

一、 总则

1、本技术规格所提出的要求是对本次招标（采购）货物（服务）的基本技术要求，并未涉及所有技术细节，也未充分引述有关标准、规范的全部条款。投标人应保证其提供的货物（服务）除了满足本技术规格的要求外，还应符合中国国家、行业、地方、国际或设备制造商所在国的有关标准、规范（尤其是必须符合中国国家标准的有关强制性规定）。当上述标准、规范的有关规定之间存在差异时，应以要求高的为准；当上述标准、规范的有关规定与本技术规格的规定之间存在差异时，应以本技术规格为准。

2、本技术规格中提及的工艺、材料、设备的标准及参考品牌或型号（如有）仅起说明作用，并没有强制性。投标人在投标中可以用替代工艺、材料、设备的标准及品牌或型号，但这种替代须实质上满足、等同或优于本技术规格的要求，同时须提供证明材料进行详尽的描述并经评标委员会认可，否则视为负偏离。

3、投标人应当在投标文件中列出完成本项目并通过验收所需的所有各项服务等明细表及全部费用。中标人必须确保整体通过采购人及有关主管部门验收；投标人应自行踏勘项目现场，如投标人因未及时踏勘现场而导致的报价缺项漏项废标、或中标后无法完工，投标人自行承担一切后果。

4、下列采购需求中如属于《节能产品政府采购品目清单》中政府强制采购的节能产品，则投标人所投产品须具有市场监管总局公布的《参与实施政府采购节能产品认证机构 目录》中的认证机构出具的、处于有效期内的节能产品认证证书。

5、下列采购需求中：标注▲的产品（即核心产品），投标人在投标文件《主要中标标的承诺函》中填写名称、规格、型号、数量、单价等信息，承诺函经评标委员会评审认可后随评审结果一并公示，如投标文件中未提供、提供不全将可能导致投标无效。

二、技术规格书

1、技术规格书前置说明：

（1）货物指标重要性表述：

标识重要性	标识符号	代表意思
实质性参数	★	负偏离或未响应视为实质性不响应招标文件要求
重要指标项	■	评分项，详见详细评审标准
无标识项		5 条（含）以上指标项不满足的，投标无效
注： （1）如某项标识中包含多条技术参数或要求，则该项标识所含内容均需满足或优于招标文件要求，否则不予认可。 （2）“所属行业”栏标注为“/”的项为所投设备配套的工程或服务，无需在《中小企业声明函》中列明。		

（2）下述技术参数所涉及的具体物理尺寸允许±5%偏离。

2、技术参数：

序号	设备名称	技术参数	参照或相当于以下品牌	所属行业
1	紫外线杀菌灯类	1. 带臭氧的杀菌灯，杀菌效果明显：消毒，杀菌，防霉，消除异味； 2. 额定电压：220V； 3. 适用面积：不低于 30m²。	飞利浦 蝇博士 亨得利	工业
2	双温龙头类	1. 座台式安装，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. 左右接口间距约为 203mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5. 开孔尺寸约为 25mm，接口为标准 4 分外螺纹。	君畅 龙旗 厨镖	工业
3	摇柄去水带溢水类	1. 全铜材质，下水口为 1 1/2' 内螺纹和 2 3/8' 外螺纹 2. 旋转开关，摇摆长度 280mm 配绝缘耐热手柄	君畅 龙旗 厨镖	工业
4	收餐台类	台面采用 SUS304 不锈钢板材制作，厚度不低于 1.34mm，加强处理；拉伸直径 300mm 残食口；通脚和支撑管采用 304 不锈钢管，通脚直径 38mm，厚度不低于 1.12mm，支撑管直径 25mm，厚度不低于 1.12mm，加装 304 不锈钢可调子弹脚。	厂制品	工业
5	开水器连底座类	1. 电压 功率：380V 3N~ 9kW 2. 每小时出水量不低于 105L 3. 采用食品安全级的 304 不锈钢制造，外表温度低，无蒸汽，无水渍，龙头无滴漏	上海海克 腾飞 碧丽	工业
6	滤水器(开水机、制冰机用)类	1. 净水流量：6.3L/min 2. 额定总净水量：不低于 34000L 3. 工作压力：0.172-0.682MPa 4. 过滤精度：0.5 微米 5. 有效过滤：泥沙、铁锈和大颗粒杂质，余氯/异味细菌、孢子包囊、挥发性有机物； 6. 不低于 10 寸前置处理器 5 微米前置滤芯配快速管接，管线及生饮水龙头。	爱惠浦 沁园 埃克森	工业
7	挂墙洗手星盆类	台面、盆池、围板采用 SUS304 不锈钢板材制作，台面厚度不低于 1.12mm，加强处理，盆池不低于 1.12mm 厚不锈钢板制作； 不锈钢下水器，三面封板厚度不低于 0.88mm。	厂制品	工业
8	感应龙头类	1. 外形尺寸：约 160×62×169(mm)±5% 2. 工作电压：1.5V×4（四节五号干电池）或者	君畅 龙旗	工业

		110V 50/60Hz; 3. 工作水压: 0.1-0.6MPa 可接冷热混水, 出水温度可调; 4. 开孔径: 约 32mm; 5. 台式安装黄铜铸造水嘴, 表面镀铬处理; 6. 接水口口径为 1/2"外螺纹。	厨鏢	
9	洗地龙头类	1. 外形尺寸: L=10m ± 5% 2. 壳体和支架为 SUS304 不锈钢制成; 3. 中心轴为硬度高不易磨损的钢材; 4. 锰钢弹簧; 5. 10 米黑色液压钢丝管, 耐温 95℃, 承压 300PSI; 6. 接水口口径为 1/2"外螺纹。	君畅 龙旗 厨鏢	工业
10	静电空气消毒机类	功率: 70w/220v , 净化消毒面积: 不低于 50 m² 1、外壳采用 304 不锈钢板制造。 2、内设高频高压气体分解电场: 高度分解废气, 彻底灭活病毒细菌; 并释放大量的活氧和负氧离子, 快速消毒除菌, 杀灭率高达 99.9%, 净化异味, 高效洁净空气。 3、实时监测空气质量 AQI 值, 自动调节设备净化状态, 高效去除空气异味, 消毒杀菌。 4、触摸式液晶屏+工业 PLC 电脑控制, 自由调节除臭时间、风量、效率, 带预约功能。 ★5、所投产品生产企业具有《消毒产品生产企业卫生许可证》(投标文件中提供证明材料扫描件)。	名厨 美控 易萨朵 猎毒者	工业
11	不锈钢双门高温消毒柜类	1. 采用 304 不锈钢板制作; 2. 柜体设有控制面板, 具有温度设定、定时设定等功能; 3. 高温热消毒保证餐具的完全洁净, 电热管热风循环加热, 温度设定 ≥125℃, 热空气循环对流方式对洗净的餐具进行杀菌, 消毒, 烘干, 贮存, 实现 360 度全面消毒, 杀菌彻底; 4. 电压: 220V; 5. 有效容积: 不低于 720L; 6. 具备双重超温保护功能。 ■7. 消毒柜通过 GB17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》标准, 二星级消毒标准: 大肠杆菌杀灭对数值各点 ≥3.00; 脊髓灰质炎病毒感染滴度 (TCID50) ≥10 ⁵ , 灭活对数值 ≥4.00 (投标文件中提供由第三方检测机构出具的带有 CMA 标	美宝 美厨 康宝	工业

		识的检测报告扫描件)。		
12	不锈钢四门高身碗柜类	1. 门板、层板、底板采用 SUS304 不锈钢制作，厚度不低于 1.12mm； 2. 顶板、侧板、后面板采用 SUS304 不锈钢制作，厚度不低于 0.88mm； 3. 加强筋采用 SUS304 不锈钢板制作； 4. 采用吊门结构，门滑动更灵活； 5. 配置重力可调脚。	厂制品	工业
13	活动垃圾桶类	1. 容量：不低于 80L。 2. 材质：PP 塑料，可按颜色分类。 3. 加强筋连杆设计，隐藏式提手。	普飞 堪宝 白云	工业
14	小件分类回收柜类	1. 可以集中回收筷子，勺子，刀叉等小件餐具。 2. 采用 SUS304 不锈钢制作，坚固耐用。 3. 可应用于链片式或皮筋式等各种输送带。 4. 可拓展使用，如用于投放餐后废弃纸巾或者饮料盒等废弃物。	厂制品	工业
15	双层收污车类	1. 层板采用 SUS304 不锈钢制作，厚度不低于 1.12mm；把手采用 304 不锈钢管，直径约 25mm，厚度不低于 1.12mm； 2. 五寸加重静音脚轮，两定两转，转向带刹车。	厂制品	工业
16	炉拼台柜类	1. 台面采用 SUS304 不锈钢制作，厚度不低于 1.34mm，侧板、后面板、底板、抽屉板采用 SUS304 不锈钢制作，厚度不低于 0.88mm； 2. 用静音滑轨，活动灵活；配重力可调脚。	厂制品	工业
17	电磁炒灶	1. 功率：15kW/380V 2. 所有产品面板采用 SUS304 不锈钢板，厚度不低于 1.34mm，侧板、背板、底板采用 304 不锈钢板，厚度不低于 0.88mm。 3. 配置 400mm 直径微晶锅，500mm 直径炒锅。 4. 具有电路故障检测功能，温度过高保护功能，防静电功能。 5. 散热灌封防水处理，机芯核心部件采用不同导热优质材料灌封，保证机芯散热时又能达到防水效果。 6. 变频散热处理，系统采用传感器，同步感应追踪多路工作点温度。采用变频送风技术，增加散热系统使用寿命，有效防止散热系统堵塞。 7. 通讯数字接口，数字接口可以连接通讯模块，配合管理软件实现远程控制。	名厨 智厨 美控 喜德力	工业
18	▲过滤式	1. 材质采用 SUS304 不锈钢，厚度不低于 1.12mm。	江苏名	工业

	油网烟罩连新风及UV系统类	2. 选用优质高效 UVC 紫外光管。 3. 配备 UV 灯维护门，紫外灯架可轻易拉出，方便清洁及维修。 4. 控制箱接通电源后，通过烟罩内风压感应器检测到风机启动后，检测导风板及 UV 维护门是否在位，确认紫外线不会泄漏后，启动 UV 灯及照明灯。 5. 当 UV 维护门被打开、防紫外线泄漏功能的导风板移位或抽风风机没有运作时，智能控制系统自动切断 UV 灯电源并在控制箱上发出报警信息及信号。 6. 配双管 LED 灯，不锈钢嵌入式灯盘，内壁为镜钢，不低于 6MM 钢化玻璃防尘罩。 7. 烟罩与风管接驳处配备不锈钢风量调节阀。 8. ■烟罩外壳及 UV 灯架防护等级不低于 IP68(投标文件中提供由第三方检测机构出具的带有 CMA 标识的检测报告扫描件)。	厨 江西诺力 优维特 宁波环峰 南京吉麦克 嘉兴速八 世纪百利	
19	灭火系统及控制箱类	1、灭火系统应对厨房内的明火区域有扑灭及抑制作用，保护煮食炉具。灭火系统应有保护炉具上的通风系统连油烟罩及隔油网能力，启动方式有自动启动、手动启动和应急启动功能。系统应能够对第一失火灾区作出紧急反应，以防止火势扩散，造成更大灾害。 2、箱体全身采用 304 不锈钢材质，双瓶组带 18 个高压细水雾喷嘴，保护灶台长度 10 米，箱体尺寸约：690mm*610mm*222mm。 3、灭火系统采用绿色环保型灭火药剂，无色、无味、无毒、无腐蚀、灭火效率快且不复燃等特点，灭火时间：≤1.8s；双瓶充装质量：14.5kg*2；保质期：有效期为≥6 年。 4、联动性能，双瓶：自动切换时间≤3.0s, 喷射延迟时间≤3.0s, 喷射时间≥26.0s, 喷嘴工作压力不低于 0.23MPa, 冷却水喷嘴工作压力不低于 0.12MPa。 ■5、所投产品 F 类火灾水系灭火剂，PH 值、凝固点、密度、稳定性、毒性、腐蚀率、灭火性能，应符合中华人民共和国消防救援行业 XF3007-2020《F 类火灾水系灭火剂》标准： (1) PH 值：温度处理前 7.0~9.5； (2) 凝固点℃：温度处理前 (T-4) ≤凝固点≤T (3) 密度 g/cm³：温度处理前与 D 的偏差(绝对值)	捷安 隆源 时雨龙 环峰 澳华安	工业

		不大于 0.02 (4) 稳定性: 温度处理后 PH 值 7.0~9.5 且与温度处理前 PH 值偏差 (绝对值) 不大于 0.5 温度处理后凝固点℃ (T-4) ≤凝固点≤T 且与温度处理前凝固点偏差 (绝对值) 不大于 2.0 温度处理后密度 g/cm³ 与 D 的偏差 (绝对值) 不大于 0.02 且与温度处理前密度偏差 (绝对值) 不大于 0.02 (5) 腐蚀率 mg/ (d.dm²): 温度处理前 Q235A 钢片 ≤15.0, 3A21 铝片 ≤15.0 (6) 毒性: 温度处理前鱼的死亡率 ≤25% (7) 灭火性能: 温度处理后灭火时间 ≤120s 或停止施加灭火剂后的 60s 内规定残焰应全部熄灭 (投标文件中提供由第三方检测机构出具的带有 CMA 标识的检测报告扫描件)。		
20	封墙身不锈钢片类	采用 SUS304 不锈钢板制作, 厚度不低于 0.88mm。	厂制品	工业
21	双门发酵箱类	1. 类型: 发酵箱 2. 容量: 32 盘 3. 电压: 220V/50Hz 4. 功率: 2.8kW 5. 凡是机器中的不锈钢部件的均采用 304 不锈钢	无锡新麦 珠海三麦 东莞伯明顿	工业
22	制冰机类	1. 产能: 不低于 100 kg /24Hrs; 2. 储冰量: 不低于 40kg, 毛重: 约 67 kg 3. 水温: 5—40℃; 4. 水压: 1.8bar—5.8bar 5. 电功率: 600W/220V/50HZ, 10A, 电源线: 1.5mm; 6. 净重: 约 60 kg, 毛重: 约 65 kg; 7. 食品级内胆; 8. 一键清洗保养功能; 9. 内置式电脑版控制系统, 精确控制设备运行; 10. 采用环保冷媒 R404A, 水基发泡; 11. 前进前出风冷凝散热气流, 节约设备左右安装空间; 12. 环境温度范围: ≤45℃。	爱惠浦 星崎 英美特	工业
23	不锈钢盆台 (单星、双星) 类	1. 台面、盆池采用 SUS304 不锈钢板材制作, 台面厚度不低于 1.34mm, 盆池不低于 1.12mm 厚; 2. 不锈钢下水器, 通脚和支撑管采用 304 不锈钢	厂制品	工业

		管，通脚直径 38mm，厚度不低于 1.12mm，支撑管直径 25mm，厚度不低于 1.12mm，加装 304 不锈钢可调子弹脚。		
24	智能灌汤机(台式)类	1. 不锈钢机身，304 不锈钢制成，表面防水，坚固耐用，使用使命长 2. 高清液晶显示操作面板，高精度智能调距 3. 一键智能灌装程序，可单独灌装一个或多个 4. 高效定量出汤，智能出汤速度快，还可根据需求进行调节，精准定量，可达到均匀重复且误差极小的灌装方式 5. 配备优质导管，耐腐蚀，进料口带滤渣网 6. 机身小巧且效率高	隆亿通 英斯玛 特 德玛仕	工业
25	不锈钢工作台类	1. 台面采用 SUS304 不锈钢制作，厚度不低于 1.34mm，下层板采用 SUS304 不锈钢制作，厚度不低于 0.88mm； 2. 立柱采用优质 304 不锈钢管，直径约 38mm，厚度不低于 1.12mm； 3. 配不锈钢可调子弹脚。	厂制品	工业
26	高身雪柜类	1、内外箱均采用 SUS304 不锈钢板材 2、箱体门框，中柱内部的高效防凝露加热丝，防止门磁条密封性不跑冷气，防止门框结露、滴水； 3、高效节能系统，导热好经久耐用； 4、微电脑控制面板，一体发泡技术箱体强度高，坚固耐用； 5、自动回归门，内箱底板拐角处为圆弧过渡，无卫生死角易清理箱体为采用聚氨酯整体发泡，保温性能好，降低能耗； 6、压缩机高效节能，性能稳定； 7、全铜管冷凝器、蒸发器，铜管外部增加电镀防腐涂层，换热效率高，制冷效果好； 8、风冷温度冷藏-6~12℃。 9、双门雪柜内部容积不低于 390L，四门雪柜内部容积不低于 880L。	GRISTA (广东 星星) 浙江凯 普顿 美厨 海尔	工业
27	三层六盘电烤箱类	1. 电压:380V 2. 频率:50/60HZ 3. 功率:19.8kw 4. 温度 :室内温度~400℃ 5. 容积 : 3 层 6 盘 6. 采用 304 不锈钢材质 7. 配备备用烤盘一套	无锡新 麦 珠海三 麦 东莞伯 明顿 美鹰	工业

			美厨 海尔	
28	木面工作台类	1. 台面采用不低于 50mm 厚柳木木板，不包边，采用 SUS304 不锈钢板，厚度不低于 1.12mm； 2. 腿和支撑管采用 304 不锈钢圆管制作，腿采用直径约 50.8*1.2mm，承采用直径约 38*1.12mm，配防滑垫。	厂制品	工业
29	面粉车类	1. 整体采用 SUS304 不锈钢制作，厚度不低于 1.12mm； 2. 采用四寸加重静音脚轮，两定两转，转向带刹车； 3. 配备相应的面粉桶。	厂制品	工业
30	压面机类	1. 电压：220V/50Hz 2. 功率：1.5kW 3. 与食物接触采用食品级 304 不锈钢材质； 4. 拥有稳固的设计，精密的结构； 5. 纯铜电机，更加耐用稳定； 6. 不锈钢滚轴，干净易清洗。	无锡新 麦 珠海三 麦 东莞伯 明顿 美鹰 恒联	工业
31	和面机类	1. 电压：380V 2. 频率：50/60Hz 3. 搅拌速率；115/230 r/min 4. 功率：1.6kW 5. 容积：35L/12 kg	无锡新 麦 珠海三 麦 东莞伯 明顿 美鹰 恒联	工业
32	搅拌机类	1. 搅拌能力：不低于 25 升 2. 功率：1.1kW 3. 整机机身采用压铸铝材质，主机配备不同的搅拌工具，能完成多种食品的加工任务。 4. 多功能搅拌机配备不锈钢搅拌桶、勾、扇、球各一个。 5. 搅拌速度为多级调速，可根据不同的食材选择合适的搅拌速度及搅拌器。 6. 机内凡接触食品的零部件或经过面均采用 SUS304 不锈钢制造，符合国家卫生标准。	无锡新 麦 珠海三 麦 东莞伯 明顿 美鹰 恒联	工业
33	拌馅机	1. 电功率：2200W 380V/220V/ 50Hz 2. 加工食物容积：不低于 80L	无锡新 麦	工业

		3. 效率 (kg/h):300 4. 机内凡接触食品的零部件或经过面均采用 SUS304 不锈钢制造, 符合国家卫生标准。	珠海三 麦 东莞伯 明顿 美鹰 恒联	
34	包子机	1. 制品质量: 30-200g/个 2. 整机功率: 1.5kW 3. 生产效率: 500-3600 /h 4. 电源: 220V 5. 机内凡接触食品的零部件或经过面均采用 304 不锈钢制造, 符合国家卫生标准。	无锡新 麦 珠海三 麦 东莞伯 明顿 美鹰 恒联	工业
35	电饼铛类	SUS304 不锈钢机身、不锈钢辊轴、装备恒温装置, 锅体铝合金材质, 工作温度: 50℃-300℃ 不粘附, 容易脱模, 油烟少, 双面加热。	无锡新 麦 珠海三 麦 东莞伯 明顿 美鹰 恒联	工业
36	洗米机类	采用 SUS304 不锈钢制作。	厂制品	工业
37	不锈钢平板货架类	1. 层板采用 SUS304 不锈钢制作, 厚度不低于 1.12mm; 立柱采用 304 不锈钢管, 直径约 38mm, 厚度不低于 1.12mm; 2. 配不锈钢可调子弹脚。	厂制品	工业
38	豆浆机类	1. 外形尺寸: 约 ϕ 450*975mm; 2. 容量: 豆浆 30L; 其它饮品 45L; 3. 制浆时间: 45L/80 分钟; 米糊 45L/70 分钟; 4. 智能全自动, 文火熬煮; 5. 桶盖微动保护, 开盖自停; 6. 免过滤, 一键刷浆, 无刷电机; 7. 制浆功率: 5kW/220V。 8. 一机多用: 豆浆、五谷、米糊、绿豆沙、玉米糊及烧水。	禾元 九阳 美的 恒联	工业
39	电烤鸭炉类	1. 采用 304 不锈钢制作, 功率表: 9kW/380V 2. 配备备用烤架一套	创宇 劲恒 德玛仕	工业
40	保温汤桶	1. 台面采用 SUS304 不锈钢制作, 厚度不低于	厂制品	工业

	车类	1. 34mm，内胆、侧面板采用 SUS304 不锈钢制作，厚度不低于 0.88mm； 2. 220V/2kW，配温控； 3. 配加厚不锈钢汤桶； 4. 五寸静音加重脚轮，两定两转，转向带刹车。		
41	燃气式卤肉锅类	1. 锅体采用 304 不锈钢旋压锅； 2. 多管自引风炉头，火力稳定高效； 3. 可倾式设计，锅体可旋转； 4. 配置摇摆安全锁，加厚锅体支架，保证操作安全； 5. 配置折叠式不锈钢锅盖，操作便捷，有效保证食材卫生安全；搪瓷外壳，隔热； 6. 配置大立式水咀，前置水阀控制，操作便捷； 7. 配置电子熄火保护装置，安全高效。	厂制品	工业
42	燃气双门蒸饭箱类	1. 采用 SUS304 不锈钢板材制作，厚度不低于 0.88mm； 2. 高密度发泡保温，保温效果好； 3. 内胆一次拉伸成型，内胆强度高不易变形； 4. 配置自动进水装置，避免因缺水造成设备损坏； 5. 骨架式承载结构，保障使用寿命； 6. 带溢水安全装置，保障安全使用； 7. 配置电子点火熄火保护装置，操作简单，使用安全。	厂制品	工业
43	过滤式油网烟罩连新风类	材质采用 SUS304 不锈钢,厚度不低于 1.12mm	厂制品	工业
44	软水机类	1. 尺寸：约 30*57.2*65cm 处理水量：1-1.5 吨/小时 消灭水垢，有效的避免水垢的侵蚀， 2. 延长涉水设备 35%的使用寿命，节约用电量达 30%。 3. 重要组件：活塞式阀芯，配以聚四氟乙烯涂层，减小机件阻力，延长使用寿命；人性化的操作，整个处理工作只需通过在控制面板上选择操作即可完成；Structural 反应器：食品级材料，承压能力强；树脂：食品级树脂；自动控制口头具有自动维护功能，定时恢复整个系统的软化、净水能效；控制口头对水流采用自吸式控制，处理前后水压保持不变。	爱惠浦 沁园 埃克森	工业
45	炊用燃气大锅灶(电	1. 台面、侧板、前面板、后背板采用 SUS304 不锈钢板材制作，台面厚度不低于 1.34mm，侧板、前	厂制品	工业

	磁安全掣)类	面板、后背板厚度不低于 0.88mm; 2. 灶面一体折弯成型; 3. 炉体采用优质镀锌角钢框架, 4. 防锈处理; 炉脚采用 D50 不锈钢管, 配可调节脚; 5. 炉膛: 配置耐高温耐火砖, 炉膛铺设 1600 度以上的耐火材料; 6. 采用铸铁燃烧器, 纯蓝色火焰, 火焰温度 1400° C 以上, 火力猛, 受热均匀; 配高速风机, 产品节能、高效; 风机前置, 便于后期维修更换; 7. 配置熄火保护装置, 一键启动, 操作简单方便, 使用安全; 精铸铝合金烟帽, 实用、美观; 8. 防倾斜水龙头座, 操作方便实用; 9. 推拉式风阀, 便于厨师操作。 10. 大锅灶热负荷 45KW, 热效率不低于 65%。 11. ■燃气大锅灶通过 GB35848-2018、GB30531-2014 标准(投标文件中提供由第三方检测机构出具的带有 CMA 标识的检测报告扫描件) 12. ■产品不低于二级能效标识(投标文件中提供中国能效标识网查询截图) 13. ■产品具有节能产品认证证书或环境标志产品认证证书(投标文件中提供证明材料扫描件) 14. ■具有型式检验报告(验收时提供型式检验报告) 15. ★带有熄火保护装置。		
46	不锈钢格栅搁物架类	采用 304 不锈钢方管制作, 约 38mm*38mm, 厚度不低于 1.12mm; 采用不锈钢调整脚。	厂制品	工业
47	燃气三门海鲜蒸柜类	1. 整体采用 SUS304 不锈钢板材制作, 厚度不低于 1.12mm; 2. 下体炉架采用优质镀锌角钢框架, 防锈处理; 3. 高效燃烧器: 采用铸铁燃烧器, 纯蓝色火焰, 火焰温度 1400° C 以上, 火力猛, 受热均匀; 4. 配高速风机, 产品节能、高效; 5. 配置熄火保护装置, 一键启动, 操作简单方便, 使用安全; 6. 三门设计, 分层合理, 适用于多种不同食材烹饪。	厂制品	工业
48	燃气可倾式汤锅类	1. 锅体采用加厚 SUS304 不锈钢旋压锅; 多管自引风炉头, 火力稳定高效;	厂制品	工业

		2. 可倾式设计，锅体可旋转； 3. 配置摇摆安全锁，加厚锅体支架，保证操作安全；配置折叠式不锈钢锅盖，操作便捷，有效保证食材卫生安全； 4. 搪瓷外壳，隔热； 5. 配置大立式水咀，前置水阀控制，操作便捷； 6. 配置电子熄火保护装置，安全高效。		
50	挂墙刀具消毒箱	1. 采用优质紫外线灯管，使用寿命长达 8000 小时，经久耐用；灯管具有双重消毒设计：紫外线和臭氧双重消毒杀菌； 2. 紫外线波长约为 253.7nm，可有效破坏细菌病毒中的 DNA 或 RNA，达到杀菌消毒效果； 3. 带锁茶色玻璃门板，可有效防止紫外线外泄； 4. 机械旋钮控制系统，每次开启后自动设定刀具消毒时间，简便操作； 5. 刀箱门内连接保护开关，开门时紫外线灯管停止工作，以防止紫外线伤人； 6. 亚克力透光刀架，方便抽取刀具，360° 全方位杀菌，无卫生死角，消毒更彻底，更安全卫生； 7. 配备保险阻燃材质便携插头，刀箱内有防脱落设置，放置刀具时刀刃向内刀背向外，确保操作人员取放刀时安全无忧； 8. 箱内可放置 10 把刀，中餐刀面最大尺寸：约 130*320mm； ■9. 大肠杆菌 8099、金黄色葡萄球菌 ATCC6538、白色念珠菌 ATCC10231，按相关标准分析检测报告结果合格（投标文件中提供由第三方检测机构出具的带有 CMA 标识的检测报告扫描件）。	利高格朗威特丽吉尔	工业
51	不锈钢盆台柜类	1. 台面采用 SUS304 不锈钢制作，厚度不低于 1.34mm，盆池、侧板、后面板、门板采用 SUS304 不锈钢制作，厚度不低于 0.88mm； 2. 不锈钢下水器，吊门结构，活动更灵活； 3. 配重力可调脚。	厂制品	工业
52	不锈钢工作柜类	1. 台面采用 SUS304 不锈钢制作，厚度不低于 1.34mm，侧板、后面板、底板、中层、门板采用 SUS304 不锈钢制作，厚度不低于 0.88mm； 2. 采用吊门结构，门滑动更灵活； 3. 配重力可调脚。	厂制品	工业
53	高身储物柜类	1. 门板、层板、底板采用 SUS304 不锈钢制作，厚度不低于 1.12mm；	厂制品	工业

		2. 顶板、侧板、后面板采用 SUS304 不锈钢制作，厚度不低于 0.88mm； 3. 加强筋采用 SUS304 不锈钢板制作；采用吊门结构，门滑动更灵活； 4. 配置重力可调脚。		
54	燃气热水器类	1. 外形尺寸：约直径 750mm，高度 1750mm； 2. 产水量：不低于 1.12T/H 3. 额定热负荷:99kW 4. 耗气量:9.9m³/h 5. 锅炉循环泵：4m³/h 6. 变频供水泵：4m³/h 7. 最高温度：82℃，30℃~82℃水温可调节 8. 燃烧方式:全预混式燃烧,NOx 排放低于 30mg/m³，整机采用全不锈钢材料，内胆为 316 不锈钢； 9. 换热器采用 316 不锈钢材质；模块化设计，可靠性高，维护方便； 10. 全可靠：具有故障自动警告，设有温控器、高温极限、超温保护、温度压力安全阀等四重保护，设有燃气泄漏报警装置,使用 2000pa 民用低压燃气，不受燃气管网气压波动影响，自带 IoT 智控物联。	依菲森 特 威仕曼 威博特	工业
55	保温水箱	1. 不锈钢焊接水箱； 2. 聚氨酯发泡； 3. 内胆：304 材质，厚度：不低于 1.34mm, 外壳 304 材质不低于 1.48mm 尺寸：约 1500*2000*2000mm	厂制品	工业
56	冷冻库	1. 物理性能：冷库墙板密度：≥40 kg / M³ 2. 冷库地台密度：≥46 kg / M³ 3. 导热系数：≤0.024W/m•K 4. 抗压强度：≥160kPa 5. 粘结强度：>0.100Mpa 6. 抗弯承载能力：≤8.80mm 7. 库板表面材质：双面不低于 0.8mm304 不锈钢，冷库内边角为 90° 圆角设计（包括顶板与墙板同样采用圆角设计）；地台内外不低于 0.6mm 镀锌板。金属板间发泡不低于 100mm 厚聚氨基甲酸作绝缘材料，带自动闭门及远程控制系统（能够实时监控到冷库运行状况以及开门次数等等） 8. 库门： （1）尺寸约 1900×840mm，自动推拉门，数量：	江苏名厨 深圳库特 深圳奥德胜 西克	工业

		1 (2) ■冷库板保温层符合 GB8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》B1 等级或以上标准(投标文件中提供由第三方检测机构出具的带有 CMA 标识的检测报告扫描件) 9. 门边镶嵌 PVC 磁性密封条确保密封良好。 10. 电子显示温度表及冷库 LED 三防灯等;冷库采用埋地做法埋地地板,埋地深度不低于 200mm(包括保温地板) 11. 冷库板使用凹凸拼接并由镀锌金属偏心钩/锁固定,冷库板垂直面至少使用三组偏心钩/锁;冷库板水平面至少使用两组偏心钩/锁。 12. 冷库板边缘预置橡胶密封垫。		
57	压缩机组	1. 采用专业压缩机组装置,使机组在各个应用范围都具有最佳的性价比。 2. 压缩机尺寸精巧、重量小,有利于运输方便,优质的内螺纹管的冷凝器设计和超银焊接工艺有效地提高换热性能和确保长期应用冷量不衰减。 3. 高效的 COP 性能,经济节能。 4. 装置系统比较简单,维修故障率比较小。 5. 噪音低,适应噪音影响要求低的条件环境。 6. 包含控制系统的多种可选方案使机组应用具有灵活性。 7. 含油分、供液组件、木包装、大号冷凝器。	西克 艾默生 比泽尔	工业
58	蒸发器	1. 铝镁合金面板(防腐防氧化),标准铜管铝翅片。 2. 中温有 8 个型号,1~4 个风扇,冷量范围在 2.0~9.9kW; 3. 采用约 300mm 风扇结构紧凑,全系列高度约 430mm,增加冷库储存高度接水盘可 180 度反方向安装,并接有约 32mm 螺纹接头。 4. 柜式设计,可以容易地打开电气侧的外壳及制冷管路的外壳。 5. 电气接线板正面安装,方便接线及维修,接线端子简化接线。 6. 标准型号都安装有针阀,外壳顶端装有抓脚吊耳;安装有牢固的绳索,用于修时固定接水盘。	凯迪 卡贝欧 路伟	工业
59	二级冷藏库类	1. 物理性能:冷库墙板密度: $\geq 40 \text{ kg / M}^3$ 2. 冷库地台密度: $\geq 46 \text{ kg / M}^3$ 3. 导热系数: $\leq 0.024 \text{ W/m} \cdot \text{K}$	江苏名厨 深圳库	工业

		4. 抗压强度：≥160kPa 5. 粘结强度：>0.100Mpa 6. 抗弯承载能力：≤8.80mm 7. 库板表面材质：双面不低于 0.8mm304 不锈钢，冷库内边角为 90° 圆角设计（包括顶板与墙板同样采用圆角设计）；地台内外不低于 0.6mm 镀锌板。金属板间发泡不低于 100mm 厚聚氨基甲酸作绝缘材料，带自动闭门及远程控制系统（能够实时监控到冷库运行状况以及开门次数等等） 8. 库门： （1）约尺寸 1900×840mm，自动推拉门，数量：1 （2）■冷库板保温层符合 GB8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》B1 等级或以上标准（投标文件中提供由第三方检测机构出具的带有 CMA 标识的检测报告扫描件） 9. 门边镶嵌 PVC 磁性密封条确保密封良好。 10. 电子显示温度表及冷库 LED 三防灯等；冷库采用埋地做法埋地地板，埋地深度不低于 200mm（包括保温地板） 11. 冷库板使用凹凸拼接并由镀锌金属偏心钩/锁固定，冷库板垂直面至少使用三组偏心钩/锁；冷库板水平面至少使用两组偏心钩/锁。 12. 冷库板边缘预置橡胶密封垫。	特 深圳奥 德胜 西克	
60	食物切碎机	1. 电功率：1.5kW 380V/220V/ 50Hz 2. 净重：132.4kg 3. 斩刀转速：1440r/min 4. 斩锅转速：12r/min 5. 最小加工量 5 公斤/次，最大加工量 10 公斤/次 6. 凡是机器中的不锈钢部件的均采用 304 不锈钢	美鹰 特威瑟 易萨朵 恒联	工业
61	平冷工作台类	1、内外箱均采用 304 不锈钢板材 2、箱体门框，中柱内部的高效防凝露加热丝，能有效防止门磁条密封性不跑冷气，防止门框结露、滴水，保证客户的使用效果和环境卫生； 3、高效节能系统，导热好经久耐用 4、微电脑控制面板：一体发泡技术箱体强度高，坚固耐用 5、自动回归门，内箱底板拐角处为圆弧过渡，无卫生死角易清理箱体为采用聚氨酯整体发泡，保	GRISTA （广东 星星） 杭州凯 普顿 美厨 海尔	工业

		温性能好，降低能耗； 6、采用专业压缩机，高效节能，性能稳定； 7、全铜管冷凝器、蒸发器，铜管外部增加电镀防腐涂层，换热效率高，制冷效果好 8、风冷温度冷藏-6~12℃		
62	刀具砧板消毒柜类	1. 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度不低于 0.88mm；机械控制； 2. 毛巾区域、刀具区域、砧板区域，三区域紫光杀菌消毒； 3. 大视野对开玻璃门设计。	利高格朗威特丽吉尔	工业
63	推车类	台面采用 SUS304 不锈钢制作，厚度不低于 1.12mm，把手采用 304 不锈钢管制作，直径约 32mm，厚度不低于 1.12mm； 五寸加重静音脚轮，两定两转，转向带刹车。	厂制品	工业
64	出入库智能秤类	1. 支持即进即出管理； 2. 支持按批次出入库管理； 3. 出入库记录即时拍照； 4. 可按供应商和类别快速定位原材料； 5. 支持模糊搜索功能：可按照中文和首字母搜索原料名称等； 6. 可通过称重和手工输入两种方式对数量/重量进行录入； 7. 电源：DC12V/5A； 8. 量程：0-150kg； 9. 精度：10 克； 10. 操作系统：安卓 7.0 以上； 11. 网卡：板载 10/100/1000Mbps 自适应网卡 12 支持外接打印机：58mm 热敏打印机，打印速度不小于 100 毫米/秒； 13. 外部接口：2 个 USB 接口、1 个 RJ45 网口、1 个 VGA 接口、1 个麦克风接口、1 个音频输出接口； 14. 需提供对接文档，接入采购人现有管理平台，如对接需要 sdk，应同步提供； 15. 电子秤支持与供应链系统管理软件联动，自动将入库清单同步到电子秤大屏； 16. 显示屏不小于 15 寸 LCD 高亮度显示屏+电容式触摸屏；分辨率不小于 1920•1080；处理器：RK3568 四核 64 位；主频不小于 2.0GHz；内存不小于 2G；硬盘不小于 16G；	乐牛鹏企优信	工业

65	重力食品留样柜类 (含食品留样 APP)	功能: 1. 工作人员刷脸开门, 留样扫码入柜; 2. 实时查看样品数量, 显示每个样品入柜时长, 样品重量; 技术参数: 1. 外置冷凝器, 钢化中空玻璃门; 2. PVC 可拆门封, 钢丝层架; 3. 箱体机窝整体发泡, 轧花铝板内胆; 4、共 4 层, 每层分为二格; 5、容量大于 300 升, 温度 0~10° C 6、能耗等级为 1 级。 7、双锁双人 ■8、样品重量自动比对, 样品重量不足报警; 自动同步当餐菜谱, 比对留样数量是否相符。	乐牛 百思拓 杭州凯 普顿	工业
66	多功能切菜机类	一、技术要求: 1、额定电压: 220V; 2、电功率: 3kW; 3、额定功率: 50Hz; 4、产量:800-1000 公斤/小时 二、功能要求: 1、用于球茎类切片、切丝、切丁(切质地较软者)工作, 叶菜类切长条、切丝、切片工作。 2、用于中央厨房从业者, 罐头加工厂、急速冷却工厂、干燥食品加工、农产品加工、小吃店及学校餐厅等。 3、此机器分两部分, 有不同功能, 球茎类处理, 可切马铃薯、番薯、芋头、洋葱、茄子、瓜类等产品; 叶菜类可处理: 芹菜、白菜、高丽菜、菠菜、辣椒等。 4、机器骨架为 304 不锈钢材质制成, 球茎部采用铝镁合金材质制成, 经久耐用。 5、使用变频器控制速度, 精确且方便。	和谐康 天烨 华菱	工业
67	大型卧式去皮机类	1. 电功率: 1100W 380V/220V/ 50Hz 2. 产量: 不低于 600kg/小时 3. 土豆去皮机用于块状及根茎类蔬果的清洗、去皮, 例如: 红薯、土豆、胡萝卜等。脱皮辊身长度约 1000mm; 接触食品的零部件严格采用符合食品安全卫生标准的材料制作。 4. 凡是机器中的不锈钢部件的均采用 304 不锈钢	和谐康 天烨 领创	工业
68	单槽净食	1. 台面及星盆斗采用不低于 1.34mm 厚 SUS304 不	智厨	工业

	机类	锈钢板，加强件加固；连接横通架用$\varnothing$25*1.2mmSUS304 不锈钢管；采用液晶显示触控屏，操作快捷； 2. 以自来水作为媒介采用羟基水裂解净化技术达到食材杀菌、农残、激素降解效果，非通过空气电离法获取臭氧净化产品； 3. 高能离子功能团与细菌、病毒细胞外壳的脂蛋白与内表的脂多糖发生双链反应，并穿破细菌、病毒的细胞壁，破坏其代谢和繁殖过程，杀菌率达 99.99%； 4. 高能离子功能团打断紧密相连的农药、激素、抗生素等有机化合物元素之间的共价键，农药、激素、抗生素等化合物被彻底降解为二氧化碳、水、无机盐，对人体和环境无害； 5. 振頻式超声波可快速有效的清洗小龙虾、贝壳及其他食材表面泥砂脏污食材脏污； 6. 智能操控，五谷、蔬菜、瓜果、肉禽类、海鲜类各种食材以及餐具净化对应一键操作，且果蔬和生鲜分槽区格； 7. 无管道泵清洗：采用无管道泵进行食材和水的翻滚搅动，翻滚均匀，每次清洗后不会因为管道而在管道中藏有污水而形成二次残留污水，不会藏污藏水形成二次污染； 8. 操作便利：程序简单高效，只要选择对应食材的功能，即可自动进水清洗至结束； 9. 自动进排水：采用自动进水自动排水机制，只需选择功能即可无人值守； 10. 进水管采用 304 不锈钢及 PPR 等无毒健康材质； 11. 排水采用大通量带滤渣系统管路，排水快速，水渣分离； 12. 能去除菠菜中敌敌畏、乐果、毒死蜱等。 13. ■具有食品接触产品安全认证证书(投标文件中提供证明材料扫描件)	保食安 易萨朵 丽吉尔	
69	高压花洒 龙头类	1. 座台式单孔双温高压花洒、黄铜铸造表面抛光镀铬处理； 2. 直管采用快速安装设计，安装简单高效； 3. 150mm$\pm$5%长的墙上托架； 4. 工作高度：980mm$\pm$5%； 5. 进水口配有止回阀，防止回水倒流；	君畅 龙旗 厨镖	工业

		6. 接水口口径为 1/2"外螺纹。		
70	绞切机类	1. 电功率：1100W 230V/50Hz 2. 生产能力：切片不低于 500kg/h 绞肉不低于 300kg/h 3. 净重：约 112.1kg 4. 机身采用 304 不锈钢材质打造，结构紧凑、无尖角，坚固耐用的同时更加轻盈。移动运输更方便，使用更安全。 5. 专业精致不锈钢低速绞切刀片，出肉更加细腻、标准口径进料孔，满足安全防护的同时，保证进料顺畅。 6. 全铜线电机，动力强大，节约电能。 7. 接触食品的零部件严格采用符合食品安全卫生标准的材料制作。	美鹰 华菱 恒联	工业
71	绞肉机类	1. 电功率：2200W 380V/ 50Hz 2. 净重：约 71.8kg 3. 产能：不低于 400kg/小时 4. 凡是机器中的不锈钢部件的均采用 304 不锈钢	美鹰 华菱 恒联	工业
72	灭蝇灯类	1、电压：220V 2、功率：8W 3、尺寸：≥390*200*165mm 4、灯管：单 8W 紫外线灯管 5、覆盖面积：25m ² –40m ²	飞利浦 蝇博士 亨得利	工业
73	风幕机类	1、电压(V)：220V 2、功率(W)： 120W 3、光氢粒子风杀菌消毒，全金属机身，超静音、高效、节能	松下 绿岛风 艾美特	工业
74	过滤器类	1. 净水流量：6.3L/min 2. 额定总净水量：34000L 3. 工作压力：0.172-0.682MPa 4. 过滤精度：0.5 微米 5. 有效过滤：泥沙、铁锈和大颗粒杂质，余氯/异味细菌、孢子包囊、挥发性有机物，10 寸前置处理器 5 微米前置滤芯 配快速管接，管线及生饮水龙头 。	爱惠浦 沁园 埃克森	工业
75	热风炉类	1. 电压:380V/50Hz 2. 功率：7.5kW 3. 容积:5*(400*600mm) 4. 材质:内外材质为 304 不锈钢 5. 净重:约 180kg	无锡新 麦 珠海三 麦 东莞伯	工业

		6. 毛重：约 220 kg	明顿 美鹰 名厨 智厨 美控	
76	台式双缸炸炉类	1、油容量：10L/缸，功率：5KW*2/380V 2、所有产品面板采用 SUS304 不锈钢板，厚度不低于 1.34mm，侧板、背板、底板采用 304 不锈钢板，厚度不低于 0.88mm。 3、采用 PID 变频调功率控制技术，精准控制油温，确保油缸内各个点位油温温差±5℃范围以内，保证出品品质。	名厨 智厨 美控 佳斯特 埃科菲	工业
77	台式双头电磁炉类	1、功率：3.5kW*2/380V 2、所有产品面板采用 SUS304 不锈钢板，厚度约为 1.34mm，侧板、背板、底板采用 304 不锈钢板，厚度约为 0.88mm。 3、具有电路故障检测功能，温度过高保护功能，防静电功能。 4、散热灌封防水处理，机芯核心部件采用不同导热优质材料灌封，保证机芯散热的同时又能达到防水效果。 5、变频散热处理，系统采用传感器，同步感应追踪多路工作点温度。采用变频送风技术，增加散热系统使用寿命，有效防止散热系统堵塞。	名厨 智厨 美控	工业
78	高身 GN 盆车	1. 隔承采用 SUS304 不锈钢制作，厚度不低于 1.12mm； 2. 立柱采用 304 不锈钢管，约 30mm*30mm，厚度不低于 1.12mm； 3. 配加重静音脚轮，两定两转，转向带刹车。	厂制品	工业
79	六头智能升降煮面炉类	1、所有产品面板采用 SUS304 不锈钢板，厚度不低于 1.34mm，侧板、背板、底板采用 304 不锈钢板，厚度不低于 0.88mm。 2、采用 PID 变频调功率控制技术，精准控制水温，根据下面数量自动调节输出功率，自动补偿温度回差，实现节能的同时，确保煮面的品质。 3、智能升降控制系统，通过预设煮面时间及水温，实现煮面一键操作，保证煮面出品的一致性。 4、配置自动上水、去面汤浮沫功能，简化煮面操作。 5、具有电路故障检测功能，温度过高保护功能，	名厨 智厨 美控	工业

		防静电功能。 6、散热灌封防水处理，机芯核心部件采用不同导热优质材料灌封，保证机芯散热的同时又能达到防水效果。 7、变频散热处理，系统采用传感器，同步感应追踪多路工作点温度。有效防止散热系统堵塞。 8、通讯数字接口，数字接口可以连接通讯模块，配合管理软件实现远程控制。 9、■提供依据 GB4806.9-2016《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》的检测报告，与食品直接接触的不锈钢制品的理化指标： （1）砷（As）/（mg/kg）$\leq$0.04； （2）镉（Cd）/（mg/kg）$\leq$0.02； （3）铅（Pb）/（mg/kg）$\leq$0.05； （4）铬（Cr）/（mg/kg）$\leq$2.0（马氏体型不锈钢材料及制品不检测铬指标）； （5）镍（Ni）/（mg/kg）$\leq$0.5（投标文件中提供由第三方检测机构出具的带有 CMA 标识的检测报告扫描件）。 10、功率：12kW/380V。		
80	电磁蒸炉类	1、所有产品面板采用 SUS304 不锈钢板，厚度不低于 1.34mm，侧板、背板、底板采用 304 不锈钢板，厚度不低于 0.88mm。功率：20kW/380V。 2、配置七星可移动孔板，实现小笼蒸包，大笼蒸包自由切换。 3、密闭水箱设计，只能水位控制系统，实现快速上汽；均流蒸汽调节阀，确保蒸汽均匀输出，保证出品品质。 4、具有电路故障检测功能，温度过高保护功能，防静电功能。 5、散热灌封防水处理，机芯核心部件采用不同导热优质材料灌封，保证机芯散热的同时又能达到防水效果。 6、变频散热处理，系统采用传感器，同步感应追踪多路工作点温度。采用变频送风技术，增加散热系统使用寿命，有效防止散热系统堵塞。 7、通讯数字接口，数字接口可以连接通讯模块，配合管理软件实现远程控制。 8、■所投产品风扇的防尘防水等级 IP58 以上，所投产品显示器带防水防尘等级 IP68 以上（投标	名厨 智厨 美控	工业

		文件中提供由第三方检测机构出具的带有 CMA 标识的检测报告扫描件）。		
81	电磁旋转煎包炉类	煎锅直径：420mm，功率：8kW/380V 1、所有产品面板采用 SUS304 不锈钢板，厚度不低于 1.34mm，侧板、背板、底板采用 304 不锈钢板，厚度不低于 0.88mm。 2、配置手动、自动两种控制系统，根据现场使用需求选择煎包控制方式。 3、配置高品质变频调速旋转电机，自由调节煎包旋转速度，确保煎包出品稳定。 4、具有电路故障检测功能，温度过高保护功能，防静电功能。 5、散热灌封防水处理，机芯核心部件采用不同导热优质材料灌封，保证机芯散热的同时又能达到防水效果。 6、变频散热处理，系统采用传感器，同步感应追踪多路工作点温度，有效防止散热系统堵塞。 7、通讯数字接口，数字接口可以连接通讯模块，配合管理软件实现远程控制。 8、■提供依据 GB4806.9-2023《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》的检测报告，与食品直接接触的不锈钢制品的理化指标： （1）砷（As）/（mg/kg）$\leq$0.01； （2）镉（Cd）/（mg/kg）$\leq$0.01； （3）铅（Pb）/（mg/kg）$\leq$0.01； （投标文件中提供由第三方检测机构出具的带有 CMA 标识的检测报告扫描件）。	名厨 智厨 美控	工业
82	电磁双杠炸炉类	1、油容量：30L/缸，功率：8KW*2/380V 2、所有产品面板采用 SUS304 不锈钢板，厚度不低于 1.34mm，侧板、背板、底板采用 304 不锈钢板，厚度不低于 0.88mm。 3、控温系统采用变频调功率技术，在各个功率无频控制，从而实现精准恒温，控温。控制面板用有触摸屏控制，具备有 6 个记忆功能键，选定对应的各类“一触即用”，操作简单快捷。 4、采用 PID 变频调功率控制技术，精准控制油温，确保油缸内各个点位油温温差$\pm$5℃范围以内，保证出品品质。 5、具有电路故障检测功能，温度过高保护功能，防静电功能。	名厨 智厨 美控	工业

		6、散热灌封防水处理，机芯核心部件采用不同导热优质材料灌封，保证机芯散热的同时又能达到防水效果。 7、变频散热处理，系统采用传感器，同步感应追踪多路工作点温度，有效防止散热系统堵塞。 8、通讯数字接口，数字接口可以连接通讯模块，配合管理软件实现远程控制。 9、■提供依据 GB4806.9-2023《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》的检测报告，与食品直接接触的不锈钢制品的理化指标： （1）砷（As）/（mg/kg）$\leq$0.01； （2）镉（Cd）/（mg/kg）$\leq$0.01； （3）铅（Pb）/（mg/kg）$\leq$0.01； （投标文件中提供由第三方检测机构出具的带有 CMA 标识的检测报告扫描件）。		
83	电磁平扒炉类	功率：10kW/380V，扒板厚度$\geq$20mm 1、所有产品面板采用 SUS304 不锈钢板，厚度不低于 1.34mm，侧板、背板、底板采用 304 不锈钢板，厚度不低于 0.88mm。 2、控温系统采用变频调功率技术，在各个功率无频控制，从而实现精准恒温，控温。控制面板用有触摸屏控制，具备有 6 个记忆功能键，选定对应的各类“一触即用”，操作简单快捷。 3、采用电磁加热技术，扒板升温速度快，扒板温度 4 分钟内从常温升温到恒温 200℃，提高工作效率。同时采用 PID 变频调功率控制技术，精准控制扒板温度，确保扒板加热区域过冲温差$\pm$5℃范围以内，扒板达到设定温度后设备变频调节输出功率，节能的同时保证扒板温度恒定，保证出品品质。 4、具有电路故障检测功能，温度过高保护功能，防静电功能。 5、散热灌封防水处理，机芯核心部件采用不同导热优质材料灌封，保证机芯散热的同时又能达到防水效果。 6、变频散热处理，系统采用传感器，同步感应追踪多路工作点温度，。采用变频送风技术，增加散热系统使用寿命，有效防止散热系统堵塞。 7、通讯数字接口，数字接口可以连接通讯模块，配合管理软件实现远程控制。	名厨 智厨 美控	工业

		8、■提供依据 GB4806.9-2023《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》的检测报告，与食品直接接触的不锈钢制品的理化指标： （1）砷（As）/（mg/kg）$\leq$0.01； （2）镉（Cd）/（mg/kg）$\leq$0.01； （3）铅（Pb）/（mg/kg）$\leq$0.01； （投标文件中提供由第三方检测机构出具的带有 CMA 标识的检测报告扫描件）。		
84	电动煎蛋机类	1. 电压：220V/50Hz； 2. 功率：2.2kW~2.4kW； 3. 产品产能：1~120 个/小时（5~10 分熟）； 4. 蛋槽容量：1~80 个； 5. 整机重量：约 45kg； 6. 产品材质：食品级 304 不锈钢+航空铝+镀铁氟龙钢制煎锅； 7. ABS 材质小型排风扇，高效排除油烟； 8. 不小于 4.3 寸彩色触摸屏，微电脑控制，可任意调节五/七/十分，3 秒成熟度，可双面煎制。	厂制品	工业
85	明档静电一体机类	明档静电款油烟净化一体机 1、油烟气体通过冷凝盘实现净化，收集冷凝气体，通过电子静电原理，通过高压直流电，维持一个足以使气体电离的静电场，气体电离后所产生的电子：阴离子与阳离子，吸附在通过的油烟颗粒上，使油烟颗粒获得电荷；荷电极性不同的油烟颗粒在电场力的作用下，分别向不同极性的电极运动，沉积在电极上，而达到油烟颗粒和气体分离的目的。 2、采用 304 不锈钢双面油墨拉丝，厚度不低于 1.0mm 材质。 3、三相五线制（380V），整机功率$\leq$2.5kW 4、静电复合式油烟净化一体机依据声环境质量标准 GB12348-2008，噪声$\leq$56 分贝。 5、设备电源为智能数字高频高压电源，内置微电脑芯片，可选择高效、安全等工作模式，高压数字电源发生器需配置有电流调节功能，并带有多项保护功能，包括软启动、电场短路保护，放电跳停保护、电源过载保护和变压器过温保护等多重保护功能，确保设备安全。 6、设备每个净化单元装有数字显示面板及工作指示灯，能数字显示工作电流，故障代码等。	名厨 江西诺力 优维特	工业

		■7、所投设备在 80%和 120%风量运行条件下，其净化率均≥95%（投标文件中提供由第三方检测机构出具的带有 CMA 标识的检测报告扫描件）。		
86	保温送餐车类	1. 温度控制范围：30-80° C 2. 额定功率：2kW； 3. 输入电压：220V； 4. 额定频率：50Hz； 5. 采用 304 不锈钢制作，美观耐用，采用优质保温材料，恒温稳定，保温保湿，根据不同食物调整温控到最佳温度。	厂制品	工业
87	不锈钢单星盆柜连垃圾桶	台面采用 SUS304 不锈钢制作，厚度 1.34mm，盆地、侧板、后面板、门板采用 SUS304 不锈钢制作，厚度不低于 0.88mm；不锈钢下水器；开门结构；配重力可调脚。	厂制品	工业
88	挂墙开水器类	1. 尺寸：440*350*750mm 2. 电压 功率：380V 3N~ 6kW 3. 采用食品安全级的 304 不锈钢制造 外表温度低，无蒸汽，无水渍，龙头无滴漏 4. 可轻松挂墙安装	上海海克腾飞碧丽	工业
89	垃圾减量粉碎一体机类	1. 电量：3kW/3PH/380V 2. 处理量：300kg/H 以上； 3. 外壳与主框架采用 SUS304-2B 优质发纹贴塑不锈钢板制作，台面 3.0mm；侧板 1.2mm，框架 2.0mm，主托架 50mm； 4. 采用高速轴承，高质量电机，粉碎脱水一体，垃圾减量 70%以上； 5. 一键式自动清洗功能，清洗无需人员干涉； 6. 配垃圾桶 2 只。	仁治特威瑟易萨朵	工业
90	残渣导水槽类	1. 整机采用 SUS304 不锈钢材质； 2. 通过预处理垃圾收集水槽，将餐具中的食物残渣进行预处理，水槽宽度根据垃圾处理机接口尺寸； 3. 分段式设计，组装灵活； 4. 坡度缓降，有利垃圾的输送。	厂制品	工业
91	U 型链板式、链片式输送带类	一、功能要求： 1. 适合各种类型餐具使用，操作方便。 2. 采用 SUS304 不锈钢材质. 耐腐蚀. 强度高. 韧性好。 3. 采用食品级 POM 链片。 4. 配置柔性启动和停止设计，采用变频调速。	上海威顺超胜赫尔盾霍巴特迈科	工业

		5. 主动轴和被动轴为不锈钢材质，方便拆卸。 6. 内置抽屉，易于清洗。 7. 需满足设计要求 二、参数要求： 1. 运行速度：~20m/min 2. 电压：220V/1ph 3. 功率：0.55kW 4. 传送带拉断力 $\geq 2000\text{N}$	佳斯特	
92	长龙式洗碗机类	1. 传送带速度:1.6m/min 洗涤量:5100 碟/小时 2. 耗水量:最大 350 升/小时 3. 清洗温度:55-65℃ 4. 喷淋温度:82-90℃ 5. 传送带宽度:612mm 6. 有效洗涤高度:440mm 7. 进口长度:700mm 8. 出口长度:900mm 9. 清洗长度:800mm 10. 喷淋长度:600mm 11. 烘干长度:800mm 12. 水箱加热功率:18kW 13. 喷淋加热功率:30kw 14. 烘干机:10kW 15. 总配电量:60W 16. 电源:380V/50Hz/3 餐具进入机器时红外线感应启动洗涤程序清洗系统配置 8 根洗臂，洗臂、喷淋臂采用抽拉式结构，拆装清洁双道喷淋系统，有效降低耗水量升温箱分级加热控制，减少温度波动，进出口双齿轮设计，降低链排的磨损稳定的控制系统，可以在手动、自动操作模式下自由切换进口、出口预留排风接口，现场连接简单多方位气流导向设计，优化烘干效果。	霍巴特 迈科 佳斯特	工业
93	牛角罩类	采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 0.88mm。	厂制品	工业
94	万能蒸烤箱连底座类	1. 电功率：37kW 电源规格：400V/50Hz 净重：235kg 2. 自带高清彩色液晶显示屏（LCD-TFT）； 3. 双核带触摸屏技术的电子控制面板； 4. 可编程储存调用 100 多个烹调程序； 5. 中心探针带多点温度传感器；	欧冶子 美控 佳斯特	工业

		6.2 速风扇和自动反转功能；采用对流烹饪； 7. 带自动湿度控制功能； 8. 可以自动按序烹调和慢速烹调； 9. 内置配有自动清洗功能； 10. 带内置伸缩水枪，方便清洗节约空间； 11. 食品的零部件严格采用符合食品安全卫生标准 的材料制作。		
95	炊用燃气中锅灶(电磁安全掣)	1. 台面、侧板、前面板、后背板采用 SUS304 不锈 钢板材制作，台面厚度不低于 1.34mm，侧板、前 面板、后背板厚度不低于 0.88mm； 2. 灶面一体折弯成型；炉体采用优质镀锌角钢框 架， 3. 防锈处理；炉脚采用 D50 不锈钢管，配可调节 脚； 4. 炉膛：采用电解板拉伸炉膛，耐高温耐火砖； 5. 高效燃烧器：采用铸铁燃烧器，纯蓝色火焰， 火焰温度可高达 1400° C 以上，火力猛，受热均 匀； 6. 配高速风机 250W*2/220V，产品节能、高效， 使用推拉式风阀，便于厨师调节风量大小； 7. 产品符合人体工程学设计，设计合理，美观； 8. 配置熄火保护装置，一键启动，操作简单方便， 使用安全；精铸铝合金烟帽，实用，美观； 9. 防倾斜水龙头座，操作方便实用。 10. 热负荷 42KW*2，热效率不低于 68%。 11. ■燃气大锅灶通过 GB35848-2018、 GB30531-2014 标准(投标文件中提供由第三方检 测机构出具的带有 CMA 标识的检测报告扫描件) 12. ■产品不低于二级能效标识(投标文件中提供 中国能效标志网查询截图) 13. ■产品具有节能产品认证证书或环境标志产 品认证证书(投标文件中提供证明材料扫描件) 14. ■产品提供型式检验报告(验收时提供型式检 验报告) ★15. 产品带有熄火保护装置	厂制品	工业
96	台面切片 机类	1. 电功率：370W×2 380V/220V/3NAc 50Hz 2. 切片厚度：0.2~16mm 3. 刀片直径：320mm 4. 切片宽：230mm 5. 净重：约 88kg	华菱 天地人 恒联	工业

		6. 特种钢刀片经镀铬处理和打磨；带可调节的金刚磨石磨具；强力异步马达，可靠无噪音；接触食品的零部件严格采用符合食品安全卫生标准的材料制作。 7. 凡是机器中的不锈钢部件的均采用 304 不锈钢		
97	台面绞肉机类	1. 电功率：2200W 380V/ 50Hz 2. 净重：约 71.8kg 3. 产能：不低于 400kg/小时 4. 凡是机器中的不锈钢部件的均采用 304 不锈钢	美鹰 华菱 恒联	工业
98	不锈钢排油烟管道类	采用 SUS304 不锈钢制作，厚度不低于 1.12mm。	厂制品	工业
99	不锈钢排烟三通类	采用 SUS304 不锈钢制作，厚度不低于 1.12mm。	厂制品	工业
100	不锈钢排烟变径类	采用 SUS304 不锈钢制作，厚度不低于 1.12mm。	厂制品	工业
101	不锈钢排烟弯头类	采用 SUS304 不锈钢制作，厚度不低于 1.12mm。	厂制品	工业
102	防火阀类	采用 304 不锈钢制作	厂制品	工业
103	排油烟风机类	1、柜体采用型材框架与优质镀锌板拼装式而成，外形美观，并有效隔热降噪 2、风机叶轮采用多翼式设计，48400m³/h，功率（kW）：22，全压：941Pa。 3、风机可现场拆装，安装方便。 4、外接注油孔，方便加油维护，左右设有检修门，便于维修清洗。	德通 格里达 北沃	工业
104	排油烟净化器类	1、设备采用智能高压高数字电流，高低压双输出，智能自行调节电流大小，并可选择高效或智能运行模式，有数字显示屏，显示运行电流、故障代码。 2、设备外壳采用 A3 碳钢，外壳采用热固性纯聚酯粉末涂料喷涂处理，外壳厚度不低于 1.12mm，设备采用两级电场净化处理，电场采用钢性好、不易变形、使用寿命长的全不锈钢电场，高效净化区为极距较宽的蜂巢电场结构，充分利用空间，收尘面积更大，延长清洗周期，风量不低于 50000m³/h。 3、油烟净化器配置工作状态指示装置，提示设备运行的正常或故障状态。当电场极板油污达到一定厚度，电场工作电压降至临界点时，设备能自	速八 科蓝 世纪百 利	工业

		动报警，提示及时清理电场油污。 4、■具有环境标志产品认证证书（投标文件中提供证明材料扫描件） 5、■油烟净化效率$\geq 95\%$（投标文件中提供由第三方检测机构出具的带有 CMA 标识的检测报告扫描件）。		
105	风机控制柜类	1. 外壳采用 304 不锈钢板材，厚度不低于 0.88mm； 2. 所投产品具有鲜风风机控制，排风风机调频，净化器控，烟罩照明控制等功能，排风风机具有静音，节能，强排三种工作模式； 3. 燃气/火灾联动、防火安全有保障，带 BA 功能。 4. 舒适性好，系统闲时状态始终保持厨房微换气微负压，采用 AI 人工智能核心算法，在全自动模式下，无需人为操作。 5. 采用不小于 4.3 寸大屏幕，实时显示当前的工作状态、系统自检。 6. 更全面的保护：厨房风机专用软件，实时风量调整、缺相、短路、过载、绝缘损坏、风机皮带、轴承、叶轮等多重保护。 7. 更舒适：集成控制，智能静音，彻底消除电磁噪音，减小风管噪音， 8. 实时采集烟罩下油烟量，实时运算，实现精准抽排，综合节能率$\geq 60\%$。	七喜 圣优 深圳海 浦蒙特 世纪百 利	工业
106	不锈钢新风管道类	采用 SUS304 不锈钢制作，厚度不低于 1.12mm。	厂制品	工业
107	双层百叶风口类	采用铝合金制作	厂制品	工业
108	新风风机类	1、柜体采用型材框架与优质镀锌板拼装式而成，外形美观，并有效隔热降噪 2、风机叶轮采用多翼式设计，风量大、静压高、效率高、噪音低，风量 17000m³/h，功率（Kw）：5.5，全压 530Pa。 3、风机可现场拆装，安装方便 4、外接注油孔，方便加油维护，左右设有检修门，便于维修清洗。	德通 格里达 北沃	工业
109	风量调节阀类	304 不锈钢制作	厂制品	工业
110	防雨百叶类	采用铝合金制作	厂制品	工业
111	调节阀类	304 不锈钢制作	厂制品	工业

112	5” 圆碗	100%密胺	/	工业
113	16.5 寸七格分餐盘	101%密胺	/	工业
114	5.7 “双色汤匙	102%密胺	/	工业
115	9 寸黑色筷子	103%密胺	/	工业
116	200 万防油污枪机	1. 传感器类型：1/2.7 英寸 CMOS； 2. 像素：200 万； 3. 最大分辨率：1920×1080； 4. 最低照度：0.002lux（彩色模式）；0.0002lux（黑白模式）；0lux（补光灯开启）； 5. 最大补光距离：80m（红外视频监控距离）30m（暖光视频监控距离）2m（暖光人脸检测距离）； 6. 补光灯：2 颗（红外灯）；2 颗（暖光灯）； 7. 镜头类型：定焦； 8. 镜头焦距：3.6mm； 9. 镜头光圈：F2.0； 10. 垃圾桶未盖、玩手机检测、老鼠检测； 11. RS-485 接口：1 个（波特率范围：1200bps～115200bps）； 12. 音频输入：1 路（RCA 头）； 13. 音频输出：1 路（RCA 头）； 14. 报警输入：2 路（湿节点，支持直流 3～5V 电位，5mA 电流）； 15. 报警输出：2 路（湿节点，支持直流最大 12V 电位，0.3A 电流）； 16. 模拟输出接口：1 路（CVBS 输出 BNC 接口）； 17. 电源返送：支持 DC12V 电源返送，最大电流 165mA，峰值电流 700mA； 18. 供电方式：DC12V/PoE； 19. 防护等级：不低于 IP67。	大华 海康威 视 天地伟 业	工业
117	摄像头支架	定制	厂制品	工业
118	监视器	1. 面板尺寸：不小于 65 英寸； 2. 亮度：450cd/m ² ； 3. 安装方式：底座、壁挂； 4. 信号输出标配：RS232×1、内置喇叭； 5. 信号输入标配：DP 1.2a×1、HDMI 2.0×2、VGA×1、USB 多媒体×1、RS232 in×1、Audio in	大华 海康威 视 京东方	工业

		×1; 6. 支持的分辨率: 3840×2160 。		
119	智慧大平台对接	智慧大平台接口定制开发, 内容如下: 摄像头、监视器等设备能通过软件管理, 并接入采购人现有智慧基地平台, 在 APP 上实时查看。	/	/
120	42U 标准机柜	约 600x1000x2000mm (宽 x 深 x 高), 前玻璃门	厂制品	工业
121	24 口 POE 网络交换机(视频监控控制系统专用)	1. 传输速率: 10/100/1000Mbps 纠错; 2. 交换方式: 存储-转发; 3. 24 个 10/100/1000Mbps 自适应电口交换机(支持 POE/POE+, POE 总功率 370W); 4. 4 个 SFP 千兆光口包转发率 48Mpps 支持 PoE/PoE+, 至大 PoE 功率 370W; 5. 电源功率: 400W。	华为 锐捷 H3C	工业
122	网络硬盘录像机	1. H. 264 编码、4096×2160 分辨率的视频图像; 或 2 路 H. 265 或 H. 264 编码、8192×3840 分辨率的视频图像 2. 支持 IPv4、IPv6、HTTP、NTP、DNS、ONVIF 网络协议 3. 支持 32M/24M/16M/12M/8M/6M/5M/4M/3M/1080P/960P/720P/IPC 分辨率接入。	大华 海康威视 天地伟业	工业
123	监控级硬盘 (8T)	1. 单盘容量: 8TB; 2. 硬盘接口: SATA; 3. 转速: 5400RPM; 4. 缓存: 256MB。	希捷 西部数据 三星	工业
124	6 路数字视频解码器	1、高性能嵌入式处理器, 嵌入式 LINUX 操作系统, 应具备不少于 6 路 HDMI 音视频输出; 不少于 2 路 DVI, 2 路 HDMI 视频输入; 2、具有 3 个 RS-232 接口 (2 个 RJ45、一个 DB9)、2 个 USB 接口、1 个标准的 RS-485 接口; 3、6 路 HDMI 接口可同时支持输出 4 路分辨率为 3840×2160 的视频图像和 2 路分辨率为 2560×1600 的视频图像; 4、支持 1×1、1×2、1×3、1×4、1×5、1×6、6×1、5×1、4×1、3×1、2×1、2×2、2×3、3×2 融合屏, 每个融合屏支持 1/4/9/16/25/36 分割及 MxN 自定义分割显示; 5、每个输出口支持任意开窗、漫游; 每个输出口最大支持 36 路开窗; 任意一路信号可在整屏的任	大华 海康威视 天地伟业	工业

		意位置上与其他信号源拼接漫游缩放叠加显示，图层不低于 38 层； 6、应具有智能模式，可对前端智能设备的码流进行解码显示，当前端设备触发绊线、区域入侵等多种智能行为时进行屏幕提示； 7、支持跨屏同步显示功能，所有跨屏信号源可同时发送至各个屏幕显示，时差小于 1MS。		
125	高清线缆	光纤 HDMI	/	工业
126	跳线	RJ45 2 米	/	工业
127	JDG	管径 20、25	/	工业
128	6 类非屏蔽双绞线	24AWG 6 类	/	工业
129	辅材	系统辅材，跳接线、水晶头、PDU、电源线、电源接头、卡接、扎线等含 86 盒、金属软管等	/	/

三、设备清单

1、中标人按以下清单及规格配置对应设备：

规格单位：mm

1F 洗消间				
序号	名称	规格	数量	单位
AA01	紫外线杀菌灯		2	台
AA02	不锈钢双星盆台	1500*700*800+150	1	台
AA02a	双温龙头		2	台
AA02b	摇柄去水带溢水		2	台
AA03	收餐台	800*700*800+150	1	台
AA04	开水器连底座	505x400x820	1	台
AA04a	滤水器(开水机用)		1	台
AA05	挂墙洗手星盆	500*450*300	1	台
AA05a	感应龙头		1	台
AA05b	摇柄去水带溢水		1	台
AA06	洗地龙头		1	台
AA07	静电空气消毒机	700*120*300	1	台
AA08	不锈钢双门高温消毒柜	1320*620*1980	1	台
AA09	不锈钢四门高身碗柜	1150*500*1800	1	台
AA10	活动垃圾桶	555x505X745	1	台
AA11	U 型链板式传送带	9700*500	2	台
AA12	小件分类回收柜	4350*300*900	1	台
AA13	活动工作台连壹下层板	1800*800*800	2	台
AA14	双层收污车	800*500*900	6	台
1F 面点间				
序号	名称	规格	数量	单位
AB01	炉拼台柜	400*1100*800	2	台
AB02	电磁炒灶	1100*1100*800	1	台

AB03	过滤式油网烟罩连新风及 UV 系统	4750*1500*800	1	台
AB04	灭火系统及控制箱		1	台
AB05	封墙身不锈钢片	(4750+1500) *2000	1	件
AB06	双门发酵箱	1000*685*1985	1	台
AB07	开水器连底座	505x400x820	1	台
AB07a	滤水器(开水机用)		1	台
AB08	制冰机	660x665x1015	1	台
AB08a	滤水器(制冰机用)		1	台
AB09	不锈钢单星盆台	800*700*800+150	1	台
AB09a	双温龙头		1	台
AB09b	摇柄去水带溢水		1	台
AB10	智能灌汤机(台式)	450x465x480	1	台
AB11	不锈钢工作台	1000*800*800+150	1	台
AB12	不锈钢单星盆台	800*700*800+150	1	台
AB12a	双温龙头		1	台
AB12b	摇柄去水带溢水		1	台
AB13	双门高身雪柜	610*750*1960	1	台
AB14	三层六盘电烤箱	1220*805*1645	1	台
AB15	木面工作台	1800*800*800	2	台
AB16	面粉车	500*500*500	2	台
AB17	压面机	626*705*1120	1	台
AB18	和面机	770*430*810	1	台
AB19	搅拌机	540mm×430mm×825	1	台
AB20	拌馅机	980×645×1140	1	台
AB21	包子机	1400X700X1650	1	台
AB22	电饼铛		2	台
1F 主食热加工间				
序号	名称	规格	数量	单位
AC01	不锈钢单星盆台	1000*700*800+150	2	台
AC01a	双温龙头		2	台
AC01b	摇柄去水带溢水		1	台
AC02	洗米机		1	台
AC03	洗地龙头		1	台
AC04	不锈钢平板货架	750*500*1550	1	台
AC05	豆浆机	φ 450*975	2	台
AC06	电烤鸭炉	(940+200) x1500	1	台
AC07	保温汤桶车	600*600*800	3	台
AC08	活动工作台连壹下层板	1800*800*800	3	台
AC10	燃气式卤肉锅	1300*900*930	1	台
AC11	燃气双门蒸饭箱	1350*750*1740	4	台
AC12	过滤式油网烟罩连新风	10000*1200*600	1	台
AC13	封墙身不锈钢片	(10000+1500+1500) *2000	1	件
AC14	灭火系统及控制箱	L=13000	1	台
AC15	软水机		3	台
AC12	过滤式油网烟罩连新风	3000*1200*600	1	台

AC13	封墙身不锈钢片	(3000+1200)*2000	1	件
1F 副食热加工间				
序号	名称	规格	数量	单位
AD01	炊用燃气大锅灶(电磁安全掣)	1300*1300*800	6	台
AD02	炉拼台柜	500*1300*800	2	台
AD03	炉拼台柜	400*1300*800	4	台
AD04	过滤式油网烟罩连新风及UV系统	10400*1500*800	1	台
AD05	灭火系统及控制箱	L=10000	1	台
AD06	封墙身不锈钢片	(10400+1500+1500)*2000	1	件
AD07	洗地龙头		1	台
AD08	不锈钢格栅搁物架	1200*500*350	5	台
AD09	不锈钢双通工作柜	1500*800*800	2	台
AD10	不锈钢双通工作柜	1800*800*800	3	台
AD11	燃气三门海鲜蒸柜	1200*880*1850	1	台
AD12	燃气可倾式汤锅	1480*1120*1070	2	台
AD13	软水机		2	台
AD14	四门高身雪柜	1220*750*1960	4	台
AD15	不锈钢双星盆台	1500*700*800+150	1	台
AD15a	双温龙头		2	台
AD15b	摇柄去水带溢水		2	台
AD16	挂墙刀具消毒箱	545*138*660	1	台
AD17	洗地龙头		1	台
AD18	过滤式油网烟罩连新风	5900*1200*600	1	台
AD19	灭火系统及控制箱		1	台
AD20	封墙身不锈钢片	(5900+1200)*2000	1	件
1F 预进间				
序号	名称	规格	数量	单位
AE01	挂墙洗手星盆	450*400*300	2	台
AE01a	感应龙头		2	台
AE01b	摇柄去水带溢水		2	台
1F 售卖间				
序号	名称	规格	数量	单位
AF01	不锈钢单星盆台柜	1200*750*800+150	1	台
AF01a	双温龙头		1	台
AF01b	摇柄去水带溢水		1	台
AF02	不锈钢单向移门工作柜	1500*750*800+150	1	台
AF03	不锈钢双门高温消毒柜	1320*620*1980	1	台
AF04	高身储物柜	1150*500*1800	1	台
AF05	不锈钢单向移门工作柜	1500*750*800+150	1	台
AF06	不锈钢单星盆台柜	1200*750*800+150	1	台
AF06a	双温龙头		1	台
AF06b	摇柄去水带溢水		1	台
AF07	不锈钢双门高温消毒柜	1320*620*1980	1	台
1F 热水间				

序号	名称	规格	数量	单位
AG01	燃气热水器		1	套
AG01a	保温水箱		1	套
1F 调味品库				
序号	名称	规格	数量	单位
AH01	不锈钢平板货架	1200*500*1550	8	台
1F 蛋品库				
序号	名称	规格	数量	单位
AI01	不锈钢格栅搁物架	1200*500*350	4	台
1F 冷库				
AJ01	冷冻库	10350*4900*2600	1	台
AJ01a	压缩机组		1	台
AJ01b	蒸发器		1	台
AJ02	二级冷藏库	6950*5400*2600	1	台
AJ02a	压缩机组		1	台
AJ02b	蒸发器		1	台
AJ03	二级冷藏库	3500*5400*2600	1	台
AJ03a	压缩机组		1	台
AJ03b	蒸发器		1	台
AJ04	不锈钢格栅货架	1200*500*1550	57	台
1F 切配间				
序号	名称	规格	数量	单位
AK01	静电空气消毒机	700*120*300	1	台
AK02	不锈钢格栅货架	1200*500*1550	5	台
AK03	洗地龙头		1	台
AK04	挂墙消毒刀箱	545*138*660	1	台
AK05	不锈钢双星盆台	1500*700*800+150	1	台
AK05a	双温龙头		2	台
AK05b	摇柄去水带溢水		2	台
AK06	食物切碎机	899×707×926	1	台
AK07	打荷台连一下层板	1500*700*800	1	台
AK08	砧板工作台	1800*700*800	2	台
AK09	活动垃圾桶	555x505X745	2	台
AK10	平冷工作台	1800*750*800	2	台
AK11	刀具砧板消毒柜	1200*600*1800	1	台
1F 卸货平台				
序号	名称	规格	数量	单位
AL01	不锈钢单星盆台	700*750*800	1	台
AL01a	双温龙头		1	台
AL01b	摇柄去水带溢水		1	台
AL02	打荷台连一下层板	1500*750*800+150	1	台
AL03	不锈钢平板货架	1200*500*1550	1	台
AL04	三层推车	1200*500*1000	8	台
AL05	双层推车	1200*500*800	4	台
AL06	平板车	900*500*900	8	台
AL07	出入库智能秤		3	台
AL08	重力食品留样柜		1	台

	(含食品留样 APP)			
1F 蔬果初洗加工间/家禽/鱼类初洗加工间				
序号	名称	规格	数量	单位
AM01	静电空气消毒机	700*120*300	1	台
AM02	不锈钢平板货架	1200*500*1550	4	台
AM03	砧板工作台	1500*700*800	4	台
AM04	活动垃圾桶	555x505X745	2	台
AM05	多功能切菜机	1200x600x1260	1	台
AM06	大型卧式去皮机	1225×775×1080	1	台
AM07	不锈钢双星盆台	1500*700*800+150	1	台
AM07a	双温龙头		2	台
AM07b	摇柄去水带溢水		2	台
AM08	不锈钢单星盆台	1000*700*800+150	2	台
AM08a	双温龙头		2	台
AM08b	摇柄去水带溢水		2	台
AM09	单槽净食机	1500*700*800+150	2	台
AM10	洗地龙头		1	台
AM11	不锈钢双星盆台	1300*700*800+150	1	台
AM11a	双温龙头		2	台
AM11b	摇柄去水带溢水		2	台
AM12	单星杀鱼台	1500*700*800+150	1	台
AM12a	高压花洒龙头		1	台
AM12b	双温龙头		1	台
AM12c	摇柄去水带溢水		1	台
AM13	挂墙消毒刀箱	545*138*660	2	台
AM14	不锈钢解冻浸泡池	1000*700*800+150	2	台
AM14a	双温龙头		2	台
AM14b	摇柄去水带溢水		2	台
AM15	砧板工作台	1500*700*800	4	台
AM16	活动垃圾桶	555x505X745	2	台
AM17	开水器连底座	505x400x820	1	台
AM18	滤水器(开水机用)		1	台
AM19	绞切机	718×549×902	1	台
AM20	绞肉机	553×326×561	1	台
AM21	刀具砧板消毒柜	1200*600*1800	2	台
1F 主食库/副食库				
序号	名称	规格	数量	单位
AN01	不锈钢米面架	1000*500*350	2	台
AN02	不锈钢米面架	1200*500*350	11	台
AN03	不锈钢平板货架	1050*500*1550	1	台
AN04	不锈钢平板货架	1200*500*1550	11	台
AN05	不锈钢平板货架	750*500*1550	1	台
1F 冷库				
序号	名称	规格	数量	单位
A001	冷藏库	3000*3050*2600	1	台
A001a	压缩机组		1	台
A001b	蒸发器		1	台

A002	冷冻库	2900*3050*2600	1	台
A002a	压缩机组		1	台
A002b	蒸发器		1	台
A003	不锈钢格栅货架	1200*500*1550	7	台
1F 其他				
序号	名称	规格	数量	单位
AP01	灭蝇灯		24	台
AP02	风幕机	1200*183	2	台
AP03	风幕机	1500*185*219	2	台
AP04	风幕机	1800*185*219	2	台
2F 熟食/水果间/预进间				
序号	名称	规格	数量	单位
BA01	单槽净食机	1500*700*800+150	1	台
BA02	不锈钢单星盆台柜	1000*760*800+150	1	台
BA02a	双温龙头		1	台
BA02b	摇柄去水带溢水		1	台
BA02d	过滤器		1	台
BA03	打荷台连一下层板	1200*760*800	2	台
BA04	平冷工作台	1800*750*800+150	1	台
BA05	四门高身雪柜	1220*750*1960	1	台
BA06	打荷台连一下层板	1780*760*800+150	1	台
BA07	平冷工作台	1800*750*800+150	1	台
BA08	不锈钢双星盆台柜	1200*760*800+150	1	台
BA08a	双温龙头		2	台
BA08b	摇柄去水带溢水		2	台
BA09	挂墙消毒刀箱	545*138*660	1	台
BA10	紫外线杀菌灯		1	台
2F 预进间/裱花间				
序号	名称	规格	数量	单位
BB01	挂墙洗手星盆	450*400*300	1	台
BB01a	感应龙头		1	台
BB01b	摇柄去水带溢水		1	台
BB02	不锈钢单星盆台柜	1280*700*800	1	台
BB02a	双温龙头		1	台
BB02b	摇柄去水带溢水		1	台
BB02d	过滤器		1	台
BB03	四门高身雪柜	1220*750*1960	1	台
BB04	不锈钢掩门柜	1000*700*800	1	台
BB05	传菜窗口柜	1000*400*600	1	台
BB06	平冷工作台	1500*700*800+150	1	台
BB07	紫外线杀菌灯	1200	1	台
2F 烘焙间				
序号	名称	规格	数量	单位
BC01	三层六盘电烤箱	1220*805*1645	1	台
BC02	热风炉	900*1120*1510	1	台
BC03	台式双缸炸炉	800*500*300	1	台
BC04	台式双头电磁炉	800*500*300	1	台

BC05	不锈钢单向移门工作柜	2110*900*800	1	台
BC06	双门发酵箱	1000*685*1985	1	台
BC07	打荷台连一下层板	1150*760*800+150	1	台
BC08	不锈钢单星盆台	700*760*800	1	台
BC08a	双温龙头		1	台
BC08b	摇柄去水带溢水		1	台
BC08d	过滤器		1	台
BC09	平冷工作台	1500*750*800	1	台
BC10	过滤式油网烟罩连新风及 UV 系统	5350*1500*800	1	台
BC12	封墙身不锈钢片	(5350+1500+1500)*2000	1	台
BC12	灭火系统及控制箱		1	台
2F 西点房				
序号	名称	规格	数量	单位
BD01	木面工作台	2000*1000*800	2	台
BD02	不锈钢双星盆台	1500*760*800	1	台
BD02a	双温龙头		2	台
BD02b	摇柄去水带溢水		2	台
BD02d	过滤器		1	台
BD03	面粉车	500*500*500	2	台
BD04	高身 GN 盆车	470*640	2	台
BD05	四门高身雪柜	1220*750*1960	1	台
BD06	和面机	770*430*810	1	台
BD07	搅拌机	540×430×825	1	台
BD08	面粉车	500*500*500	2	台
2F 风味区				
序号	名称	规格	数量	单位
BE01	六头智能升降煮面炉	800*700*800	1	台
BE01a	过滤器		1	台
BE02	电磁蒸炉	800*700*800	1	台
BE03	电磁旋转煎包炉	800*700*800	1	台
BE04	电磁双杠炸炉	800*700*800	1	台
BE05	电磁平扒炉	1000*700*800	1	台
BE06	电动煎蛋机	525*430*555	1	台
BE07	不锈钢工作台	900*700*300	1	台
BE08	炉拼台柜	300*700*800	4	台
BE09	明档静电一体机	6600*1200*1010	1	台
BE10	灭火系统及控制箱	L=6700	1	台
BE11	保温送餐车	750*960*1850	3	台
BE12	制冰机	660x665x1015	1	台
BE12a	滤水器(制冰机用)		1	台
BE13	不锈钢单星盆柜连垃圾桶	1200*800*800	1	台
BE13a	双温龙头		1	台
BE13b	摇柄去水带溢水		1	台
BE14	挂墙开水器	505x400x820	1	台
BE14a	滤水器(开水机用)		1	台

BE15	不锈钢单向移门工作柜	1800*800*800	1	台
BE16	平冷工作台	1800*800*800	1	台
2F 备餐间				
序号	名称	规格	数量	单位
BF01	不锈钢单向移门工作柜	1800*750*800+150	1	台
BF02	不锈钢单星盆台柜	1400*750*800+150	1	台
BF02a	双温龙头		1	台
BF02b	摇柄去水带溢水		1	台
BF03	挂墙开水器	440*350*750	1	台
BF03a	滤水器(开水机用)		1	台
BF04	平冷工作台	1500*700*800+150	2	台
2F 洗消间				
序号	名称	规格	数量	单位
BG01	紫外线杀菌灯		4	台
BG02	不锈钢双星盆台	1500*700*800+150	1	台
BG02a	双温龙头		2	台
BG02b	摇柄去水带溢水		2	台
BG03	收餐台	650*700*800	1	台
BG04	开水器连底座	505x400x820	1	台
BG04a	滤水器(开水机用)		1	台
BG05	洗地龙头		1	台
BG06	挂墙洗手星盆	500*450*300	1	台
BG06a	感应龙头		1	台
BG06b	摇柄去水带溢水		1	台
BG07	静电空气消毒机	700*120*300	3	台
BG08	不锈钢四门高身碗柜	1150*500*1800	3	台
BG09	不锈钢双门高温消毒柜	1320*620*1980	3	台
BG10	垃圾减量粉碎一体机	600*700*850	1	台
BG11	残渣导水槽	3300*240	1	台
BG12	链片式输送带	7400+3800+3800*580*850	1	台
BG13	小件分类回收柜	(7400+3300)*300	1	台
BG14	双层收污车	900*500*900	2	台
BG15	不锈钢单星盆台	1000*500*800	1	台
BG15a	双温龙头		1	台
BG15b	摇柄去水带溢水		1	台
BG16	长龙式洗碗机	4200*1000*2040	1	台
BG17	软水机		1	台
BG18	牛角罩		2	台
2F 二级仓库				
序号	名称	规格	数量	单位
BH01	不锈钢平板货架	1050*500*1550	2	台
BH02	不锈钢平板货架	1200*500*1550	6	台
2F 其他				
序号	名称	规格	数量	单位
BJ01	灭蝇灯		3	台
3F 包房热厨				
序号	名称	规格	数量	单位

CA01	不锈钢双通工作柜	1200*800*800	1	台
CA02	不锈钢双通工作柜	1800*800*800	3	台
CA03	万能蒸烤箱连底座	900×862×1970	2	台
CA03a	净水器		2	台
CA04	过滤式油网烟罩连新风及UV系统	7700*1500*800	1	台
CA05	封墙身不锈钢片	(7700+1500+1500)*2000	1	台
CA06	灭火系统及控制箱		1	台
CA07	炉拼台柜	500*1200*800	1	台
CA08	燃气中锅灶(电磁安全掣)	2200*1200*800	1	台
CA09	炉拼台柜	500*1200*800	1	台
CA10	炊用燃气大锅灶(电磁安全掣)	1100*1200*800	1	台
CA13	灭火系统及控制箱	L=8550	1	台
CA14	不锈钢格栅货架	1200*500*1550	3	台
CA15	打荷台连一下层板	1230*760*800	1	台
CA16	平冷工作台	1800*750*800	2	台
CA17	四门高身雪柜	1220*750*1960	2	台
CA18	不锈钢双星盆台	1250*700*800	1	台
CA18a	双温龙头		2	台
CA18b	摇柄去水带溢水		2	台
CA19	洗地龙头		1	台
CA20	打荷台连一下层板	2100*700*800	1	台
CA21	挂墙消毒刀箱	545*138*660	1	台
CA22	台面切片机	790×575×775	1	台
CA23	台面绞肉机	553×326×561	1	台
3F 暂时冷藏储				
序号	名称	规格	数量	单位
CB01	四门高身雪柜	1220*750*1960	3	台
3F 食材库				
序号	名称	规格	数量	单位
CC01	不锈钢平板货架	1200*500*1550	4	台
CC02	不锈钢平板货架	1050*500*1550	1	台
3F 洗消间				
序号	名称	规格	数量	单位
CD01	紫外线杀菌灯		4	台
CD02	不锈钢双星盆台	1500*700*800+150	1	台
CD02a	双温龙头		2	台
CD02b	摇柄去水带溢水		2	台
CD03	收餐台	650*700*800	1	台
CD04	开水器连底座	505x400x820	1	台
CD04a	滤水器(开水机用)		1	台
CD05	洗地龙头		1	台
CD06	挂墙洗手星盆	500*450*300	1	台
CD06a	感应龙头		1	台
CD06b	摇柄去水带溢水		1	台

CD07	静电空气消毒机	700*120*300	3	台
CD08	不锈钢四门高身碗柜	1150*500*1800	3	台
CD09	不锈钢双门高温消毒柜	1320*620*1980	3	台
CD10	垃圾减量粉碎一体机	600*700*850	1	台
CD11	残渣导水槽	3300*240	1	台
CD12	链片式输送带	7400+3800+3800*580*850	1	台
CD13	小件分类回收柜	10700*300	1	台
CD14	双层收污车	900*500*900	2	台
CD15	不锈钢单星盆台	1000*500*800	1	台
CD15a	双温龙头		1	台
CD15b	摇柄去水带溢水		1	台
CD16	长龙式洗碗机	4200*1000*2040	1	台
CD17	软水机		1	台
CD18	活动垃圾桶	555x505X745	1	台
CD19	牛角罩		2	台
3F 二级仓库				
序号	名称	规格	数量	单位
CE01	不锈钢平板货架	1050*500*1550	2	台
CE02	不锈钢平板货架	1200*500*1550	6	台
3F 风味区				
序号	名称	规格	数量	单位
CF01	六头智能升降煮面炉	800*700*800	1	台
CF01a	过滤器		1	台
CF02	电磁双杠炸炉	800*700*800	1	台
CF03	电磁蒸炉	800*700*800	1	台
CF04	电磁旋转煎包炉	800*700*800	1	台
CF05	电磁平扒炉	1000*700*800	1	台
CF06	电动煎蛋机	525*430*555	1	台
CF07	打荷台连一下层板	900*700*300	1	台
CF08	炉拼台柜	300*700*800	4	台
CF10	保温送餐车	750*960*1850	3	台
CF11	不锈钢单星盆台柜	1500*750*800+150	1	台
CF12	双温龙头		1	台
CF13	挂墙开水器	440*350*750	1	台
CF13a	滤水器(开水机用)		1	台
CF14	制冰机	660x665x1015	1	台
CF14a	滤水器(制冰机用)		1	台
CF15	平冷工作台	1800*750*800+150	1	台
3F 教工备餐区				
序号	名称	规格	数量	单位
CG01	不锈钢单向移门工作柜	1800*750*800+150	1	台
CG02	不锈钢单星盆台柜	1400*750*800+150	1	台
CG02a	双温龙头		1	台
CG02b	摇柄去水带溢水		1	台
CG03	挂墙开水器	440*350*750	1	台
CG03a	滤水器(开水机用)		1	台
CG04	保温送餐车	750*960*1850	2	台

一层排烟系统				
序号	名称	规格	数量	单位
1	不锈钢排油烟管道	700*500	26	m²
2	不锈钢排烟三通	700*500*R100	1	件
3	不锈钢排油烟管道	500*400	10	m²
4	不锈钢排烟三通	700*500 变 500*400 变 800*700	1	件
5	不锈钢排油烟管道	800*700	16.5	m²
6	不锈钢排油烟管道	1000*750	22.5	m²
7	不锈钢排烟三通	1000*750 变 800*700	1	件
8	不锈钢排烟变径	1000*750 变 1300*1000	1	件
9	不锈钢排油烟管道	1300*1000	100	m²
10	不锈钢排烟弯头	1300*1000*R100	3	件
11	防火阀	1300*1000	1	台
12	防火阀	700*500	1	台
13	不锈钢排油烟管道	900*500	33	m²
14	不锈钢排烟三通	900*500*R100	1	件
15	不锈钢排油烟管道	1000*750	28	m²
16	不锈钢排烟变径	1000*750 变 1200*1000	1	件
17	不锈钢排烟四通	1200*1000 变 1000*750 变 900*500	1	件
18	不锈钢排油烟管道	1200*1000	122	m²
19	不锈钢排烟弯头	1200*1000	2	件
20	防火阀	1200*1000	1	台
21	排油烟风机	1400*1740*1980	1	台
22	排油烟风机	1400*1740*1980	1	台
23	排油烟净化器	735*1991*886	1	台
24	排油烟净化器	735*1991*886	1	台
25	风机控制柜	22KW	2	台
一层新风系统				
序号	名称	规格	数量	单位
1	不锈钢新风管道	600*500	52	m²
2	双层百叶风口	400*400	4	个
3	新风风机	1050*1540*1710	1	台
4	风量调节阀	600*500	1	台
5	防火阀	600*500	1	台
6	防雨百叶	700*600	1	件
7	不锈钢新风管道	700*500	55.5	m²
8	不锈钢新风管道	400*400	17.5	m²
9	双层百叶风口	400*400	7	个
10	调节阀	700*500	1	台
11	防火阀	700*500	1	台
12	防雨百叶	800*600	1	件
13	新风风机	1400*1320*1065	1	台
14	风机控制柜	3Kw	2	台
二层排烟系统				
序号	名称	规格	数量	单位

1	不锈钢排油烟管道	900*500	80.1	m²
2	不锈钢排烟弯头	900*500*R100	5	件
3	防火阀	900*500	1	台
4	不锈钢排油烟管道	800*500	65	m²
5	不锈钢排烟弯头	800*500*R100	4	件
6	防火阀	800*500	1	台
7	排油烟风机	1150*1540*1700	1	台
8	排油烟风机	1050*1350*1515	1	台
9	排油烟净化器	735*1529*943	1	台
10	排油烟净化器	735*1529*943	1	台
11	风机控制柜	5.5Kw	1	台
12	风机控制柜	7.5Kw	1	台
三层排烟系统				
序号	名称	规格	数量	单位
1	不锈钢排油烟管道	800*700	62.5	m²
2	不锈钢排烟弯头	800*700*R100	3	件
3	防火阀	800*700	1	台
4	排油烟风机	1250*1620*1800	1	台
5	风机控制柜	11KW	1	台
6	排油烟净化器	735*1991*886	1	台
三层新风系统				
序号	名称	规格	数量	单位
1	不锈钢新风管道	500*500	63.5	m²
2	防火阀	500*500	1	台
3	风量调节阀	500*500	1	台
4	新风风机	1400*1320*1065	1	台
5	风机控制柜	5.5Kw	1	台
6	双层百叶风口	400*400	4	个
7	防雨百叶	500*500	1	件
餐具				
序号	名称	规格	数量	单位
1	5”圆碗	126*56mm	1800	个
2	16.5寸七格分餐盘	422*275*30mm	700	个
3	5.7“双色汤匙	142mm	1800	个
4	9寸黑色筷子	270mm	2500	个
明厨亮灶前端部分				
序号	名称	规格	数量	单位
1	200万防油污枪机		13	台
2	摄像头支架	定制	30	个
3	监视器		6	台
5	电视支架	定制	6	个
6	智慧大平台对接	定制	1	项
明厨亮灶弱电管理部分				
序号	名称	规格	数量	单位
1	42U标准机柜	国产	1	台
2	24口POE网络交换机(视频监控专用)		2	台

3	网络硬盘录像机		1	台
4	监控级硬盘（8T）	视频专用	10	块
5	6路数字视频解码器		1	台
6	高清线缆	国产定制	6	根
7	跳线	国产	10	根
传输部分及辅材				
序号	名称	规格	数量	单位
1	JDG	国标	2000	米
2	6类非屏蔽双绞线	国标	3000	米
3	辅材	定制	1	批
4	运输调试安装培训费		1	项

四、备品备件及专用工具

1、备品备件：中标人提供能够满足质量保证期内的设备维修要求的备品备件，备品备件应是新品。

2、专用工具：中标人提供设备安装、调试、验收、维修、保养所必要的专用工具、仪器、仪表等工具。

五、安装调试、验收试验及质量保证

1、中标人在设备安装地点负责安装、调试。

2、货物验收时，采购人保留对中标人提供的产品抽检及送检产品的权利，检验机构为具备资质的第三方机构，检测费用由采购人承担。对于产品的任何技术及质量不合格，采购人有权拒收、部分拒收、退货、部分退货直至解除合同，并要求中标人支付因此造成的损失。

3、具体设备验收标准和程序按采购人要求执行，**下列验收程序可参照执行：**

（1）采购人和相关部门按照招标文件和投标文件承诺进行验收。招标文件没有规定和投标文件没有相应承诺的，按照下列原则进行验收：有国家标准的按照国家标准验收，没有国家标准的按行业标准验收，无行业标准的按地方或企业标准验收，中标人予以配合。涉及需要由质检或行业主管部门验收的项目，采购人须约请相关部门和专家参加项目验收。所有需要质检部门进行检测才能使用的设备，投标报价中必须包含首次检测费用。

（2）货物在验收时，中标人应提供发票、制造厂家出具的产品合格证书、装箱清单等，涉及进口的部件须提供中国海关进口货物报关单、完税证明及商检证明等材料；提供有关货物的保养修理所需的各种随机工具及全部有关技术文件（外文应提供中文翻译资料，下同）、操作使用说明书、质保书、保修证明、维护手册及技术性指导资料以及根据中国相关法律规定制造、销售报价货物（包括主要部件和材料）所必备的各种证书（如产品质量检验报告、国家相关检测机构出具的检验报告等）等文件汇集成册交付采购人和应由中标人提供的必要文件。

（3）中标人应根据采购人使用单位的技术要求提供相应的产品。由中标人所提供的设

备部件间的连线和插接件均应视为设备内部器件，包含在相应的设备之中。

(4) 运行测试及最终验收。在系统安装、调试结束后，采购人对其进行全面的测试，对测试中暴露出来的问题，中标人应及时进行整改，系统最终测试完毕经验收合格后，采购人应向中标人签发最终验收证明。

(5) 中标人应向采购人提供安装调试过程中的各种文档资料，以便采购人今后能掌握操作和维护方法。依据合同与合同有关条件、本招标文件的技术规范、系统配置要求、设备技术文件和系统说明书，以及国家和省部级等要求进行验收，验收分为预验收和竣工验收。

3、如设备在验收时有一个或多个指标未能达到要求而属于中标人责任时，则中标人自费采取有效措施，在规定时间内使之达到保证指标。如在规定的时间内仍达不到合格标准时，则中标人应向采购人赔偿。

六、包装运输

- 1、中标人负责设备包装、办理运输和保险，将设备安全运抵交货地点。
- 2、设备制造完成并通过试验后应及时包装，否则应得到切实的保护，确保其不受污损。
- 3、在包装箱外应标明采购人的订货号、发货号。
- 4、各种包装应能确保各零部件在运输过程中不致遭到损坏、丢失、变形、受潮和腐蚀。
- 5、包装箱上应有明显的包装储运图示标志。
- 6、整体产品或分别运输的部件都要适应运输和装载的要求。
- 7、随产品提供的技术资料应完整无缺。

七、技术培训

1、为使合同设备能正常安装和运行，由中标人提供相应的技术培训，并免收采购人培训费用。培训内容应与工程进度相一致。

2、培训的时间、人数、地点等具体内容由买卖双方商定，内容至少包括：设备原理、使用、维护、运行操作、常见故障处理等。

3、采购需求里有特别规定的，以采购需求中的需求为准。

八、质保及售后服务

1、自双方签订《验收报告》起进入免费质保期。

2、在质保期间内，非采购人过失和故意并且在正常使用的情况下发现商品有缺陷，中标人将免费修理或替换该设备；在质保期间内，非采购人过失和故意并且在正常使用的情况下设备发生故障，中标人应及时提供免费服务。