货物和服务需求书

**（商务要求部分）**

（一）**采购项目基本信息**：

**1、交货地点：**石岩街道径背、黎光二个社区工作站食堂。

**2、交货时间：**合同签订后15天内交付甲方使用。

**3、验收方式：**乙方按工期要求完成所有设备安装并调试完毕后，乙方提出验收时，甲方应在5个工作日内组织进行验收。若甲方未组织验收并使用本项目设备，则视为本项目验收合格。

**4、付款方式：**本项目完成并经验收合格后，对于满足合同约定支付条件的，采购人应当自收到发票后15日内将资金支付到中标供应商指定的帐户。

**5、报价要求：**投标报价以人民币报价，投标总价必须是完成该项目的一切费用总和，包括设备费、运输费、装卸费、保险费、技术培训费、设备安装费、调试费、检测费、国家规定的各项税费等。

**6、售后服务要求：**质保期: 壹年（以安装调试完毕之日起计算），终身维护。质保期内实行免费上门服务（人为造成除外）；外购产品按厂家质保标准执行。

**7、维修响应及故障解决时间：**在保修期内，提供24小时电话服务热线，一旦发生质量问题，投标人保证在接到通知2小时内赶到现场进行修理或更换，8小时内解决问题，若在规定时间不能修复，需马上提供替用件，或提供同样工程的设备免费供使用单位使用,直到故障设备修复为止。

**8、安装、调试要求：**在货物到达使用单位后，中标人应在2天内派工程技术人员到达现场，在采购方技术人员在场的情况下开箱清点货物，组织安装、调试，确保能够常使用，并承担因此发生的一切费用。正常使用情况下，非人为误操作而涉及零配件的维修及更换的一切费用由中标人负担。

**9、核心产品（集成项目适用）：炊用燃气大锅灶**

**（技术要求部分）**

1. **配置清单**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货物名称** | **单位** | **数量** | **备注** |
|  | **径背社区工作站厨房设备** |  |  |  |
|  | **A烹饪区** |  |  |  |
| 1 | 炉拼台 | 张 | 2 | 拒绝进口 |
| 2 | 炊用燃气大锅灶 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 3 | 燃气煲仔炉 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 4 | 燃气蒸箱 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 5 | 燃气煲汤炉 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 6 | 双通打荷台(千秋门) | 张 | 2 | 拒绝进口 |
| 7 | 单星水池柜 | 张 | 1 | 拒绝进口 |
| 8 | 单门12盘电蒸饭柜 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
|  | **B切配区** |  |  |  |
| 9 | 平台雪柜 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 10 | 单星水池柜 | 张 | 1 | 拒绝进口 |
| 11 | 商用冷柜（风冷六门双机双温） | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 12 | 挂墙双层板 | 个 | 1 | 拒绝进口 |
|  | **C洗碗区** |  |  |  |
| 13 | 干湿分离收污台 | 张 | 1 | 拒绝进口 |
| 14 | 三星水池 | 张 | 1 | 拒绝进口 |
| 15 | 四层平板货架 | 张 | 1 | 拒绝进口 |
| 16 | 四门保洁碗柜 | 张 | 1 | 拒绝进口 |
| 17 | 热风循环高温餐具消毒柜 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 18 | 开水器 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 19 | 开水器架 | 张 | 1 | 拒绝进口 |
| 20 | 挂墙双层板 | 个 | 1 | 拒绝进口 |
| 21 | 挂墙双层板 | 个 | 1 | 拒绝进口 |
|  | **D洗菜间** |  |  |  |
| 22 | 三星水池 | 张 | 1 | 拒绝进口 |
| 23 | 双星水池连台 | 张 | 1 | 拒绝进口 |
| 24 | 四层蔬果菜架 | 张 | 1 | 拒绝进口 |
| 25 | 挂墙双层板 | 个 | 1 | 拒绝进口 |
| 26 | 挂墙双层板 | 个 | 1 | 拒绝进口 |
|  | **E仓库** |  |  |  |
| 27 | 四层平板货架 | 张 | 3 | 拒绝进口 |
|  | **F面点间** |  |  |  |
| 28 | 双层电烤箱连发酵箱 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 29 | 木面案板台 | 张 | 1 | 拒绝进口 |
| 30 | 单星水池柜 | 张 | 1 | 拒绝进口 |
| 31 | 搅拌机 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 32 | 压面条机 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 33 | 活动面粉车 | 台 | 2 | 拒绝进口 |
| 34 | 挂墙吊柜 | 个 | 1 | 拒绝进口 |
| 35 | 挂墙双层板 | 个 | 1 | 拒绝进口 |
|  | **G打餐区** |  |  |  |
| 36 | 三门玻璃门消毒柜 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 37 | 电热保温热汤池柜 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 38 | 拼台柜 | 张 | 1 | 拒绝进口 |
| 39 | 单通工作台柜 | 张 | 1 | 拒绝进口 |
| 40 | 定制光波保温汤炉 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 41 | 收碗车 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 42 | 双孔收污柜 | 张 | 1 | 拒绝进口 |
| 43 | 三层工作台 | 张 | 1 | 拒绝进口 |
|  | **抽排系统** |  |  |  |
|  | **主厨房排烟** |  |  |  |
| 44 | 不锈钢油网烟罩 | 米 | 7.5 | 拒绝进口 |
| 45 | 不锈钢封墙钢 | 米 | 7.5 | 拒绝进口 |
| 46 | 隔油网 | 块 | 16 | 拒绝进口 |
| 47 | 离心式通风机 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 48 | 低空油烟净化器 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 49 | 风机变频保护电箱 | 套 | 1 | 拒绝进口 |
| 50 | 抽风机设备支架 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 51 | 净化器设备支架 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 52 | 减震弹簧 | 套 | 6 | 拒绝进口 |
| 53 | 烟罩集油烟管 | m² | 39 | 拒绝进口 |
| 54 | 三通 | 个 | 2 | 拒绝进口 |
| 55 | 主排烟管 | m² | 26 | 拒绝进口 |
| 56 | 弯头 | 个 | 6 | 拒绝进口 |
| 57 | 风机进出喇叭口 | 个 | 2 | 拒绝进口 |
| 58 | 出风口软接 | 套 | 2 | 拒绝进口 |
| 59 | 接油盆 | 个 | 2 | 拒绝进口 |
| 60 | 防火阀 | 个 | 1 | 拒绝进口 |
| 61 | 止回阀 | 个 | 1 | 拒绝进口 |
| 62 | 墙体开孔修复 | 个 | 2 | 拒绝进口 |
| 63 | 辅助材料 | 项 | 1 | 拒绝进口 |
|  | **送风系统** |  |  |  |
|  | **主厨房送风** |  |  |  |
| 64 | 鲜风柜 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 65 | 电机保护控制箱 | 套 | 1 | 拒绝进口 |
| 66 | 风机安装座架 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 67 | 新风管 | m² | 50 | 拒绝进口 |
| 68 | 弯头 | 个 | 3 | 拒绝进口 |
| 69 | 三通 | 个 | 1 | 拒绝进口 |
| 70 | 风机进出喇叭口 | 个 | 1 | 拒绝进口 |
| 71 | 出风口软接 | 套 | 1 | 拒绝进口 |
| 72 | 鲜风嘴 | 个 | 16 | 拒绝进口 |
| 73 | 墙体开孔修复 | 个 | 2 | 拒绝进口 |
| 74 | 辅助材料 | 项 | 1 | 拒绝进口 |
|  | **黎光社区工作站厨房设备** |  |  |  |
|  | **A烹饪区** |  |  |  |
| 75 | 炊用燃气大锅灶 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 76 | 燃气煲仔炉 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 77 | 燃气蒸箱 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 78 | 燃气煲汤炉 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 79 | 单通打荷台(千秋门) | 张 | 1 | 拒绝进口 |
| 80 | 单星水池柜 | 张 | 1 | 拒绝进口 |
| 81 | 单门12盘电蒸饭柜 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 82 | 平台雪柜 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 83 | 挂墙双层板 | 个 | 2 | 拒绝进口 |
|  | **B切配区** |  |  |  |
| 84 | 四门高身雪柜 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
|  | **C洗碗区** |  |  |  |
| 85 | 干湿分离收污台 | 张 | 1 | 拒绝进口 |
| 86 | 三星水池 | 张 | 1 | 拒绝进口 |
| 87 | 四层平板货架 | 张 | 1 | 拒绝进口 |
| 88 | 四门保洁碗柜 | 张 | 1 | 拒绝进口 |
| 89 | 热风循环高温餐具消毒柜 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 90 | 开水器 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 91 | 开水器架 | 张 | 1 | 拒绝进口 |
| 92 | 挂墙双层板 | 个 | 1 | 拒绝进口 |
| 93 | 挂墙双层板 | 个 | 1 | 拒绝进口 |
|  | **D洗菜间** |  |  |  |
| 94 | 三星水池 | 张 | 1 | 拒绝进口 |
| 95 | 单星盆台 | 张 | 2 | 拒绝进口 |
| 96 | 四层蔬果菜架 | 张 | 1 | 拒绝进口 |
| 97 | 挂墙双层板 | 个 | 1 | 拒绝进口 |
| 98 | 挂墙双层板 | 个 | 1 | 拒绝进口 |
|  | **E仓库** |  |  |  |
| 99 | 四层平板货架 | 张 | 1 | 拒绝进口 |
| 100 | 四层平板货架 | 张 | 2 | 拒绝进口 |
|  | **F面点间** |  |  |  |
| 101 | 双层电烤箱连发酵箱 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 102 | 木面案板台 | 张 | 1 | 拒绝进口 |
| 103 | 单星水池柜 | 张 | 1 | 拒绝进口 |
| 104 | 搅拌机 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 105 | 压面条机 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 106 | 活动面粉车 | 台 | 2 | 拒绝进口 |
| 107 | 挂墙吊柜 | 个 | 1 | 拒绝进口 |
| 108 | 挂墙双层板 | 个 | 1 | 拒绝进口 |
|  | **G打餐区** |  |  |  |
| 109 | 三门玻璃门消毒柜 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 110 | 电热保温热汤池柜 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 111 | 单通工作台柜 | 张 | 1 | 拒绝进口 |
| 112 | 定制光波保温汤炉 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 113 | 收碗车 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 114 | 双孔收污柜 | 张 | 1 | 拒绝进口 |
| 115 | 洗手池柜 | 张 | 1 | 拒绝进口 |
|  | **抽排系统** |  |  |  |
|  | **主厨房排烟** |  |  |  |
| 116 | 不锈钢油网烟罩 | 米 | 7 | 拒绝进口 |
| 117 | 不锈钢封墙钢 | 米 | 7 | 拒绝进口 |
| 118 | 隔油网 | 块 | 14 | 拒绝进口 |
| 119 | 离心式通风机 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 120 | 低空油烟净化器 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 121 | 风机变频保护电箱 | 套 | 1 | 拒绝进口 |
| 122 | 抽风机设备支架 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 123 | 净化器设备支架 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 124 | 减震弹簧 | 套 | 6 | 拒绝进口 |
| 125 | 烟罩集油烟管 | m² | 24 | 拒绝进口 |
| 126 | 三通 | 个 | 2 | 拒绝进口 |
| 127 | 主排烟管 | m² | 15 | 拒绝进口 |
| 128 | 弯头 | 个 | 4 | 拒绝进口 |
| 129 | 风机进出喇叭口 | 个 | 2 | 拒绝进口 |
| 130 | 出风口软接 | 套 | 2 | 拒绝进口 |
| 131 | 接油盆 | 个 | 2 | 拒绝进口 |
| 132 | 防火阀 | 个 | 1 | 拒绝进口 |
| 133 | 墙体开孔修复 | 个 | 2 | 拒绝进口 |
| 134 | 辅助材料 | 项 | 1 | 拒绝进口 |
|  | **送风系统** |  |  |  |
|  | **主厨房送风** |  |  |  |
| 135 | 鲜风柜 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 136 | 电机保护控制箱 | 套 | 1 | 拒绝进口 |
| 137 | 风机安装座架 | 台 | 1 | 拒绝进口 |
| 138 | 新风管 | m² | 50 | 拒绝进口 |
| 139 | 弯头 | 个 | 4 | 拒绝进口 |
| 140 | 三通 | 个 | 2 | 拒绝进口 |
| 141 | 风机进出喇叭口 | 个 | 1 | 拒绝进口 |
| 142 | 出风口软接 | 套 | 1 | 拒绝进口 |
| 143 | 鲜风嘴 | 个 | 16 | 拒绝进口 |
| 144 | 墙体开孔修复 | 个 | 2 | 拒绝进口 |
| 145 | 辅助材料 | 项 | 1 | 拒绝进口 |

**注意事项：**

1. 招标人提供的清单中材料所涉及品牌或型号（如有），仅供投标人参考。投标人在投标时可以选用其它品牌，但所选用的品牌产品要在实质上相当于或不低于参照品牌技术性能的要求，并且使采购人满意。
2. 提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格;评审得分相同的，以投标报价最低的获得中标人推荐资格。
3. 非单一产品采购项目，采购人应当根据采购项目技术构成、产品价格比重等合理确定核心产品，并在招标文件中载明。多家投标人提供的核心产品品牌相同的，按第2条款规定处理。
4. 标注 ★ 号的条款为重要技术要求，投标文件中对标注 ★ 号的条款不响应或任何的不满足（负偏离），将导致废标。
5. 以下内容若有标注“▲”的条款均为非不可偏离条款，仅作为综合评分时的重要依据。

**（二）设备清单及参数要求：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **货物名称** | **技术参数** |
|  | **径背社区工作站厨房设备** |  |
|  | **A烹饪区** |  |
| 1 | 炉拼台 | 1.规格MM（±10%）：300\*1150\*800+300； |
| 2.台面采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢板，台脚采用304#38×38×1.2mm(±0.1mm）不锈钢方通，配合金可调性子弹脚； |
| 2 | 炊用燃气大锅灶 | 1.规格MM（±10%）：2000\*1150\*800+300； |
| 2.头数：小头连大头，炉面采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢板，围板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，背板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，台面衬板、炉膛使用2.0mm(±0.1mm）普通钢板，炉架使用40×40×4mm(±0.1mm）角钢，Φ50mm(±0.1mm）炉脚高度可调整，前去水槽配活动式隔渣槽，配摇摆龙头, 配鼓风机，配自动点火及安全制； |
| 3 | 燃气煲仔炉 | 1.规格MM（±10%）：800\*950\*800+150； |
| 2.台面采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢板，围板采用304#1.2mm(±0.1mm）不锈钢板，背板采用304#1.2mm(±0.1mm）不锈钢板，使用梅花炉头（四头），配备火种掣,Φ50mm(±0.1mm）炉脚高度可调整； |
| 4 | 燃气蒸箱 | 1.规格MM（±10%）：1000\*950\*1800； |
| 2.外壳架采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢板，炉身采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，密式隔热门带旋转压锁，门框带密封隔热胶条，控制开关，热交换式,设有缺水保护装置，配蒸汽机； |
| 5 | 燃气煲汤炉 | 1.规格MM（±10%）：700\*700\*500+350； |
| 2.头数：单头，炉面采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢板，围板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，背板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，炉架使用40×40×4mm(±0.1mm）角钢，Φ38mm(±0.1mm）炉脚高度可调整，主炉头使用鼓风炉头，配备火种掣、风气连动掣，配自动点火及安全制； |
| 3.▲投标人具有：①产品核心配件“熄火保护装置”符合CJ/T 30-2013标准要求的型式检验，其中气密力检测结果≤3.9（mL/h）；动态耐久性“外部气密性”（运行位置）检测结果≤5.2（mL/h），结果经全项目检验合格。②产品具有自我环境声明符合GB/T24021-2001idtISO14021：1999《环境管理 环境标志与声明 自我环境声明（II型环境标志）》的要求，适用的产品（过程）需包含：燃气灶具：中餐燃气炒菜灶、炊用燃气大锅灶、燃气蒸箱、燃气煲仔炉、燃气煲汤炉（提供中国环境标志（II型）认证证书）（注：适用的产品包含项不全，则视为负偏离）。（投标时提供由投标人或所投产品制造商（委托）的第三方检测机构出具的具有CMA和CNAS标识的检测报告和有效期认证证书，报告检测结果需满足上述要求，同时提供认证证书及检测报告在全国认证认可信息公共服务平台（http://www.cnca.gov.cn/）所公示的查询截图。） |
|
|
|
| 6 | 双通打荷台(千秋门) | 1.规格MM（±10%）：1800\*800\*800； |
| 2.台面采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢板，侧板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，门板与背板采用304#0.9mm(±0.1mm）不锈钢板，层板及底板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，配重力可调脚； |
| 7 | 单星水池柜 | 1.规格MM（±10%）：400\*800\*800； |
| 2.台面采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢板，星盆斗采用304#1.0mm(±0.1mm）厚不锈钢板，侧板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，门板采用304#0.9mm(±0.1mm）不锈钢板，配合金可调性子弹脚，每个星盆斗配水龙头一个； |
| 8 | 单门12盘电蒸饭柜 | 1.规格MM（±10%）：710\*650\*1580； |
| 2.壳体采用不锈钢制作，蒸饭量：≥36kg/次，配12个蒸饭盘，功率：≥12kw/380v； |
|  | **B切配区** |  |
| 9 | 平台雪柜 | 1.规格MM（±10%）：1800\*760\*800； |
| 2.制冷方式：直冷；温控类型：机械\数显；温度：+10℃～-1℃；电源：220V50Hz，功率：≥270W；门数：实体双门； |
| 3.▲提供产品技术要求：产品符合（包括但不限于）GB/T 17626.2-2018 电磁兼容 试验和测量技术 静电放电抗扰度试验、GB/T 17626.4-2018电磁兼容 试验和测量技术 电快速瞬变脉冲群抗扰度试验、GB/T 17626.5-2019电磁兼容 试验和测量技术 浪涌(冲击)抗扰度试验、GB/T 17626.6-2017电磁兼容 试验和测量技术 射频场感应的传导骚扰抗扰度、GB/T 17626.12-2023 电磁兼容 试验和测量技术 振铃波抗扰度试验、GB/T 2423.3-2016环境试验　第2部分：试验方法　试验Cab：恒定湿热试验、GB/T 2423.17-2008 电工电子产品环境试验 第2部分 试验方法 试验Ka 盐雾等技术标准的检测报告。（投标时提供由投标人或所投产品制造商（委托）的第三方检测机构出具的具有CMA和CNAS标识的检测报告，报告检测结果需满足上述要求，同时提供检测报告在全国认证认可信息公共服务平台（http://www.cnca.gov.cn/）所公示的查询截图。） |
| 4.▲提供产品依据GB 26920.2-2015《自携冷凝机组商用冷柜能效限定值及能效等级》，净容积：≥401L；温度等级不低于H2级（+10℃～-1℃）标准下，总能量消耗：≤1.14kwh/24h，具有中国能效标识，达到一级能效标准的检测报告。（投标时提供由投标人或所投产品制造商（委托）的第三方检测机构出具的具有CMA和CNAS标识的检测报告，报告检测结果需满足上述要求，同时提供检测报告在全国认证认可信息公共服务平台（http://www.cnca.gov.cn/）所公示的查询截图。） |
| 10 | 单星水池柜 | 1.规格MM（±10%）：700\*700\*800+150； |
| 2.台面采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢板，星盆斗采用304#1.0mm(±0.1mm）厚不锈钢板，侧板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，门板采用304#0.9mm(±0.1mm）不锈钢板，配合金可调性子弹脚，每个星盆斗配水龙头一个； |
| 11 | 商用冷柜（风冷六门双机双温） | 1.规格MM（±10%）：1800\*700\*1950； |
| 2.门板、侧板、内板采用不锈钢制作，耐腐蚀、高硬度，配可调节可拆卸网架9个，可放置1/1或2/1GN盆；带开门限位及自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统；冷藏室温度：+10℃～-1℃；冷冻室温度：-10℃～-18℃；电源220V50Hz，功率：≥760W；门数：六门； |
| 3.▲提供产品符合（包括但不限于）：GB 4806.1-2016、 GB 4806.6-2016,、GB 4806.7-2016,、GB 4806.9-2016、 GB/T 26572-2011 及《达标管理目录限用物质应用例外清单》中的限值要求的检测报告。（投标时提供由投标人或所投产品制造商（委托）的第三方检测机构出具的具有CMA和CNAS标识的检测报告，报告检测结果需满足上述要求，同时提供检测报告在全国认证认可信息公共服务平台（http://www.cnca.gov.cn/）所公示的查询截图。） |
| 4.▲提供产品依据GB 26920.2-2015《自携冷凝机组商用冷柜能效限定值及能效等级》，蒸发器类型：风冷；净容积：≥1146L；带融霜加热；带防凝露加热；双机双温，冷冻室温度等级不低于L3级（-12℃～-15℃）、冷藏室温度等级不低于H2级（+10℃～-1℃）标准下，总能量消耗：≤5.32kwh/24h，具有中国能效标识，达到一级能效标准的检测报告。（投标时提供由投标人或所投产品制造商（委托）的第三方检测机构出具的具有CMA和CNAS标识的检测报告，报告检测结果需满足上述要求，同时提供检测报告在全国认证认可信息公共服务平台（http://www.cnca.gov.cn/）所公示的查询截图。） |
| 12 | 挂墙双层板 | 1.规格MM（±10%）：1800\*300\*400； |
| 2.层板采用304#1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢板，超过1600mm(±0.1mm）长多加一块三角码； |
|  | **C洗碗区** |  |
| 13 | 干湿分离收污台 | 1.规格MM（±10%）：850\*700\*840+150； |
| 2.台面采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢板，台脚采用304#38×38×1.2mm(±0.1mm）不锈钢方通，配合金可调性子弹脚； |
| 14 | 三星水池 | 1.规格MM（±10%）：1800\*700\*800+150； |
| 2.台面采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢板，星盆斗采用304#1.0mm(±0.1mm）厚不锈钢板，台脚采用304#38×38×1.2mm(±0.1mm）不锈钢方通，横通采用304#25×25×1.0mm(±0.1mm），配合金可调性子弹脚，每个星盆斗配水龙头一个； |
| 15 | 四层平板货架 | 1.规格MM（±10%）：1300\*500\*1500； |
| 2.立柱采用304#38×38×1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢方通，层板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，配合金可调性子弹脚； |
| 16 | 四门保洁碗柜 | 1.规格MM（±10%）：1200\*500\*1800； |
| 2.侧板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，门板及背板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，层板及底板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，配重力可调脚； |
| 17 | 热风循环高温餐具消毒柜 | 1.规格MM（±10%）：1310\*650\*1990； |
| 2.全不锈钢外壳，整体发泡，容积：≥800L,功率：≥3000W；无指纹哑拉丝全无磁不锈钢箱体，热风循环，带独立温度显示器； |
| 3.▲提供产品符合GB17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》、《消毒技术规范》2002年版的相关要求，电热方式高温消毒，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；在满载状态下柜内最高温度可达220℃以上，对大肠杆菌的杀灭对数值＞4，杀灭率可达99.99%，对脊髓灰质炎病毒灭活对数值＞4的检测报告。（投标时提供由投标人或所投产品制造商（委托）的第三方检测机构出具的具有CMA和CNAS标识的检测报告，报告检测结果需满足上述要求，同时提供检测报告在全国认证认可信息公共服务平台（http://www.cnca.gov.cn/）所公示的查询截图。） |
|
| 4.▲提供产品同时具有：①产品符合箱体、层架等有可能与餐具接触的材料达到食品级，取得食品接触产品安全认证证书；②产品符合（包括但不限于）GB/T 17626.2-2018 电磁兼容 试验和测量技术 静电放电抗扰度试验、GB/T 17626.4-2018电磁兼容 试验和测量技术 电快速瞬变脉冲群抗扰度试验、GB/T 17626.5-2019电磁兼容 试验和测量技术 浪涌(冲击)抗扰度试验、GB/T 17626.6-2017电磁兼容 试验和测量技术 射频场感应的传导骚扰抗扰度、GB/T 17626.12-2023 电磁兼容 试验和测量技术 振铃波抗扰度试验、GB/T 2423.3-2016环境试验　第2部分：试验方法　试验Cab：恒定湿热试验、GB/T 2423.17-2008 电工电子产品环境试验 第2部分 试验方法 试验Ka 盐雾等技术标准的检测报告。（投标时提供由投标人或所投产品制造商（委托）的第三方检测机构出具的具有CMA和CNAS标识的检测报告和有效期认证证书，报告检测结果需满足上述要求，同时提供认证证书及检测报告在全国认证认可信息公共服务平台（http://www.cnca.gov.cn/）所公示的查询截图。） |
|
|
|
| 18 | 开水器 | 1.规格MM（±10%）：450\*400\*880； |
| 2.全304不锈钢材料制造，自动机械延时进水控制，容量：≥50L，功率：9kw/380v； |
| 19 | 开水器架 | 1.规格MM（±10%）：与开水器选配； |
| 2.采用304#1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢制作； |
| 20 | 挂墙双层板 | 1.规格MM（±10%）：1200\*300\*400； |
| 2.层板采用304#1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢板，超过1600mm(±0.1mm）长多加一块三角码； |
| 21 | 挂墙双层板 | 1.规格MM（±10%）：850\*300\*400； |
| 2.层板采用304#1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢板，超过1600mm(±0.1mm）长多加一块三角码； |
|  | **D洗菜间** |  |
| 22 | 三星水池 | 1.规格MM（±10%）：1700\*700\*800+150； |
| 2.台面采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢板，星盆斗采用304#1.0mm(±0.1mm）厚不锈钢板，台脚采用304#38×38×1.2mm(±0.1mm）不锈钢方通，横通采用304#25×25×1.0mm(±0.1mm），配合金可调性子弹脚，每个星盆斗配水龙头一个； |
| 23 | 双星水池连台 | 1.规格MM（±10%）：1800\*700\*800+150； |
| 2.台面采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢板，星盆斗采用1.0mm(±0.1mm）厚不锈钢板，台脚采用304#38×38×1.2mm(±0.1mm）不锈钢方通，横通采用304#25×25×1.0mm(±0.1mm），配合金可调性子弹脚，每个星盆斗配水龙头一个； |
| 24 | 四层蔬果菜架 | 1.规格MM（±10%）：1300\*500\*1500； |
| 2.立柱采用304#38×38×1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢方通，横柱用304#38×25×1.0mm(±0.1mm）厚不锈钢方通，横条用304#25×13×0.8mm(±0.1mm）不锈钢方通，配合金可调性子弹脚； |
| 25 | 挂墙双层板 | 1.规格MM（±10%）：1800\*300\*400； |
| 2.层板采用304#1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢板，超过1600mm(±0.1mm）长多加一块三角码； |
| 26 | 挂墙双层板 | 1.规格MM（±10%）：1700\*300\*400； |
| 2.层板采用304#1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢板，超过1600mm(±0.1mm）长多加一块三角码； |
|  | **E仓库** |  |
| 27 | 四层平板货架 | 1.规格MM（±10%）：1300\*500\*1500； |
| 2.立柱采用304#38×38×1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢方通，层板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，配合金可调性子弹脚； |
|  | **F面点间** |  |
| 28 | 双层电烤箱连发酵箱 | 1.规格MM（±10%）：1220\*805\*1875； |
| 2.壳体采用不锈钢，仪表控制系统，温湿双控，不锈钢玻璃窗，容量：2层4盘连10盘醒发箱，功率：≥16kw/380v； |
| 29 | 木面案板台 | 1.规格MM（±10%）：1500\*800\*800； |
| 2.台脚采用304#50×50×1.2mm(±0.1mm）不锈钢方通，横通采用304#32×32×1.0mm(±0.1mm），面板采用65mm(±0.1mm）厚松木板，配黑胶垫； |
| 30 | 单星水池柜 | 1.规格MM（±10%）：600\*500\*800+150； |
| 2.台面采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢板，星盆斗采用304#1.0mm(±0.1mm）厚不锈钢板，侧板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，门板采用304#0.9mm(±0.1mm）不锈钢板，配合金可调性子弹脚，每个星盆斗配水龙头一个； |
| 31 | 搅拌机 | 1.规格MM（±10%）：525\*430\*800； |
| 2.搅拌桨、和面钩、防护罩采用不锈钢制作，容量：≥20L，功率：1.1kw/220v； |
| 32 | 压面条机 | 1.规格MM（±10%）：450\*350\*860； |
| 2.工作效率：20-25kg/h，可调厚度：1-10mm，功率：1.5kw，电压：220v/380v； |
| 33 | 活动面粉车 | 1.规格MM（±10%）：500\*500\*600； |
| 2.壳体采用304#1.0mm(±0.1mm）厚不锈钢板，采用万向轮，两个带刹车； |
| 34 | 挂墙吊柜 | 1.规格MM（±10%）：1800\*450\*600； |
| 2.侧板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，门板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，层板及底板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板； |
| 35 | 挂墙双层板 | 1.规格MM（±10%）：1500\*300\*400； |
| 2.层板采用304#1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢板，超过1600mm(±0.1mm）长多加一块三角码； |
|  | **G打餐区** |  |
| 36 | 三门玻璃门消毒柜 | 1.规格MM（±10%）：1130\*490\*1020； |
| 2.全不锈钢材质，采用中温、热风循环及臭氧消毒，容量：≥430L，功率：820w/220v； |
| 37 | 电热保温热汤池柜 | 1.规格MM（±10%）：1800\*900\*800； |
| 2.台面采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢板，侧板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，背板采用304#0.9mm(±0.1mm）不锈钢板，带自动进水及缺水保护装置，配温控系统，功率:4KW/220V，含GN盆，配重力可调脚； |
| ▲3.投标人具有所投产品符合依据GB/T 17626.3-2016、GB/1 17626.4-2018、GB/T 17626.6-2017、GB/T 17626.9-2011、GB/T 17626.10-2017、GB/T 17626.12-2023、GB/T 17626.18-2016、GB/T 4208-2017、GB/T 2423.2-2008相关标准的检测，所检项目全部符合检测依据的要求的检测报告(注：以上所有检测内容需体现在同一份报告上，若不满足则视为负偏离）。（投标时提供由投标人或所投产品制造商（委托）的第三方检测机构出具的具有CMA和CNAS标识的检测报告，报告检测结果需满足上述要求，同时提供检测报告在全国认证认可信息公共服务平台（http://www.cnca.gov.cn/）所公示的查询截图。） |
| 38 | 拼台柜 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.台面采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢制作； |
| 39 | 单通工作台柜 | 1.规格MM（±10%）：1200\*800\*800； |
| 2.台面采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢板，侧板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，门板与背板采用304#0.9mm(±0.1mm）不锈钢板，层板及底板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，配重力可调脚； |
| 40 | 定制光波保温汤炉 | 1.规格MM（±10%）：580\*800\*150； |
| 2.采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢制作； |
| 41 | 收碗车 | 1.规格MM（±10%）：1150\*600\*900； |
| 2.壳体采用304#1.0mm(±0.1mm）厚不锈钢板，采用万向轮，两个带刹车； |
| 42 | 双孔收污柜 | 1.规格MM（±10%）：1200\*600\*800+150； |
| 2.台面采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢板，侧板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，门板与背板采用304#0.9mm(±0.1mm）不锈钢板，配重力可调脚； |
| 43 | 三层工作台 | 1.规格MM（±10%）：1000\*300\*800； |
| 2.台面采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢板，层板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，台脚采用304#38×38×1.2mm(±0.1mm）不锈钢方通，配合金可调性子弹脚； |
|  | **抽排系统** |  |
|  | **主厨房排烟** |  |
| 44 | 不锈钢油网烟罩 | 1.规格MM（±10%）：7500\*1100\*500； |
| 2.壳体采用304#1.0mm(±0.1mm）厚不锈钢板，配迷宫式隔油网； |
| 45 | 不锈钢封墙钢 | 1.规格MM（±10%）：7500\*1000\*10； |
| 2.采用3040#1.0mm(±0.1mm）不锈钢制作； |
| 46 | 隔油网 | 1.规格MM（±10%）：600\*600\*50； |
| 2.采用304#1.0mm(±0.1mm）厚不锈钢制作； |
| 47 | 离心式通风机 | 1.规格MM（±10%）：≥20"； |
| 2.柜芯采用猪笼心，柜壳采用1.5mm镀锌板，风柜骨架采用L40×40×3.5—L50×50×4.5 国标角铁，处理风量：≥19370m³/H，5.5kw/380v； |
| 48 | 低空油烟净化器 | 1.规格MM（±10%）：≥24000㎥/h； |
| 2.低空排放,净化率达95%以上，箱体内外采用标准碳钢外壳、板材经过满焊工艺； |
| 49 | 风机变频保护电箱 | 1.规格MM（±10%）：与风机选配； |
| 2.壳体采用冷轧板材质； |
| 50 | 抽风机设备支架 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.采用优质45\*45国标角铁制作； |
| 51 | 净化器设备支架 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.采用优质45\*45国标角铁制作； |
| 52 | 减震弹簧 | 1.规格MM（±10%）：与风机选配； |
| 2.承重200kg； |
| 53 | 烟罩集油烟管 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.采用304#1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢板制作； |
| 54 | 三通 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.采用304#1.0-1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢板制作； |
| 55 | 主排烟管 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.采用304#1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢板制作； |
| 56 | 弯头 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.采用304#1.0-1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢板制作； |
| 57 | 风机进出喇叭口 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.采用304#1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢板制作； |
| 58 | 出风口软接 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.采用防火材质制作； |
| 59 | 接油盆 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.采用304#1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢板制作； |
| 60 | 防火阀 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.温度：280℃； |
| 61 | 止回阀 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.材质与风管选配； |
| 62 | 墙体开孔修复 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.开孔及修复； |
| 63 | 辅助材料 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.含法兰、吊码、玻璃胶等； |
|  | **送风系统** |  |
|  | **主厨房送风** |  |
| 64 | 鲜风柜 | 1.规格MM（±10%）：≥15"； |
| 2.柜芯采用猪笼心，柜壳采用1.5mm镀锌板，风柜骨架采用L40×40×3.5—L50×50×4.5 国标角铁，处理风量：≥8220m³/H，2.2kw/380v； |
| 65 | 电机保护控制箱 | 1.规格MM（±10%）：与风柜选配； |
| 2.壳体采用冷轧板材质； |
| 66 | 风机安装座架 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.采用优质45\*45国标角铁制作； |
| 67 | 新风管 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.采用304#1.0-1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢板制作； |
| 68 | 弯头 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.采用304#1.0-1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢板制作； |
| 69 | 三通 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.采用304#1.0-1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢板制作； |
| 70 | 风机进出喇叭口 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.采用304#1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢板制作； |
| 71 | 出风口软接 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.采用防火材质制作； |
| 72 | 鲜风嘴 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.采用不锈钢材质； |
| 73 | 墙体开孔修复 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.开孔及修复； |
| 74 | 辅助材料 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.含法兰、吊码、玻璃胶等； |
|  | **黎光径背社区工作站厨房设备** |  |
|  | **A烹饪区** |  |
| 75 | 炊用燃气大锅灶 | 1.规格MM（±10%）：2000\*1150\*800+300； |
| 2.头数：小头连大头，炉面采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢板，围板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，背板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，台面衬板、炉膛使用2.0mm(±0.1mm）普通钢板，炉架使用40×40×4mm(±0.1mm）角钢，Φ50mm(±0.1mm）炉脚高度可调整，前去水槽配活动式隔渣槽，配摇摆龙头, 配鼓风机，配自动点火及安全制； |
| 76 | 燃气煲仔炉 | 1.规格MM（±10%）：800\*950\*800+150； |
| 2.台面采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢板，围板采用304#1.2mm(±0.1mm）不锈钢板，背板采用304#1.2mm(±0.1mm）不锈钢板，使用梅花炉头（四头），配备火种掣,Φ50mm(±0.1mm）炉脚高度可调整； |
| 77 | 燃气蒸箱 | 1.规格MM（±10%）：1000\*950\*1800； |
| 2.外壳架采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢板，炉身采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，密式隔热门带旋转压锁，门框带密封隔热胶条，控制开关，热交换式,设有缺水保护装置，配蒸汽机； |
| 78 | 燃气煲汤炉 | 1.规格MM（±10%）：700\*700\*500+350； |
| 2.头数：单头，炉面采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢板，围板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，背板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，炉架使用40×40×4mm(±0.1mm）角钢，Φ38mm(±0.1mm）炉脚高度可调整，主炉头使用鼓风炉头，配备火种掣、风气连动掣，配自动点火及安全制； |
| 79 | 单通打荷台(千秋门) | 1.规格MM（±10%）：1800\*800\*800； |
| 2.台面采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢板，侧板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，门板与背板采用304#0.9mm(±0.1mm）不锈钢板，层板及底板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，配重力可调脚； |
| 80 | 单星水池柜 | 1.规格MM（±10%）：400\*800\*800； |
| 2.台面采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢板，星盆斗采用304#1.0mm(±0.1mm）厚不锈钢板，侧板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，门板采用304#0.9mm(±0.1mm）不锈钢板，配合金可调性子弹脚，每个星盆斗配水龙头一个； |
| 81 | 单门12盘电蒸饭柜 | 1.规格MM（±10%）：710\*650\*1580； |
| 2.壳体采用不锈钢制作，蒸饭量：≥36kg/次，配12个蒸饭盘，功率：≥12kw/380v； |
| 82 | 平台雪柜 | 1.规格MM（±10%）：1500\*760\*800； |
| 2.制冷方式：直冷；温控类型：机械\数显；温度：+10℃～-1℃；电源：220V50Hz，功率：≥270W；门数：实体双门； |
| 83 | 挂墙双层板 | 1.规格MM（±10%）：1800\*300\*400； |
| 2.层板采用304#1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢板，超过1600mm(±0.1mm）长多加一块三角码； |
|  | **B切配区** |  |
| 84 | 四门高身雪柜 | 1.规格MM（±10%）：1200\*700\*1950； |
| 2.制冷方式：直冷，温控类型：机械\数显；冷藏室温度：+10℃～-1℃；冷冻室温度：-10℃～-18℃；电源：220V50Hz，功率：≥530W；门数：实体四门； |
| 3.▲提供产品依据GB 26920.2-2015《自携冷凝机组商用冷柜能效限定值及能效等级》，净容积：≥866L；双机双温，冷冻室温度等级不低于L3级（-12℃～-15℃）、冷藏室温度等级不低于H2级（+10℃～-1℃）标准下，带防凝露电加热，总能量消耗：≤4.10kwh/24h，具有能效标识，达到一级能效标准的检测报告。（投标时提供由投标人或所投产品制造商（委托）的第三方检测机构出具的具有CMA和CNAS标识的检测报告，报告检测结果需满足上述要求，同时提供检测报告在全国认证认可信息公共服务平台（http://www.cnca.gov.cn/）所公示的查询截图。） |
|  | **C洗碗区** |  |
| 85 | 干湿分离收污台 | 1.规格MM（±10%）：1000\*700\*840+150； |
| 2.台面采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢板，台脚采用304#38×38×1.2mm(±0.1mm）不锈钢方通，配合金可调性子弹脚； |
| 86 | 三星水池 | 1.规格MM（±10%）：1800\*700\*800+150； |
| 2.台面采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢板，星盆斗采用304#1.0mm(±0.1mm）厚不锈钢板，台脚采用304#38×38×1.2mm(±0.1mm）不锈钢方通，横通采用304#25×25×1.0mm(±0.1mm），配合金可调性子弹脚，每个星盆斗配水龙头一个； |
| 87 | 四层平板货架 | 1.规格MM（±10%）：1300\*500\*1500； |
| 2.立柱采用304#38×38×1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢方通，层板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，配合金可调性子弹脚； |
| 88 | 四门保洁碗柜 | 1.规格MM（±10%）：1200\*500\*1800； |
| 2.侧板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，门板及背板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，层板及底板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，配重力可调脚； |
| 89 | 热风循环高温餐具消毒柜 | 1.规格MM（±10%）：1310\*650\*1990； |
| 2.全不锈钢外壳，整体发泡，容积：≥800L,功率：≥3000W；无指纹哑拉丝全无磁不锈钢箱体，热风循环，带独立温度显示器； |
| 90 | 开水器 | 1.规格MM（±10%）：450\*400\*880； |
| 2.全304不锈钢材料制造，自动机械延时进水控制，容量：≥50L，功率：9kw/380v； |
| 91 | 开水器架 | 1.规格MM（±10%）：与开水器选配； |
| 2.采用304#1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢制作； |
| 92 | 挂墙双层板 | 1.规格MM（±10%）：1000\*300\*400； |
| 2.层板采用304#1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢板，超过1600mm(±0.1mm）长多加一块三角码； |
| 93 | 挂墙双层板 | 1.规格MM（±10%）：1200\*300\*400； |
| 2.层板采用304#1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢板，超过1600mm(±0.1mm）长多加一块三角码； |
|  | **D洗菜间** |  |
| 94 | 三星水池 | 1.规格MM（±10%）：1800\*700\*800+150； |
| 2.台面采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢板，星盆斗采用304#1.0mm(±0.1mm）厚不锈钢板，台脚采用304#38×38×1.2mm(±0.1mm）不锈钢方通，横通采用304#25×25×1.0mm(±0.1mm），配合金可调性子弹脚，每个星盆斗配水龙头一个； |
| 95 | 单星盆台 | 1.规格MM（±10%）：8500\*700\*800+150； |
| 2.台面采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢板，星盆斗采用1.0mm(±0.1mm）厚不锈钢板，台脚采用304#38×38×1.2mm(±0.1mm）不锈钢方通，横通采用304#25×25×1.0mm(±0.1mm），配合金可调性子弹脚，每个星盆斗配水龙头一个； |
| 3.▲投标人具有：①具有《产品防腐蚀等级认证证书》；②具有《品质验证认证证书》；③具有《食品接触产品卫生认证证书》和《食品接触产品安全认证证书》；④具有《有毒有害物质限量认证证书》。（投标时提供有效期认证证书，同时提供认证证书在全国认证认可信息公共服务平台（http://www.cnca.gov.cn/）所公示的查询截图。） |
|
|
|
|
|
| 96 | 四层蔬果菜架 | 1.规格MM（±10%）：1200\*500\*1500； |
| 2.立柱采用304#38×38×1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢方通，横柱用304#38×25×1.0mm(±0.1mm）厚不锈钢方通，横条用304#25×13×0.8mm(±0.1mm）不锈钢方通，配合金可调性子弹脚； |
| 3.▲投标人具有所投产品“不锈钢管(S30408)”原材料：①符合GB 31604.49-2016 第二部分ICP法检测依据的检测结果：（AS≤0.015、Pb≤0.015、Cr≤0.027、Ni≤0.013、Cd≤0.002）；②符合GB/T11170-2008检测依据化学成分的检测结果：C≤0.04%、Si≤0.39%、Mn≤0.91%、P≤0.024%、S≤0.008%③符合GB/T228.1-2021检测依据的检测结果：(抗拉强度Rm，MPa检测结果≥750、规定塑性延伸强度Rp0.2，MPa检测结果≥360、断后伸长率A50mm，%检测结果≥49)；④晶间腐蚀符合GB/T4334-2020 A法检测依据的检测结果：晶界形态：一类，阶梯组织；凹坑形态：六类，凹坑组织I。(注：以上所有检测内容需体现在同一份报告上，若不满足则视为负偏离）。（投标时提供由投标人或所投产品制造商（委托）的第三方检测机构出具的具有CMA和CNAS标识的检测报告，报告检测结果需满足上述要求，同时提供检测报告在全国认证认可信息公共服务平台（http://www.cnca.gov.cn/）所公示的查询截图。） |
| 97 | 挂墙双层板 | 1.规格MM（±10%）：1800\*300\*400； |
| 2.层板采用304#1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢板，超过1600mm(±0.1mm）长多加一块三角码； |
| 98 | 挂墙双层板 | 1.规格MM（±10%）：1700\*300\*400； |
| 2.层板采用304#1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢板，超过1600mm(±0.1mm）长多加一块三角码； |
|  | **E仓库** |  |
| 99 | 四层平板货架 | 1.规格MM（±10%）：1300\*500\*1500； |
| 2.立柱采用304#38×38×1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢方通，层板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，配合金可调性子弹脚； |
| 100 | 四层平板货架 | 1.规格MM（±10%）：1500\*500\*1500； |
| 2.立柱采用304#38×38×1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢方通，层板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，配合金可调性子弹脚； |
|  | **F面点间** |  |
| 101 | 双层电烤箱连发酵箱 | 1.规格MM（±10%）：1220\*805\*1875； |
| 2.壳体采用不锈钢，仪表控制系统，温湿双控，不锈钢玻璃窗，容量：2层4盘连10盘醒发箱，功率：≥16kw/380v； |
| 102 | 木面案板台 | 1.规格MM（±10%）：1800\*600\*800； |
| 2.台脚采用304#50×50×1.2mm(±0.1mm）不锈钢方通，横通采用304#32×32×1.0mm(±0.1mm），面板采用65mm(±0.1mm）厚松木板，配黑胶垫； |
| 103 | 单星水池柜 | 1.规格MM（±10%）：800\*600\*800+150； |
| 2.台面采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢板，星盆斗采用304#1.0mm(±0.1mm）厚不锈钢板，侧板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，门板采用304#0.9mm(±0.1mm）不锈钢板，配合金可调性子弹脚，每个星盆斗配水龙头一个； |
| 104 | 搅拌机 | 1.规格MM（±10%）：525\*430\*800； |
| 2.搅拌桨、和面钩、防护罩采用不锈钢制作，容量：≥20L，功率：1.1kw/220v； |
| 105 | 压面条机 | 1.规格MM（±10%）：450\*350\*860； |
| 2.工作效率：20-25kg/h，可调厚度：1-10mm，功率：1.5kw，电压：220v/380v； |
| 106 | 活动面粉车 | 1.规格MM（±10%）：500\*500\*600； |
| 2.壳体采用304#1.0mm(±0.1mm）厚不锈钢板，采用万向轮，两个带刹车； |
| 107 | 挂墙吊柜 | 1.规格MM（±10%）：1800\*450\*600； |
| 2.侧板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，门板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，层板及底板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板； |
| 108 | 挂墙双层板 | 1.规格MM（±10%）：800\*300\*400； |
| 2.层板采用304#1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢板，超过1600mm(±0.1mm）长多加一块三角码； |
|  | **G打餐区** |  |
| 109 | 三门玻璃门消毒柜 | 1.规格MM（±10%）：1130\*490\*1020； |
| 2.全不锈钢材质，采用中温、热风循环及臭氧消毒，容量：≥430L，功率：820w/220v； |
| 110 | 电热保温热汤池柜 | 1.规格MM（±10%）：1800\*700\*800； |
| 2.台面采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢板，侧板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，背板采用304#0.9mm(±0.1mm）不锈钢板，带自动进水及缺水保护装置，配温控系统，功率:4KW/220V，含GN盆，配重力可调脚； |
| 111 | 单通工作台柜 | 1.规格MM（±10%）：1400\*700\*800； |
| 2.台面采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢板，侧板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，门板与背板采用304#0.9mm(±0.1mm）不锈钢板，层板及底板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，配重力可调脚； |
| 112 | 定制光波保温汤炉 | 1.规格MM（±10%）：600\*700\*150； |
| 2.采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢制作； |
| 113 | 收碗车 | 1.规格MM（±10%）：1250\*700\*900； |
| 2.壳体采用304#1.0mm(±0.1mm）厚不锈钢板，采用万向轮，两个带刹车； |
| 114 | 双孔收污柜 | 1.规格MM（±10%）：1500\*700\*800+150； |
| 2.台面采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢板，侧板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，门板与背板采用304#0.9mm(±0.1mm）不锈钢板，配重力可调脚； |
| 115 | 洗手池柜 | 1.规格MM（±10%）：2000\*500\*800+400； |
| 2.台面采用304#1.5mm(±0.1mm）厚不锈钢板，星盆斗采用304#1.0mm(±0.1mm）厚不锈钢板，侧板采用304#1.0mm(±0.1mm）不锈钢板，配合金可调性子弹脚，配水龙头； |
|  | **抽排系统** |  |
|  | **主厨房排烟** |  |
| 116 | 不锈钢油网烟罩 | 1.规格MM（±10%）：7500\*1100\*500； |
| 2.壳体采用304#1.0mm(±0.1mm）厚不锈钢板，配迷宫式隔油网； |
| 117 | 不锈钢封墙钢 | 1.规格MM（±10%）：7500\*1000\*10； |
| 2.采用3040#1.0mm(±0.1mm）不锈钢制作； |
| 118 | 隔油网 | 1.规格MM（±10%）：600\*600\*50； |
| 2.采用304#1.0mm(±0.1mm）厚不锈钢制作； |
| 119 | 离心式通风机 | 1.规格MM（±10%）：≥20"； |
| 2.柜芯采用猪笼心，柜壳采用1.5mm镀锌板，风柜骨架采用L40×40×3.5—L50×50×4.5 国标角铁，处理风量：≥19370m³/H，5.5kw/380v； |
| 3、▲提供离心式通风机产品需同时满足：①依据GB/T24021-2001 idt ISO14021:1999获得中国环境标志（Ⅱ型）产品认证证书；②依据GB/T 4208-2017的标准，外壳防护达到IPX6项目合格的试验报告；③具有产品防水等级认证证书。（投标时提供由投标人或所投产品制造商（委托）的第三方检测机构出具的具有CMA和CNAS标识的检测报告和有效期认证证书，报告检测结果需满足上述要求，同时提供认证证书及检测报告在全国认证认可信息公共服务平台（http://www.cnca.gov.cn/）所公示的查询截图。） |
|
|
|
|
| 120 | 低空油烟净化器 | 1.规格MM（±10%）：≥24000㎥/h； |
| 2.低空排放,净化率达95%以上，箱体内外采用标准碳钢外壳、板材经过满焊工艺； |
| 121 | 风机变频保护电箱 | 1.规格MM（±10%）：与风机选配； |
| 2.壳体采用冷轧板材质； |
| 122 | 抽风机设备支架 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.采用优质45\*45国标角铁制作； |
| 123 | 净化器设备支架 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.采用优质45\*45国标角铁制作； |
| 124 | 减震弹簧 | 1.规格MM（±10%）：与风机选配； |
| 2.承重200kg； |
| 125 | 烟罩集油烟管 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.采用304#1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢板制作； |
| 126 | 三通 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.采用304#1.0-1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢板制作； |
| 127 | 主排烟管 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.采用304#1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢板制作； |
| 128 | 弯头 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.采用304#1.0-1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢板制作； |
| 129 | 风机进出喇叭口 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.采用304#1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢板制作； |
| 130 | 出风口软接 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.采用防火材质制作； |
| 131 | 接油盆 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.采用304#1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢板制作； |
| 132 | 防火阀 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.温度：280℃； |
| 133 | 墙体开孔修复 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.开孔及修复； |
| 134 | 辅助材料 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.含法兰、吊码、玻璃胶等； |
|  | **送风系统** |  |
|  | **主厨房送风** |  |
| 135 | 鲜风柜 | 1.规格MM（±10%）：≥15"； |
| 2.柜芯采用猪笼心，柜壳采用1.5mm镀锌板，风柜骨架采用L40×40×3.5—L50×50×4.5 国标角铁，处理风量：≥8220m³/H，2.2kw/380v； |
| 136 | 电机保护控制箱 | 1.规格MM（±10%）：与风柜选配； |
| 2.壳体采用冷轧板材质； |
| 137 | 风机安装座架 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.采用优质45\*45国标角铁制作； |
| 138 | 新风管 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.采用304#1.0-1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢板制作； |
| 139 | 弯头 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.采用304#1.0-1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢板制作； |
| 140 | 三通 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.采用304#1.0-1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢板制作； |
| 141 | 风机进出喇叭口 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.采用304#1.2mm(±0.1mm）厚不锈钢板制作； |
| 142 | 出风口软接 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.采用防火材质制作； |
| 143 | 鲜风嘴 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.采用不锈钢材质； |
| 144 | 墙体开孔修复 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.开孔及修复； |
| 145 | 辅助材料 | 1.规格MM（±10%）：现场度做； |
| 2.含法兰、吊码、玻璃胶等； |
| 2.采用食品级塑料制品； |