**招标项目技术、服务、政府采购合同内容条款及其他商务要求**

**前提：本章中标注“\*”的条款为本项目的实质性条款，投标人不满足的，将按照无效投标处理。**

**一.项目概述**

1.本项目共1个包，采购食堂食品加工专用设备一批。

2.采购标的名称及所属行业：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **标的名称** | **所属行业** |
| 1 | L型双星污碟回收台 | 工业 |
| 2 | 保温汤池连柜座 | 工业 |
| 3 | 杯茜架 | 工业 |
| 4 | 杯茜架 | 工业 |
| 5 | 不锈钢板风管 | 工业 |
| 6 | 不锈钢封墙钢 | 工业 |
| 7 | 不锈钢米面台 | 工业 |
| 8 | 开水器 | 工业 |
| 9 | 餐厨垃圾处理设备 | 工业 |
| 10 | 承重型平板车 | 工业 |
| 11 | 单斗水池 | 工业 |
| 12 | 单斗水池 | 工业 |
| 13 | 单斗水池（制特大斗） | 工业 |
| 14 | 单通工作柜 | 工业 |
| 15 | 单通工作柜 | 工业 |
| 16 | 刀具存放柜 | 工业 |
| 17 | 电感式灭蝇器 | 工业 |
| 18 | 电力可倾式汤锅 | 工业 |
| 19 | 电力煮面炉 | 工业 |
| 20 | 电子地磅 | 工业 |
| 21 | 多功能绞切肉机 | 工业 |
| 22 | 发酵箱（单门） | 工业 |
| 23 | 防火阀 | 工业 |
| 24 | 条形红外线保温灯 | 工业 |
| 25 | 风幕机 | 工业 |
| 26 | 风幕机 | 工业 |
| 27 | 封闭式收餐车 | 工业 |
| 28 | 感应式洗手池 | 工业 |
| 29 | 高压花洒 | 工业 |
| 30 | 工作台连下一层板 | 工业 |
| 31 | 工作台连下一层板 | 工业 |
| 32 | 工作台连下一层板 | 工业 |
| 33 | 挂墙吊柜 | 工业 |
| 34 | 红外感应龙头 | 工业 |
| 35 | 活动工作台连下一层板 | 工业 |
| 36 | 活动工作台连下一层板 | 工业 |
| 37 | 搅拌机 | 工业 |
| 38 | 开水器 | 工业 |
| 39 | 洁碟台 | 工业 |
| 40 | 开放式洗地龙头 | 工业 |
| 41 | 冷藏平台雪柜（加厚订制） | 工业 |
| 42 | 冷藏展示冰柜（玻璃门） | 工业 |
| 43 | 留样冰柜(玻璃门） | 工业 |
| 44 | 炉间拼台 | 工业 |
| 45 | 落地式燃气热水器 | 工业 |
| 46 | 滤水器 | 工业 |
| 47 | 滤水器带直饮龙头 | 工业 |
| 48 | 木案板柜 | 工业 |
| 49 | 平扒炉连柜座 | 工业 |
| 50 | 嵌入式长方形保温汤池 | 工业 |
| 51 | 嵌入式冷板 | 工业 |
| 52 | 热风循环消毒柜 | 工业 |
| 53 | 三层烤箱（三层六盘） | 工业 |
| 54 | 三合一餐具车 | 工业 |
| 55 | 食品净化机 | 工业 |
| 56 | 双柄星盆龙头 | 工业 |
| 57 | 双侧防尘罩 | 工业 |
| 58 | 双斗水池 | 工业 |
| 59 | 双斗水池 | 工业 |
| 60 | 双门蒸柜（燃气24格） | 工业 |
| 61 | 双通荷台柜 | 工业 |
| 62 | 双头矮仔炉（燃气节能型） | 工业 |
| 63 | 双头大炒炉（燃气节能型） | 工业 |
| 64 | 双头小炒炉（燃气节能型） | 工业 |
| 65 | 四层货架（板式冲孔） | 工业 |
| 66 | 四层货架（承重格栅式） | 工业 |
| 67 | 四门冷冻冰柜（加厚订制） | 工业 |
| 68 | 四门双机双温冰柜（加厚订制） | 工业 |
| 69 | 四头煲仔炉（燃气） | 工业 |
| 70 | 通道式洗碗机连烘干机 | 工业 |
| 71 | 油烟净化一体机 | 工业 |
| 72 | 灶台灭火系统 | 工业 |
| 73 | 止回阀 | 工业 |
| 74 | 制冰机连储冰箱 | 工业 |
| 75 | 紫外线灭菌灯 | 工业 |
| 76 | 自助餐暖汤炉 | 工业 |
| 77 | 座台层架 | 工业 |

**\*二.商务要求**

（一）交货期：合同签订生效后2个月内完成设备安装、调试工作。

（二）项目地点：成都市双流区人民法院审判大楼及东升法庭食堂。

（三）付款方法和条件：合同签订生效后5个工作日内支付合同总金额的30%；验收合格后10个工作日内支付合同总金额的65%；质保期满，未出现质量等问题，支付合同总金额的5%。

（四）质保期：验收合格之日起2年。（技术要求另有规定的按技术要求规定执行）

（五）验收：中标人与采购人应严格按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205 号）要求进行验收。

**三.技术要求**

**\*（一）采购清单**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品名称** | **数量** | **单位** |
| 1 | L型双星污碟回收台 | 1 | 台 |
| 2 | 保温汤池连柜座 | 1 | 台 |
| 3 | 杯茜架 | 1 | 台 |
| 4 | 杯茜架 | 1 | 台 |
| 5 | 不锈钢板风管 | 200 | 平方 |
| 6 | 不锈钢封墙钢 | 9.6 | 米 |
| 7 | 不锈钢米面台 | 6 | 台 |
| 8 | 开水器 | 1 | 台 |
| 9 | 餐厨垃圾处理设备 | 1 | 台 |
| 10 | 承重型平板车 | 2 | 台 |
| 11 | 单斗水池 | 4 | 台 |
| 12 | 单斗水池 | 1 | 台 |
| 13 | 单斗水池（制特大斗） | 6 | 台 |
| 14 | 单通工作柜 | 2 | 台 |
| 15 | 单通工作柜 | 1 | 台 |
| 16 | 刀具存放柜 | 2 | 台 |
| 17 | 电感式灭蝇器 | 12 | 台 |
| 18 | 电力可倾式汤锅 | 1 | 台 |
| 19 | 电力煮面炉 | 1 | 台 |
| 20 | 电子地磅 | 1 | 台 |
| 21 | 多功能绞切肉机 | 1 | 台 |
| 22 | 发酵箱（单门） | 1 | 台 |
| 23 | 防火阀 | 4 | 个 |
| 24 | 条形红外线保温灯 | 3 | 台 |
| 25 | 风幕机 | 4 | 台 |
| 26 | 风幕机 | 1 | 台 |
| 27 | 封闭式收餐车 | 2 | 台 |
| 28 | 感应式洗手池 | 3 | 台 |
| 29 | 高压花洒 | 1 | 台 |
| 30 | 工作台连下一层板 | 1 | 台 |
| 31 | 工作台连下一层板 | 3 | 台 |
| 32 | 工作台连下一层板 | 2 | 台 |
| 33 | 挂墙吊柜 | 1 | 台 |
| 34 | 红外感应龙头 | 3 | 支 |
| 35 | 活动工作台连下一层板 | 3 | 台 |
| 36 | 活动工作台连下一层板 | 1 | 台 |
| 37 | 搅拌机 | 1 | 台 |
| 38 | 开水器 | 1 | 台 |
| 39 | 洁碟台 | 1 | 台 |
| 40 | 开放式洗地龙头 | 5 | 台 |
| 41 | 冷藏平台雪柜（加厚订制） | 5 | 台 |
| 42 | 冷藏展示冰柜（玻璃门） | 1 | 台 |
| 43 | 留样冰柜(玻璃门） | 1 | 台 |
| 44 | 炉间拼台 | 1 | 台 |
| 45 | 落地式燃气热水器 | 1 | 台 |
| 46 | 滤水器 | 3 | 台 |
| 47 | 滤水器带直饮龙头 | 1 | 台 |
| 48 | 木案板柜 | 1 | 台 |
| 49 | 平扒炉连柜座 | 1 | 台 |
| 50 | 嵌入式长方形保温汤池 | 3 | 台 |
| 51 | 嵌入式冷板 | 1 | 台 |
| 52 | 热风循环消毒柜 | 2 | 台 |
| 53 | 三层烤箱（三层六盘） | 1 | 台 |
| 54 | 三合一餐具车 | 2 | 台 |
| 55 | 食品净化机 | 1 | 台 |
| 56 | 双柄星盆龙头 | 23 | 支 |
| 57 | 双侧防尘罩 | 3 | 套 |
| 58 | 双斗水池 | 2 | 台 |
| 59 | 双斗水池 | 1 | 台 |
| 60 | 双门蒸柜（燃气24格） | 1 | 台 |
| 61 | 双通荷台柜 | 3 | 台 |
| 62 | 双头矮仔炉（燃气节能型） | 1 | 台 |
| 63 | 双头大炒炉（燃气节能型） | 1 | 台 |
| 64 | 双头小炒炉（燃气节能型） | 1 | 台 |
| 65 | 四层货架（板式冲孔） | 7 | 台 |
| 66 | 四层货架（承重格栅式） | 8 | 台 |
| 67 | 四门冷冻冰柜（加厚订制） | 1 | 台 |
| 68 | 四门双机双温冰柜（加厚订制） | 1 | 台 |
| 69 | 四头煲仔炉（燃气） | 1 | 台 |
| 70 | 通道式洗碗机连烘干机 | 1 | 台 |
| 71 | 油烟净化一体机 | 16.7 | 米 |
| 72 | 灶台灭火系统 | 1 | 台 |
| 73 | 止回阀 | 9 | 个 |
| 74 | 制冰机连储冰箱 | 1 | 台 |
| 75 | 紫外线灭菌灯 | 9 | 台 |
| 76 | 自助餐暖汤炉 | 4 | 台 |
| 77 | 座台层架 | 3 | 台 |

**（二）技术参数要求**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品名称** | **外形尺寸** | **技术参数描述** |
| 1 | L型双星污碟回收台 | （3000+2300）\*760\*（800+120）mm | 1.台面板采用304# δ≥1.5mm不锈钢板；2.台脚采用≥Ф38mm\*1.2mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚；3.所有加强筋采用304# δ≥1.2mm不锈钢制作，禁止拼接； 4.配不锈钢下水器。 |
| 2 | 保温汤池连柜座 | 800\*800\*（810+30） mm | 1.升温快，温控范围大，均匀受热；2.液体膨胀式干烧保护系统；3.不低于IPX4标准防水设计，四面可直接喷淋；4.旋钮式温度调节，可调温度30~85℃；5.宽电压设计，电网适应性强，确保设备正常工作；6.不锈钢立体三防保护、防辐射机壳设计；7.一体成型台面设计，框架结构设计，容易清洁；8.炉面板304# δ≥1.5mm不锈钢板，前面板、侧面板、背板、后封板、底板δ≥1.0mm不锈钢板。 |
| 3 | 杯茜架 | L3000 mm | 1.台面板采用304# δ≥1.2mm不锈钢板加工制作 |
| 4 | 杯茜架 | L1300 mm | 1.台面板采用304# δ≥1.2mm不锈钢板加工制作 |
| 5 | 不锈钢板风管 | 订制 | 1.材质：不锈钢板2.形状：矩形3.板材厚度：δ≥1.2mm4.连接形式：法兰连接方式氩弧焊接5.包含：风管及其所有管件和风阀，及附件制作安装、支吊架制作安装、除锈刷油 |
| 6 | 不锈钢封墙钢 | L\*1800 mm | 1.采用304# δ≥1.0mm不锈钢钢砂板制作。 |
| 7 | 不锈钢米面台 | 1200\*500\*300 mm | 1.立管≥38\*38\*1.2mm不锈钢方管制作； 2.支撑横通采用≥50\*25\*1.2mm不锈钢方管制作； 3.配可调节不锈钢子弹脚。 |
| 8 | 开水器 | 185\*430\*610 mm | 1.额定功率：不低于2KW 2.电压：220V3.每小时出水量：不低于25L/H4.一键出水，四档出水量可调出水温度65℃-95℃可调5.可出常温水 |
| 9 | 餐厨垃圾处理设备 | 560\*560\*980 mm | 1.处理方式：粉碎进排2.额定电压：380/50HZ3.机身材质：机身全不锈钢4.日处理量：≥2吨5.电机功率：不低于3000Ｗ6.排料方式：直排7.运行噪音：≤65db8.运行模式：自动化 9.包装方式：木箱★10.具有《中国环境保护产品认证证书》（提供复印件加盖投标人公章）。 |
| 10 | 承重型平板车 | 1000\*600 mm | 1.采用304# δ≥1.5mm不锈钢板；2.采用≥Ф25\*1.2mm不锈钢管做推车横柱；3.配4个活动式脚轮（两定向两万向）。 |
| 11 | 单斗水池 | 700\*760\*(800+120) mm | 1.台面板采用304# δ≥1.5mm不锈钢板；2.台脚采用≥Ф38mm\*1.2mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚；3.所有加强筋采用304# δ≥1.2mm不锈钢制作，禁止拼接； 4.配不锈钢下水器。 |
| 12 | 单斗水池 | 600\*760\*(800+120) mm | 1.台面板采用304# δ≥1.5mm不锈钢板；2.台脚采用≥Ф38mm\*1.2mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚；3.所有加强筋采用304# δ≥1.2mm不锈钢制作，禁止拼接; 4.配不锈钢下水器。 |
| 13 | 单斗水池（制特大斗） | 1000\*760\*(800\*120) mm | 1.台面板采用304# δ≥1.5mm不锈钢板；2.台脚采用≥Ф38mm\*1.2mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚；3.所有加强筋采用304# δ≥1.2mm不锈钢制作，禁止拼接; 4.配不锈钢下水器。 |
| 14 | 单通工作柜 | 1400\*760\*800 mm | 1.台面板采用304# δ≥1.5mm不锈钢板；层板采用304# δ≥1.2mm不锈钢板;2.柜台趟门、外壳采用304# δ≥1.0mm不锈钢板，外壳、内壳采用304# δ≥1.0 mm不锈钢板，门采用下滑轮式不锈钢滑轨;3.柜体加强筋采用304# δ≥1.2 mm不锈钢板，禁止拼接;4.台脚采用≥Ф38mm\*1.2mm不锈钢圆通;5.配可调不锈钢子弹脚。 |
| 15 | 单通工作柜 | 1600\*760\*800 mm | 1.台面板采用304# δ≥1.5mm不锈钢板；层板采用304# δ≥1.2mm不锈钢板;2.柜台趟门、外壳采用304# δ≥1.0mm不锈钢板，外壳、内壳采用304# δ≥1.0 mm不锈钢板，门采用下滑轮式不锈钢滑轨;3.柜体加强筋采用304# δ≥1.2 mm不锈钢板，禁止拼接;4.台脚采用≥Ф38mm\*1.2mm不锈钢圆通;5.配可调不锈钢子弹脚。 |
| 16 | 刀具存放柜 | 540\*135\*646 mm | 1.材质：不锈钢制成；2.磁力刀架，带锁，内置紫外线杀菌灯，有开关保险和120分钟时间制；3.功率：不低于15W/220V。 |
| 17 | 电感式灭蝇器 | 500\*150\*400 mm | 1.额定功率: 不低于45W，电源电压:220V，电源频率:50Hz，适用面积: 不低于50㎡。 |
| 18 | 电力可倾式汤锅 | 1280\*980\*1400 mm | 1.明火仿真技术，能根据锅具实时温度调整输出；2.0~90度汤锅可倾斜角度，汤锅全弧形立体加热，火力输出热值高，加热均匀；显示板及机芯防震达到GB/T2423.10-2008标准；3.ADD磁电引擎，数字驱动、多级防护，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠；4.PPS“齿”形线盘组件，磁场分布均匀、发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘； ★5.热效率≥95%（提供第三方检验检测机构出具的产品检验检测报告加盖投标人公章）； 6.喇叭形隧道散热风道设计、散热快，电子器件与风道完全隔离，避免油烟侵蚀电路； 7.数码管显示，直观显示当前工作状态的火力强度及锅具温度； 8.不低于IPX4标准防水设计，四面可直接喷淋； 7.全不锈钢制作； 9.三防结构，防水、防油烟、防虫。 |
| 19 | 电力煮面炉 | 800\*800\*(810+30) mm | 1.明火仿真技术，加热面积更大，更均匀；2.PPS“齿形”耐高温编织线盘，磁损小，发热低，散热好，不烧线盘；3.采用柔性固定微晶板固定装置，微晶板破损减小50%以上；4.LED火力显示及5档火力控制，按烹饪技法分配火力操作简单；5.线盘干烧保护、过压过流保护等多重保护；6.一体成型304# 炉面板及框架结构，产品承重强，结实可靠；7.炉面板304# δ≥1.5mm不锈钢板，前面板、侧面板、背板、后封板、底板δ≥1.0mm。 |
| 20 | 电子地磅 | ≥300KG | 1.显示：液晶数码显示2.功能：累计/去皮/简易计数3.传感器：G SENSR感应技术4.精度级：不低于III级 |
| 21 | 多功能绞切肉机 | 620\*460\*750 mm | 1.切片、切丝、绞肉和灌肠功能2.切片产量：不低于450KG/H3.切丝产量：不低于225KG/H4.绞肉产量：不低于220KG/H5.灌肠产量：不低于110KG/H6.功率不低于1.1\*2kw/220v，刀距不低于2.8mm,绞肉功率不低于1.1kw ；切肉功率不低于1.1kw7.采用100%铜芯电机；旋转开关，防漏电，有防水设计。双动力、动力强劲，绞切不脱档，运行顺畅不卡肉。刀片不锈钢制造。 |
| 22 | 发酵箱（单门） | 625\*1010\*2050 mm | 1.电压：220V；功率：不低于1.8KW；重量：不低于170kg2.醒发箱不含烤盘；3.全自动触摸式控制；4.双层不锈钢制作；5.热风循环结构，大玻璃门。 |
| 23 | 防火阀 | 订制 | 1.规格：订制；2.连接形式：法兰连接；3.150度关闭，手动复位，风量调节。 |
| 24 | 条形红外线保温灯 | 1370\*166\*68 mm | 1.功率：不低于1250W/220V；2.壳体由304# 不锈钢制造；3.采用无极旋钮开关；4.内部加装电源线陶瓷紧固件,安全耐用。 |
| 25 | 风幕机 | L1500 mm | 1.全金属防锈外壳，圆弧型机身； 2.离心式风机，风轮，强劲均匀送风，风速高达14.5m/s以上；船型开关或遥控； 3.全金属材料，900mm长配两台单相异步电机，三个离心风轮，1200mm长配两台单相异步电机，四个离心风轮，1500mm长配三台单相异步电机，五个离心风轮。 |
| 26 | 风幕机 | L1200 mm | 1.全金属防锈外壳，圆弧型机身； 2.离心式风机，风轮，强劲均匀送风，风速高达14.5m/s以上；船型开关或遥控； 3.全金属材料，900mm长配两台单相异步电机，三个离心风轮，1200mm长配两台单相异步电机，四个离心风轮，1500mm长配三台单相异步电机，五个离心风轮。 |
| 27 | 封闭式收餐车 | 1200\*600\*800 mm | 1.采用304# δ≥1.5不锈钢焊接制作，内置独立式活动垃圾桶；2.柜体采用封闭式，保持整体清洁美观；3.配6寸承重型静音脚轮，对角带刹车。 |
| 28 | 感应式洗手池 | 500\*450\*(800+120) mm | 1.台面板采用304# δ≥1.2mm不锈钢板；2.台脚采用≥Ф38mm\*1.2mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚；3.所有加强筋采用304# δ≥1.2mm不锈钢制作，禁止拼接；4.配不锈钢下水器。 |
| 29 | 高压花洒 |  | 1.8"(203mm)墙式混水龙头2.抛光镀铬黄铜本体3.18"(457mm)直管4.44"(112cm)弹性不锈钢软管带有耐热手柄5.1.15 GPM (4.35 LPM)喷阀6.压缩阀芯带有弹簧止回阀7.一字手柄带冷热水标色指示片8.1/2"NPT内螺纹进水口9.6"(152mm)墙装支架10.喷阀座和高架弹簧11.开孔：孔径25mm，孔中心距203mm |
| 30 | 工作台连下一层板 | 1500\*760\*(800+120) mm | 1.台面板采用304# δ≥1.5mm不锈钢板；2.层板采用304# δ≥1.2mm不锈钢板； 3.加强筋采用304# δ≥1.2mm不锈钢板制作，禁止拼接；4.台脚采用≥Ф38mm\*1.2mm不锈钢圆通,配可调不锈钢子弹脚。 |
| 31 | 工作台连下一层板 | 1800\*800\*800 mm | 1.台面板采用304# δ≥1.5mm不锈钢板；2.层板采用304# δ≥1.2mm不锈钢板； 3.加强筋采用304# δ≥1.2mm不锈钢板制作，禁止拼接；4.台脚采用≥Ф38mm\*1.2mm不锈钢圆通,配可调不锈钢子弹脚。 |
| 32 | 工作台连下一层板 | 1800\*700\*800 mm | 1.台面板采用304# δ≥1.5mm不锈钢板；2.层板采用304# δ≥1.2mm不锈钢板； 3.加强筋采用304# δ≥1.2mm不锈钢板制作，禁止拼接；4.台脚采用≥Ф38mm\*1.2mm不锈钢圆通,配可调不锈钢子弹脚。 |
| 33 | 挂墙吊柜 | 1800\*350\*600 mm | 1.采用304# δ≥1.2mm不锈钢板；层板采用304# δ≥1.0mm不锈钢板；2.柜台趟门、外壳采用304# δ≥1.0mm不锈钢板，门采用下滑轮式不锈钢滑轨；3.加强筋采用304# δ≥1.2mm不锈钢制作，禁止拼接。 |
| 34 | 红外感应龙头 | 　 | 1.红外感应龙头2.流量：2.2 GPM (8.3 LPM)3.电源：AC/DC两用 |
| 35 | 活动工作台连下一层板 | 1400\*800\*800 mm | 1.台面板采用304# δ≥1.5mm不锈钢板；2.层板采用304# δ≥1.2mm不锈钢板；3.加强筋采用304# δ≥1.2mm不锈钢板制作，禁止拼接;4.台脚采用≥Ф38mm\*1.2mm不锈钢圆通；5.全向转向轮，其中一对对角轮盘带刹车。 |
| 36 | 活动工作台连下一层板 | 1400\*760\*800 mm | 1.台面板采用304# δ≥1.5mm不锈钢板；2.层板采用304# δ≥1.2mm不锈钢板；3.加强筋采用304# δ≥1.2mm不锈钢板制作，禁止拼接;4.台脚采用≥Ф38mm\*1.2mm不锈钢圆通；5.全向转向轮，其中一对对角轮盘带刹车。 |
| 37 | 搅拌机 | 620\*620\*1020 mm | 1.电压v：3802.功率kw：不低于1.13.重量kg：不低于1504.产品性能：三速排档、转速快,配置1缸1球1扇 |
| 38 | 开水器 | 260\*640\*703 mm | 1.额定功率：不低于6KW 2.电压：380V3.每小时出水量：不低于70L/H4.采用食品安全级的不锈钢制造，恒定放出合格温度的开水 |
| 39 | 洁碟台 | 1600\*760\*(800+120) mm | 1.台面板采用304# δ≥1.5mm不锈钢板；2.层板采用304# δ≥1.2mm不锈钢板； 3.加强筋采用304# δ≥1.2mm不锈钢板制作，禁止拼接;4.台脚采用≥Ф38mm\*1.2mm不锈钢圆通,配可调不锈钢子弹脚。 |
| 40 | 开放式洗地龙头 | 10.07 m | 1.黑色涂层钢卷盘2.3/8"x35'（10.07m）软管3.前扳机黄铜水枪4.最大耐压300psi（21公斤）5.最大耐温80℃6.多导向卷盘支持安装于天花板、墙面、柜台下等，可调止动块 |
| 41 | 冷藏平台雪柜（加厚订制） | 1800\*760\*800 mm | 1.采用304# 不锈钢板制作；2.采用全封闭式压缩机，噪音低，耗电小；3.采用整体高密度（40-42kg/立方米)发泡技术，保温性能更佳；4.采用R-134a环保制冷剂；5.采用微电脑智能控温技术；6.台面厚度δ≥1.0mm，便于台面人员操作不变形；7.冷凝水自动蒸发，保持地面干燥；8.可拆式门封条，清洗更方便；9.温度：0℃ to 10℃；10.制冷方式：循环风冷，室内物品受冷均匀；侧置式蒸发系统和全铜管翅片交换器，少占储物空间；11.容积：不低于400L。 |
| 42 | 冷藏展示冰柜（玻璃门） | 1210\*760\*1980 mm | 1.采用304# 不锈钢板制作；2.采用全封闭式压缩机，噪音低，耗电小；3.采用整体高密度（40-42kg/立方米)发泡技术及双层中空玻璃门；4.采用R-134a环保制冷剂；5.微电脑智能控温技术；6.高强度可调式层架，方便物品放置；7.可拆式门封条，清洗更方便；8.温度：+2℃to +10℃；9.制冷方式：循环风冷，室内物品受冷均匀；上置式蒸发系统和全铜管翅片交换器，少占储物空间；10.容量：不低于1000L； |
| 43 | 留样冰柜(玻璃门） | 620\*760\*1980 mm | 1.采用304# 不锈钢板制作；2.采用全封闭式压缩机，噪音低，耗电小；3.采用整体高密度（40-42kg/立方米)发泡技术及双层中空玻璃门，保温性能更佳；4.采用R-134a环保制冷剂；5.微电脑智能控温技术；6.高强度可调式层架，方便物品放置；7.可拆式门封条，清洗更方便；8.温度：+2℃to +10℃；9.制冷方式：循环风冷，室内物品受冷均匀；上置式蒸发系统和全铜管翅片交换器，少占储物空间；10.容量：不低于500L。 |
| 44 | 炉间拼台 | 300\*1200\*（800+450） mm | 1.台面板采用304# δ≥1.5mm不锈钢板；层板采用304# δ≥1.2mm不锈钢板；2.加强筋采用304# δ≥1.2 mm不锈钢板，禁止拼接；3.台脚采用≥Ф38mm\*1.2mm不锈钢圆通；4.配可调不锈钢子弹脚。 |
| 45 | 落地式燃气热水器 | ≥300L | 1.电脉冲点火，点火便捷2.低负荷设计，耗气量低，热效率高3.ESP数码智能控制，全自动运行，方便可靠4.动态中温节能加热5.预留热水循环控制接口（配循环泵） |
| 46 | 滤水器 | 400\*115\*320 mm | 1.滤芯组件：5微米PP棉+颗粒活性炭+压缩活性炭滤芯+0.01超滤膜滤芯+后置活性炭滤芯2.过滤精度：不低于0.01微米 |
| 47 | 滤水器带直饮龙头 | 400\*115\*320 mm | 1.滤芯组件：5微米PP棉+颗粒活性炭+压缩活性炭滤芯+0.01超滤膜滤芯+后置活性炭滤芯2.过滤精度：不低于0.01微米 |
| 48 | 木案板柜 | 1800\*800\*800 mm | 1.台面板采用304# δ≥1.5mm不锈钢板；层板采用304# δ≥1.2mm不锈钢板；2.柜台趟门、外壳采用304# δ≥1.0mm不锈钢板，外壳、内壳采用304# δ≥1.0 mm不锈钢板，门采用下滑轮式不锈钢滑轨；3.柜体加强筋采用304# δ≥1.2 mm不锈钢板，禁止拼接；4.台脚采用≥Ф38mm\*1.2mm不锈钢圆通；5.配可调不锈钢子弹脚；6.采用防虫、防潮搓木板，板厚≥50mm。 |
| 49 | 平扒炉连柜座 | 800\*800\*（810+30） mm | 1.导热扒板，升温快，保证最大加热面积，均匀受热；2.扒板，不锈钢表层，容易清洁；3.不低于IPX4标准防水设计，四面可直接喷淋；4.旋钮式温度调节，可调温度50~300℃，调温更加简单、精确；5.宽电压设计，电网适应性强，确保设备正常工作；6.304# 不锈钢机身，立体三防保护、防辐射机壳设计。7.一体成型台面设计，框架结构设计，安全可靠；8.炉面板304#δ≥1.5mm不锈钢板，前面板、侧面板、背板、后封板、底板δ≥1.0mm。 |
| 50 | 嵌入式长方形保温汤池 | 1105\*600\*245 mm | 1.设备壳体及内胆均采用304# 不锈钢制造2.设备主体双层结构设计，夹层加装隔热装置，减少热能散发，节省能源开支3.模块化设计，电源及温度控制线采用快速对接方式，安全稳固；4.电源及温度控制线长度可定制，长度可达6.5米，方便于集中安装和控制；5.汤池采用无需散热设计、绿色节能、无噪音、方便安装和维护；6.电源线接线处采用满焊工艺，保障设备长期高温正常工作，安全耐用； 7.电源线出线位采用专用金属连接件并加装不锈钢保护套管，保障安全耐用；8.保温汤池控制器带ON/OFF船形开关，数字显示，方便管理与控制；9.功率：不低于2500W/220V。 |
| 51 | 嵌入式冷板 | 可用空间914\*610mm | 1.嵌入式冻板功率：不低于807W/220V2.重量：不低于78KG3.采用R-404A冷凝剂电子温度控制板，压缩机4.温度-5℃~5℃ |
| 52 | 热风循环消毒柜 | 1310\*650\*1980 mm | 1.全不锈钢内外壳，整体发泡；2.功率：不低于4400W/220V ；3.消毒温度范围最高不低于125度，更能有效的消除了臭氧、蒸汽、紫外线等方式难免的消毒死角，对大肠杆菌等多种较难杀灭的细菌病毒，杀灭率达到99.99%,消毒效果不低于一星级；4.对脊髓灰质炎病毒1型疫苗株的灭活对数值均＞4，对大肠杆菌的杀灭对数值均＞3。 |
| 53 | 三层烤箱（三层六盘） | 1320\*1070\*1840 mm | 1.规格：三层六盘 2.电压：380v 3.功率：不低于19.5KW4.内膛尺寸1.D：不低于705\*860mm5.重量：不低于610KG6.全电脑数字控制面板；磨砂塑胶拉手；7.加固脚轮及固定锣杆；耐高温环保密封胶。 8.向内开门，全透明大玻璃，316# 不锈钢加热管。 |
| 54 | 三合一餐具车 | 900\*600\*800 mm | 1.台面板采用304# δ≥1.5mm不锈钢板焊接制作；2.配4个活动式脚轮（配静音轮，2个定向，2个万向带刹车）。 |
| 55 | 食品净化机 | 1200\*850\*960 mm | 1．材质1.1主机机身采用304# 不锈钢板，槽体板δ≥1.5mm，四边装饰围板δ≥1.0mm；1.2框架：采用全不锈钢≥38mm×38mm管材δ≥1.2mm；1.3水泵：采用不锈钢，耐臭氧酸，防腐蚀、低噪音产品；根据使用需求可安装220V、380V两种型号；1.4水泵内胆：不锈钢材质；1.5调节脚：不锈钢材质；1.6喷嘴：不锈钢材质。2．功能2.1具有杀菌解毒功能：采用“水触媒”技术进行杀菌解毒。2.2清洗水处理系统：A、对清洗用水进行处理使水无菌化；B、水过滤系统有效分离去除水中杂质；C、清洗水重复循环利用，节水率达65%以上；2.3触屏控制面板，方便操作;2.4可根据蔬菜的种类，调整冲洗力度和冲洗时间，以避免损伤蔬菜，破坏营养成分；2.5上水装置：设置自动感应上水功能; ★3.水中杀菌率≥99.9%；（提供第三方检验检测机构出具的产品检验检测报告加盖投标人公章）;★4.果蔬农残（敌敌畏）去除率≥94%、果蔬农残（氧化乐果）≥95%、磺胺二甲基嘧啶去除率≥98%、孔雀石绿去除率≥97%、克伦特罗去除率≥99%；（提供第三方检验检测机构出具的产品检验检测报告加盖投标人公章）;★5.大肠杆菌、肠炎沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、肺炎链球菌杀灭率>99.99%。（提供第三方检验检测机构出具的产品检验检测报告加盖投标人公章）。 |
| 56 | 双柄星盆龙头 | 　 | 1.8"(203mm)台出混水龙头，10"(254mm)摇摆水嘴，采用无铅黄铜材质，90°旋转压缩阀芯，4"(102mm)腕式手柄带有冷热水标色指示片，偏心法兰(中心距可上下浮动6mm)，18.39GPM(69.61LPM)层流出水口装置 |
| 57 | 双侧防尘罩 | 1370\*230mm | 1.双侧透明防尘罩，双侧 |
| 58 | 双斗水池 | 1200\*760\*（800+120） mm | 1.台面板采用304# δ≥1.5mm不锈钢板；2.台脚采用≥Ф38mm\*1.2mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚；3.所有加强筋采用304# δ≥1.2mm不锈钢制作，禁止拼接； 4.配不锈钢下水器。 |
| 59 | 双斗水池 | 1560\*760\*800 mm | 1.台面板采用304# δ≥1.5mm不锈钢板；2.台脚采用≥Ф38mm\*1.2mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚；3.所有加强筋采用304# δ≥1.2mm不锈钢制作，禁止拼接; 4.配不锈钢下水器。 |
| 60 | 双门蒸柜（燃气24格） | 1150\*800\*1820 mm | 1.柜体支撑板骨架及内胆采用304# δ≥1.2mm不锈钢磨砂板；2.侧板及围板采用δ≥1.0mm厚不锈钢磨砂板；3.柜体外壳采用δ≥1.2mm厚不锈钢磨砂板；4.炉脚φ50mm无缝钢管外套≥φ51mm×1.2mm不锈钢管；5.配置燃气电磁阀、燃烧器、电子点火器、不锈钢排管换热器、蒸汽发生器、水位控制器、强排抽风机、智能控制总成。 |
| 61 | 双通荷台柜 | 1800\*800\*800 mm | 1.台面板采用304# δ≥1.5mm不锈钢板；层板采用304# δ≥1.2mm不锈钢板；2.柜台趟门、外壳采用304# δ≥1.0mm不锈钢板，外壳、内壳采用304# δ≥1.0 mm不锈钢板，门采用下滑轮式不锈钢滑轨；3.柜体加强筋采用304# δ≥1.2 mm不锈钢板，禁止拼接；4.台脚采用≥Ф38mm\*1.2mm不锈钢圆通；5.配可调不锈钢子弹脚。 |
| 62 | 双头矮仔炉（燃气节能型） | 1200\*700\*500 mm | 1.304# 不锈钢板制造，面板δ≥1.5mm，台面一次压制成型；2.边梁板厚δ≥1.2mm，侧板、门板、后主板厚δ≥1.0mm；3.龙骨架不锈钢方管25×38厚δ≥1.0mm；4.衬板板厚δ≥1.2mm，拉伸成型衬板，防锈防油污；5.台面、炉膛内腔硅酸铝棉充实隔热；6.炉膛采用耐高温不锈钢，压制成型厚度2.5mm-3.0mm；7.炉膛内配聚热反射耐高温金属板，提高出菜速度；8.配全预混节能炉头，功率5-45千瓦，热效率45%以上；每个炉头独立配置80W直流风机;配熄火保护装置。 |
| 63 | 双头大炒炉（燃气节能型） | 2000\*1200\*（800+450） mm | 1.304# 不锈钢板制造，面板实厚δ≥1.5mm，台面一次压制成型；2.边梁板厚δ≥1.2mm，侧板、门板、后主板厚δ≥1.0mm；3.龙骨架不锈钢方管25×38厚δ≥1.0mm；4.衬板板厚δ≥1.2mm，拉伸成型衬板，防锈防油污；5.台面、炉膛内腔硅酸铝棉充实隔热；6.炉膛采用耐高温不锈钢，压制成型厚度2.5mm-3.0mm7.炉膛内配聚热反射耐高温金属板，提高出菜速度；8. 配全预混节能炉头，功率5-45千瓦，热效率45%以上；每个炉头独立配置80W直流风机;配熄火保护装置;9.大锅灶能效等级达到1级。  |
| 64 | 双头小炒炉（燃气节能型） | 2000\*1200\*（800+450） mm | 1.304# 不锈钢板制造，面板实厚δ≥1.5mm，台面一次压制成型；2.边梁板厚δ≥1.2mm，侧板、门板、后主板厚δ≥1.0mm；3.龙骨架不锈钢方管25×38厚δ≥1.0mm；4.衬板板厚δ≥1.2mm，拉伸成型衬板，防锈防油污；5.台面、炉膛内腔硅酸铝棉充实隔热；6.炉膛采用耐高温不锈钢，压制成型厚度2.5mm-3.0mm7.炉膛内配聚热反射耐高温金属板，提高出菜速度；8.配全预混节能炉头，功率5-45千瓦，热效率45%以上；每个炉头独立配置80W直流风机;配熄火保护装置;9.炒菜灶能效等级达到1级。  |
| 65 | 四层货架（板式冲孔） | 1200\*500\*1550 mm | 1.台面板采用304# δ≥1.2mm不锈钢板，冲条形孔；2.台脚采用≥Ф38mm\*1.2mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚；3.配装可调节不锈钢子弹脚。 |
| 66 | 四层货架（承重格栅式） | 1200\*500\*1550 mm | 1.立管采用≥38\*38\*1.2mm方管制作； 2.支管横通采用≥30\*25\*1.2mm方管制作; 3.配装可调节不锈钢子弹脚。 |
| 67 | 四门冷冻冰柜（加厚订制） | 1210\*760\*1980 mm | 1.采用304# 不锈钢板制作；2.采用全封闭式，看噪音低，耗电小；3.采用整体高密度（40-42kg/立方米)发泡技术，保温性能更佳；4.采用R404环保制冷剂；5.高强度可调式层架，方便物品放置；6.微电脑智能控温技术；7.可拆式门封条，清洗更方便；8.柜内温度：-5℃ to -18℃；9.制冷方式：循环风冷，室内物品受冷均匀；上置式蒸发系统和全铜管翅片交换器，少占储物空间；10.容量：不低于1000L。 |
| 68 | 四门双机双温冰柜（加厚订制） | 1210\*760\*1980 mm | 1.采用304# 不锈钢板制作；2.采用全封闭式，看噪音低，耗电小；3.采用整体高密度（40-42kg/立方米)发泡技术，保温性能更佳；4.采用R404和R134a环保制冷剂；5.高强度可调式层架，方便物品放置；6.微电脑智能控温技术；7.可拆式门封条，清洗更方便；8.柜内温度：0℃ to 10℃/-5℃ to -18℃；9.制冷方式：循环风冷，室内物品受冷均匀；上置式蒸发系统和全铜管翅片交换器，少占储物空间；10.容量：不低于1000L。 |
| 69 | 四头煲仔炉（燃气） | 800\*800\*800 mm | 1.炉面板304# δ≥1.5mm不锈钢板制作；2.前板、侧板、背板采用δ≥1.0mm不锈钢制作；3.采用≥51\*1.2mm不锈钢管做支撑立柱，配可调不锈钢子弹脚；4.配置炉头。 |
| 70 | 通道式洗碗机连烘干机 | 1955×770×2010 mm | 1.机器篮筐传送最大速度≥200筐/小时； 2.由主洗区、清水漂洗区组成，配置烘干系统； 3.整机长度含烘干机≤2000mm（现场布局要求）入口清洗高度≥400mm; 4.配电量：不低于59.8kW，电源：380V/50Hz/3N～; 5.智能控制系统液晶显示机器运行数据，包括加热区域温度，时间和日期，机器故障信息。自动进行故障诊断，显示不同的故障代码，便于机器故障诊断，提高设备的维修时效以及保证机器顺利使用。记录机器历史运行数据，包括运行时间、耗水量、清洁剂和干燥剂用量等。操作面板一键式操作开机、运行及关机，操作更加简单；   ★6.投标产品在餐具清洗后检测游离性余氯不高于0.03mg/100cm²、不得检出阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、沙门氏菌（提供第三方检验检测机构出具的产品检验检测报告加盖投标人公章）; 7.洗碗机在正常工作温度下，输入功率、电流与额定功率、电流的偏差不应超过标准规定的范围（偏差极值：+15%）;  8.投标产品所使用不锈钢材料须通过食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品关于重金属如：砷、镉、铅、铬、镍检测。  |
| 71 | 油烟净化一体机 | L\*1300\*600 mm | 1.电子静电净烟原理，不锈钢电离器，使气体离子化，强电场使颗粒物带电，成为带电颗粒；2.铝合金集成器使粒子撞击至收集电板而立即被收集电极吸附；3.能有效收集大于0.1微米的颗粒；4.UV除味处理，油烟经过UV灯管时，形成小的油脂分子，油烟中的油被光解氧化，烟道中的异味也大部分去除；5.设备采用顶部散热、隔热方式。可达到油烟、粉尘、高温、雨水都进入不了控制箱，增加电源及电器原件使用寿命；6.高压电源的电压电流可独立自动控制、调节；7.处理风量（m³/h）Q≧5000，电源3相380V/50HZ，装机容量2.4KW. 材质采用201#-1.2mm优质不锈钢板，配高效紫外线灯管79W，产生臭氧和紫外线无异味；8.采用智能控制触摸面板逐级启动，实时显示各级净化运行状态；9.收集、净化、输送集于一体，占用空间小提升空间使用率，噪音低； 10.自带风幕式油烟拦截系统，牢牢锁住油烟不外溢，每小时送出新风约为230m³，清凉厨房环境的同时又保障了抽烟效果； 11.油烟净化一体机顶部自带热废气回收净化功能，每小时吸走热废气约为300m³，吸入废气后送入高低压电场净化模块，随后排出达标气体；★12.抗拉强度≥593Mpa（提供第三方检验检测机构出具的产品检验检测报告加盖投标人公章）；★13.经36h中性盐雾（NSS）试验后，基保护等级（RP）评定为≥10级（提供第三方检验检测机构出具的产品检验检测报告加盖投标人公章）；★14.外观质量、箱体、基本要求、接地、绝缘电阻、噪声满足要求且油烟净化率≥95%（提供第三方检验检测机构出具的产品检验检测报告加盖投标人公章）。 |
| 72 | 灶台灭火系统 | 双瓶组 | 1.工作原理：机械感温，机械启动；2.保护对象：烹饪设备、排烟罩、排烟道；3.工作电源：AC:187V~242V；4.工作温度：0-55℃；5.动作温度℃：182±5；6.驱动气体：氮气（N2）；★7.装置最大工作压力≥1.15MPa，驱动气体充装质量（或贮存压力）：≥13.45MPa；（提供第三方检验检测机构出具的产品检验检测报告加盖投标人公章） ★8.喷嘴最大容量≥22只，管路直径:≥16mm，管路总长度≥25.8米；（提供第三方检验检测机构出具的产品检验检测报告加盖投标人公章）9.灭火剂喷射过程中无油点飞溅；10.连接喷嘴的安装管路全部使用SUS304不锈钢管及螺纹连接安装方式，可永久使用，无需更换。不得使用卡压的连接方式（避免因长时间高温高热的工作环境产生管路变形、泄漏等情况产生）；11.食用油专用灭火剂保质期≥6年，提供检验报告（试验项目密度、PH值、凝固点和灭火性）；12.配置独立的智能厨房设备灭火装置联动控制盘，可自动提醒设备工作状态及故障提示、追溯报警记录、维护保养时间、灭火剂有效期提示功能；设备启动时发出声光报警并具备切断气源功能，还可选配通讯模块，接入厨房设备灭火装置智能管理系统，实现远程在线监管。 |
| 73 | 止回阀 | 订制 | 1.规格：订制 |
| 74 | 制冰机连储冰箱 | 700\*600\*900 mm | 1.冷凝方式：风冷2.日产冰量：不低于85kg3.储冰量：不低于44kg4.功率：不低于908w5.电压：220V6.外壳为304# 不锈钢板，储冰箱门易于取冰 |
| 75 | 紫外线灭菌灯 | 长度不低于1199.4 mm | 1.电压103V，电流0.44A，长度不低于1199.4mm，灯泡瓦数不低于36W;2.寿命不低于9000小时。 |
| 76 | 自助餐暖汤炉 | 330\*330\*250 mm | 1. 电压：不低于800W/220V2.容量:嵌入式,不低于10升3.标配高温排水阀；温度范围：38-100C°恒温控制4.设备特点：无需散热，双层隔热

5.设备壳体及内胆均采用304# 不锈钢制造，安全卫生且坚固耐用6.配锅和锅盖。 |
| 77 | 座台层架 | 1800\*350\*600 mm | 1.台面板采用304# δ≥1.2mm不锈钢板加工制作；2.采用≥Ф25\*1.2mm不锈钢管支撑立柱。 |

**备注：外形尺寸的单位mm，所有尺寸的偏差范围±5mm。**