作，脚踏式密封盖设计，防止异味外泄。 | 杂件：16 |
| 71 | 电子克称 | 5KG | 最大称重量5KG，电子显示屏，精度0.1g。 | 杂件：37 |
| 72 | 白色菜筐 | 600\*420\*300 | 加厚塑料箱周转筐周转箱蔬菜，圆滑转角，底部设计有加强筋，设计有便签粘贴位置。 | 杂件：1 |
| 73 | 蓝色菜筐 | 600\*420\*300 | 加厚塑料箱周转筐周转箱蔬菜，圆滑转角，底部设计有加强筋，设计有便签粘贴位置。 | 杂件：2 |
| 74 | 黑色菜筐 | 600\*420\*300 | 加厚塑料箱周转筐周转箱蔬菜，圆滑转角，底部设计有加强筋，设计有便签粘贴位置。 | 杂件：3 |
| 75 | 双层工作台 | 600\*760\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | BB06 |
| 76 | 绞切肉机 | 620\*465\*750 | 电压/功率：220V/不高于1.5KW；较肉转速：不低于350r/min；绞肉产量：不低于185KG/H；切肉转速：不低于460r/min；切丝产量：不低于260KG/H；切片产量：不低于520KG/H；采用不锈钢刀片、梳刀、绞龙、孔板，符合食品安全要求 | AE14 |
| 77 | 上下双门高身雪柜 | 620\*692\*1910 | 电压：220V；功率：不高于230W；净容量:不低于317L；内外箱体采用不锈钢制作，60mm发泡厚度，环保制冷剂，内箱底板圆角设计，柜门拉手采用折边式设计；控温：直冷，-5℃～+10℃/-6℃～-15℃；配可调式浸塑层架，配活动脚轮，可拆式门封条； | AC08 |
| 78 | 双层工作台 | 650\*760\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | AH07 |
| 79 | 紫外线灭菌器 | 498\*81\*272 | 1、功率: 不高于30W，（适合面积30㎡-40㎡）；一体化顶盖设计，全铝合金框体；可承受电压在200V-240V范围变动，；封闭式悬挂孔，加粗不锈钢钢丝挂绳设计；保护网螺丝固定、锁紧；加长电源线：标准国标铜线，总长不低于1.5米，外露长度不低于1.2米；灯管寿命不低于8000小时；紫外线和臭氧双重杀菌，可有效杀灭光线照射不到的地方，可以快速氧化分解异味的化学物质，除异味，除甲醛等，更好的净化空气；除菌率（白色葡萄球菌、金黄色葡萄球菌、大肠杆菌）必须≥99.99%;  ▲2、提供证明资料：灭菌效果符合《家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能 空气净化器的特殊要求》 ，提供“紫外线灭菌器微生物检测报告”；  ▲3、提供证明资料：产品质量符合《紫外线杀菌灯》、《双端荧光灯安全要求》，提供紫外线灭菌器质量检测报告 | AH08 AI10 BA07 |
| 80 | 灭蝇灯 | 670\*150\*470 | 外形尺寸：670\*150\*470mm±5%；电网电压：4500V-5000V，电网与机壳连接处采用耐高压陶瓷座柱绝缘，电网与机壳空间距离30mm以上；光源：采用紫外光诱虫灯管作光源，灯管：2\*20W；机壳构造：采用厚度≥1.5mm铝型材，铝材表面经电化处理；过载保护：高压变压器设有温控保护装置，在外电压过高或电网长时间短路导致高压变压器超温时会自动断路；昆虫残骸收集：采用厥型口径约150mm宽的残骸收集盘，深度约50mm，可有效防止昆虫残骸溢出；残骸收集盘的两端采用道轨嵌入式构造，可防止收集盘倾斜时滑出；机壳底部采用圆形不锈钢管，管内用支承螺纹铁杆两端拉固，不会积存尘埃。 | AA02 AB01 AC09 AD01 AE01 AF01 AG14 AH02 AI01 BA02 BB01 |
| 81 | 商用沸腾型温开水器 | 675\*450\*1450 | 1.基本参数：电源:220V~；加热功率：≤2kW；保温功率：≤2kw；温开水产量≥55L/H（必须是温开水，不能是混合水）；进水方式：智能电控；水龙头：2个（2温）（每个水龙头出水量≥0.8升／分钟,出水龙头带有防碰撞及防烫保护）；出水温度：温开水龙头42℃±5℃（电控可调）；容量规格：不低于43L；材料：整机采用SUS304不锈钢，厚≥0.7mm，整机达到食品接触产品安全级别；工作方式：采用上置式无压两水箱制造，开水箱步进加热沸腾抛离技术，开水加热低于92℃（国标）时不能出水进入温开水箱，温开水箱内置冷却导流槽和全封闭节能热交换器；热交换后的原水温度≥50℃，水箱上应设置水质测检口，便于清理维护保养；温水储水箱内热交换器管路总长度≥25米；安全要求：煮水工作无压力，热交换器工作无压力，水龙头无压力出水；防止加热工作过程水膨胀产生压力而导致内胆破裂漏水及取水蒸汽、热水喷溅烫伤学生；消毒措施：出水龙头前置紫外线装置，对所出温开水进行二次消毒，保证饮水健康；智能触摸综合管理系统：显示面板有时间显示、水位高低显示、加热工作状态显示、故障检测显示，开水、温开水双温显示 进补水显示，智能检测水箱水垢清洗提醒功能；电器安全要求：具有漏电保护、超高温保护、加热管防干烧保护、缺水自动断电保护；自动定时开关机，定时除垢排垢功能； 水源及过滤系统：政府管网自来水，三级过滤（PP棉+活性炭+压缩炭）；  ▲2、提供证明材料：①、提供投标产品食品接触产品安全认证证书；②、提供投标产品CQC认证证书。 | 其它：3 |
| 82 | 暖饭柜 | 700\*700\*800 | 主要材质：304#不锈钢；柜体板材厚度：不低于1.5mm，双层结构；柜体内置发热管，外置温控感应定时开关，温度范围可调；立柱：直径51mm，厚度1.0mm的圆形重力调节脚；电压：220V；功率：不高于2KW附件：带盖汤桶 | AH11 BA05 |
| 83 | 单星盆水池 | 700\*760\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；内置304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板焊接成型星盆；连接管采用1.2mm厚25\*25的方形钢管；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节高度子弹脚。  附件：不锈钢下水器，水龙头。 | AH06 BA10 |
| 84 | 土豆脱皮机 | 850\*600\*1100 | 1、额定功率：≥1.1KW，电压：220V。采用滚动摩擦原理，脱皮与洗净，滚筒砂可换设计，传动轴转速：≥260r/min。  ▲2、提供产品证明材料：①、设备噪音≤71dB（A），拨料盘直径：≥450mm，生产能力：≥750KG/H，提供投标产品检测报告复印件佐证；②、投标产品具有CQC食品接触产品安全认证证书，提供证书复印件。 | AD06 |
| 85 | 拖把池 | 800\*500 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；内置304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板焊接成型星盆； | AA03 |
| 86 | 平板推车 | 800\*500\*900 | 层板采用304#1.5mm不锈钢磨砂板；层板下均需使用加强筋焊接加固，加强筋板材厚度：不低于1.2mm； 立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管；脚轮：2个定向轮，2个带刹车万向轮。 | AB05 |
| 87 | 二层餐车 | 800\*500\*900 | 层板采用304#1.5mm不锈钢磨砂板；层板下使用加强筋焊接加固，加强筋板材厚度：不低于1.2mm，立柱采用Φ25不锈钢结构管焊接；配2个定向轮，2个带刹车万向轮。 | AF07 AI11 |
| 88 | 收碗车 | 800\*500\*900 | 层板采用304#1.5mm不锈钢磨砂板；立柱采用Φ25不锈钢结构管焊接；配2个定向轮，2个带刹车万向轮。 | AG15 BB13 |
| 89 | 单星盆水池 | 800\*760\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；内置304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板焊接成型星盆；连接管采用1.2mm厚25\*25的方形钢管；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节高度子弹脚。  附件：不锈钢下水器，水龙头。 | AC07 |
| 90 | 打菜勺 | 8cm | 采用304#不锈钢锻造。 | 杂件：17 |
| 91 | 饭铲 | 8cm | 采用304#不锈钢锻造。 | 杂件：18 |
| 92 | 炒勺 | 8两 | 采用304#不锈钢制作。 | 杂件：36 |
| 93 | 双星洗手星感应龙头 | 900\*400 | 面板采用304#不锈钢磨砂贴塑板制作，厚度约为1.5mm；星盆斗采用304#不锈钢磨砂贴塑板制作，厚度约为1.2mm；附件：不锈钢下水器、配感应水龙头 | AH01 AI02 BA01 |
| 94 | 沸腾型温开水机 | 920\*450\*1450 | 基本参数：电源:50Hz 220V~；加热功率：≤3kW；保温功率：≤2kw；温开水产量≥75L/H（必须是温开水，不能是混合水）；进水方式：智能电控；水龙头：3个（一开两温）（每个水龙头出水量≥0.8升／分钟,出水龙头带有防碰撞及防烫保护）；出水温度：温开水龙头42℃±5℃（电控可调）；外形尺寸：920\*450\*1450（mm）±50mm；容量：≥13L（煮开水箱）+40L（储温开水箱）；材料：整机采用SUS304不锈钢，厚≥0.7mm，整机达到食品接触产品安全级别；工作方式：采用上置式无压两水箱制造，开水箱步进加热沸腾抛离技术，开水加热低于92℃（国标）时不能出水进入温开水箱，温开水箱内置冷却导流槽和全封闭节能热交换器；热交换后的原水温度≥50℃，水箱上应设置水质测检口，便于清理维护保养；安全要求：煮水工作无压力，热交换器工作无压力，水龙头无压力出水；防止加热工作过程水膨胀产生压力而导致内胆破裂漏水及取水蒸汽、热水喷溅烫伤学生；消毒措施：出水龙头前置紫外线装置，对所出温开水进行二次消毒，保证饮水健康；智能触摸综合管理系统：显示面板有时间显示、水位高低显示、加热工作状态显示、故障检测显示，开水、温开水双温显示 进补水显示，智能检测水箱水垢清洗提醒功能；电器安全要求：具有漏电保护、超高温保护、加热管防干烧保护、缺水自动断电保护；自动定时开关机，定时除垢排垢功能； 水源及过滤系统：政府管网自来水，三级过滤（PP棉+活性炭+压缩炭） | AA06 |
| 95 | 集气罩 | L\*1000\*500 | 罩体采用304#1.2mm厚不锈钢磨砂贴塑板；不锈钢滤油网采用304#1.2mm厚不锈钢磨砂贴塑板 | AG06 AG20 |
| 96 | 不锈钢环保烟罩 | L\*1300\*500 | 罩体采用304#1.2mm厚不锈钢磨砂贴塑板；不锈钢滤油网采用304#1.2mm厚不锈钢磨砂贴塑板；防潮灯：外壳为压铸铝，铝型材；蒙砂透明罩，透光度强，光线辐射面广；灯体表面经喷塑处理，耐高温，耐腐蚀。 | AF14 |
| 97 | 不锈钢环保烟罩 | L\*1400\*500 | 罩体采用304#1.2mm厚不锈钢磨砂贴塑板；不锈钢滤油网采用304#1.2mm厚不锈钢磨砂贴塑板；防潮灯：外壳为压铸铝，铝型材；蒙砂透明罩，透光度强，光线辐射面广；灯体表面经喷塑处理，耐高温，耐腐蚀。 | AF18 AF26 |
| 98 | 风幕机 | L=1200 | 电压：220V；功率：不高于180W；风量：不低于1700m³/h；风速：不低于11m/s；噪音：≤44dB；全金属外壳；叶轮通过优化设计，具有风量大、噪音低的优点；叶轮是一整体结构， | BA13 |
| 99 | 风幕机 | L=1500 | 电压：220V；功率：不高于220W；风量：不低于2100m³/h；风速：不低于11m/s；噪音：≤46dB；提供投标产品符合GB4706.1-2005检验报告加盖响应人公章；全金属外壳；叶轮通过优化设计，具有风量大、噪音低的优点；叶轮是一整体结构 | AA01 AC01 AG01 AH13 |
| 100 | 不锈钢盆 | φ300 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作。 | 杂件：8 |
| 101 | 不锈钢桶 | φ300 | 采用304#厚2.0mm不锈钢冲压制作。 | 杂件：11 |
| 102 | 水瓢 | φ300 | 采用304#不锈钢制作。 | 杂件：39 |
| 103 | 细油漏 | φ300 | 采用304#不锈钢制作。 | 杂件：43 |
| 104 | 粗油漏 | φ300 | 采用304#不锈钢制作。 | 杂件：44 |
| 105 | 不锈钢盆 | φ400 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作。 | 杂件：7 |
| 106 | 低密度树脂菜墩 | φ420\*90 | 采用食品级PE低密度聚乙烯材质，不沾油吸水，不发霉不开裂。 | 杂件：19 |
| 107 | 不锈钢桶 | φ500 | 采用304#厚2.0mm不锈钢冲压制作。 | 杂件：12 |
| 108 | 木墩子 | φ500\*100 | 圆形加厚实木松木菜墩。 | 杂件：45 |
| 109 | 不锈钢盆 | φ600 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作。 | 杂件：6 |
| 110 | 不锈钢漏盆 | φ600 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作，带漏水冲孔。 | 杂件：10 |
| 111 | 不锈钢盆 | φ800 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作。 | 杂件：5 |
| 112 | 不锈钢漏盆 | φ800 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作，带漏水冲孔。 | 杂件：9 |
| 113 | 不锈钢八人快餐桌 | 八人位 | 桌面采用201#1.0mm厚不锈钢磨砂板，桌面尺寸2000\*600mm；桌面內垫基材采用18mm厚实木松木板；桌架采用201#50\*50壁厚1.2mm不锈钢管；坐板采用中空吹塑圆凳，直径300mm；坐板桌架可收折，方便打扫卫生，钢架带橡胶脚垫； | 其它：2 |
| 114 | 刀具消毒柜 | 定 | 材质：全不锈钢制造；内置紫外线杀菌灯,能有效杀灭细菌,寿命长达8000小时；刀具为磁吸式挂放；功率：不高于15W/220V | AD12 AE12 AI06 |
| 115 | 风管 | 定制 | 采用国标镀锌板制作,风管大小可定制，厚度不低于1.0mm；双面压筋加强处理（按实际用量计算） | 油排系统：9 |
| 116 | 厨房设备机电安装辅料 | 定制 | 厨房设备灶具和电器设备机电接线材料、密封胶、膨胀螺栓、风管支架等 | 油排系统：12 |
| 117 | 厨师服 | 短袖L | 采用65%棉、35%涤，不易变形，耐磨抗皱，双排扣设计。 | 杂件：27 |
| 118 | 厨师服 | 短袖XL | 采用65%棉、35%涤，不易变形，耐磨抗皱，双排扣设计。 | 杂件：28 |
| 119 | 不锈钢筷子 | 防滑型 | 采用304#不锈钢锻造。 | 杂件：25 |
| 120 | 防火阀 | 风管匹配 | 材料采用钢板制作，厚度1.0mm，表面刷防锈漆（按实际用量计算） | 油排系统：8 |
| 121 | 风柜出风口消音器 | 风管匹配 | 材料采用不锈钢板制作，厚度1.0mm； 内加钢网穿孔板，敷隔音棉，厚度100mm。 | 油排系统：10 |
| 122 | 风柜/净化器安装支架 | 风柜/净化器匹配 | 采用50\*50\*5mm国标角钢焊接，表面刷防锈漆 | 油排系统：5 |
| 123 | 不锈钢接油盘 | 风柜匹配 | 采用1.0mm不锈钢制作 | 油排系统：4 |
| 124 | 风柜减震器 | 风柜匹配 | 机械减震器 | 油排系统：6 |
| 125 | 风柜机电控制箱及保护系统 | 风柜匹配 | 能有效保护电机的正常运行，配置有缺相、过载、漏电保护等功能/含控制箱到风柜处电路线 | 油排系统：7 |
| 126 | 风柜风口软联接 | 风柜匹配 | 采用帆布（防油、防水型），现场制作 | 油排系统：11 |
| 127 | 不锈钢餐盘 | 六格 | 采用304#不锈钢冲压制作。 | 杂件：22 |
| 128 | 线手套 | 棉线 | 针织细纱加密耐磨工艺，舒适透气，不易开线。 | 杂件：32 |
| 129 | 厨房设备灭火装置 | 双瓶组 | 灭火剂容量：24L，喷嘴最大数量：26个，感温片最大数量：15只；主要配件：驱动瓶、药剂罐、水流控制阀、感温装置、控制箱厨房专用灭火剂量及释放机构；工作原理： 厨房灶台油锅因为温度过高着火时，火焰发出的巨大热能使安装在烟罩上的易熔感温金属熔化。连接启动装置的拉索变得松驰，系统启动。释放机构启动后，氮气驱动瓶内的高压气体向药剂罐内加压，驱动液体灭火剂沿药剂管路喷向着火点，并同时启动所有辅助的切断装置和报警连动装置。 系统的厨房专用灭火剂不同于一般的灭火剂，其主要原理是通过药剂与高温油脂反应，产生覆盖物覆盖在油脂的表面，从而达到快速灭火的效果，且不易复燃。当药剂喷完后，药剂罐内的压力下降到自来水供水压力时，水流控制阀自动打开，水流也通过灭火剂管路和喷嘴喷洒迅速冷却设备，同时也起到清洗设备的作用。 厨房专用灭火剂采用油脂类专用灭火剂，灭火效果好，无毒，无污染，无腐蚀性。药剂灭火后只需要清水清洗即可，灭火剂有效使用期不低于8年；灭火装置控制箱内采用纯机械式自动启动无需任何电源即可工作， | AF08 |
| 130 | 长胶手套 | 塑料 | 采用塑料制作。 | 杂件：31 |
| 131 | 炒铲 | 长柄 | 采用304#不锈钢制作带木手柄。 | 杂件：35 |
| 132 | 厨师服 | 长袖L | 采用65%棉、35%涤，不易变形，耐磨抗皱，双排扣设计。 | 杂件：29 |
| 133 | 厨师服 | 长袖XL | 采用65%棉、35%涤，不易变形，耐磨抗皱，双排扣设计。 | 杂件：30 |
| 134 | 不锈钢勺子 | 中号 | 采用304#不锈钢锻造。 | 杂件：26 |
| 135 | 削皮刀 | 中号 | 采用304#不锈钢制作。 | 杂件：38 |
| 136 | 无纺布厨师帽 | 中号 | 采用无纺布,无菌舒适透气。 | 杂件：40 |
| 137 | 一次性口罩 | 中号 | 50个每袋，采用无纺布一次性成人防细菌防柳絮口罩,无菌舒适透气。 | 杂件：41 |
| 138 | 一次性手套 | 中号 | 聚乙烯PE塑料，每盒100只。 | 杂件：42 |
| 139 | 双层工作台 | 450\*700\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | BA06 |

**三、原磋商文件中“第八章 评审方法3.3.3综合评分明细表中”序号2技术参数及服务要求17%（主要评分因素）注： （一般技术参数共139条，▲技术参数共10条）**

**变更为：磋商文件中“第八章 评审方法3.3.3综合评分明细表中”序号2技术参数及服务要求17%（主要评分因素）注： （一般技术参数共140条，▲技术参数共10条）**

**四、其余不变。**