

序号	名称	数量	单位	参数	备注
一楼					
1	工作台	4	个	1. 台面：采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 201 不锈钢板加工而成，表面经拉丝处理，无明显划痕、凹陷及色差； 2. 尺寸： $\geq 1800*800*800\text{mm}$ ； 3. 台面拼接处采用满焊工艺，焊缝平整光滑，焊后抛光处理； 4. 主体结构（除台面、底板外）：包括侧板、背板等部件，均采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 201 不锈钢磨砂板制作，磨砂纹理均匀一致，无漏砂、杂点等缺陷； 5. 底板：采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 201 不锈钢平板制作，底板与主体框架连接紧密； 6. 支撑腿及调节脚：支撑腿采用 $\geq 38\text{mm} \times 38\text{mm}$ 规格不锈钢方管，材质为 201 不锈钢，管壁厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 7. 配备不锈钢可调重力活动脚，调节脚底部设防滑橡胶垫（厚度 $\geq 5\text{mm}$ ），高度调节范围为 0–40mm，调节后可通过锁紧装置固定，防止松动；	
2	蒸饭车	1	台	1. 24 盘蒸饭车（长*宽*高）：约 $\geq 1390*600*1580\text{mm}$ ； 2. 双门，气源种类燃气款或液化气可选； 3. 盘数 24 盘； 4. 耗气量 $\leq 6\text{m}^3/\text{h}$ ； 5. 蒸盘子尺寸 $\geq 600*400*45\text{mm}$ ，蒸盘材质为 304 不锈钢； ★6. 运行噪声$\leq 80\text{dB}$；（须提供符合 GB 35848–2018《商用燃气燃烧器具》标准的检验报告证明文件；）	
3	五格保温售饭台	2	个	1. 整体设备材质为 201 不锈钢，尺寸（长*宽*高） $\geq 1800*650*800\text{mm}$ ，该尺寸包含支架、控制面板及基础高度； 2. 单格有效容积 $\geq 15\text{L}$ ，五格总有效容积 $\geq 75\text{L}$ ； 3. 温控性能每格独立配备高精度温控器，温度调节范围 60°C–95°C； 4. 具备超温保护功能，当腔体内温度超过 100°C 时自动触发断电保护，待温度降至安全范围后可自动恢复工作，防止餐食过热变质； 5. 保温效果：在环境温度 20°C $\pm 5\text{°C}$ 的标准条件下，设定保温温度 70°C，持续保温 4 小时后，餐食中心温度不低于 65°C，表面无明显冷却迹象； 6. 具备完善的安全保护机制，包括防干烧保护、漏电保护（漏电动作电流 $\leq 30\text{mA}$ ，动作时间 $\leq 0.1\text{s}$ ）、过载保护； 7. 配 5 个份数盒含盖，采用 304 不锈钢材质；	
4	台式电磁平炉	1	个	1. 201 不锈钢外壳； 2. 功率： $\geq 5\text{kw}$ 满足八档火力调节 供电支持 220V； 3. 能效等级：不低于 2 级能效；	
5	电煮面桶	1	个	容量 $\geq 170\text{L}$ ，内胆 304 不锈钢材质，电压：380V，外径 $\geq 60\text{cm}$ ，功率 $\geq 12\text{KW}$ ；	

6	留样冰箱	1	个	1. 带 2 把独立锁; 2. 制冷方式: 直冷式; 3. 功率 $\geq 110W$, 层架 ≥ 3 个, 温度范围: $\geq 0-10^{\circ} C$ 电压: 220V; 4. 能效等级: 不低于 2 级能效;	
7	单星水池	1	个	1. 台面采用 201 不锈钢厚度 $\geq 1.0mm$, 采用 $\geq 1.0mm$ 厚不锈钢板做加力筋; 2. 星盆采用 $\geq 1.0mm$, 材质采用 201 不锈钢板; 3. 脚通采用 $\geq 1.0mm$, $\geq 38*38mm$ 材质采用 201 不锈钢圆通, 配可调性不锈钢子弹脚; 4. 斗深: $\geq 25cm$; 5. 尺寸: $\geq 700*700*800mm$;	

二楼

1	工作台	9	个	1. 台面: 采用 $\geq 1.0mm$ 厚 201 不锈钢板加工而成, 表面经拉丝处理, 无明显划痕、凹陷及色差; 2. 尺寸: $\geq 1800*800*800mm$; 3. 台面拼接处采用满焊工艺, 焊缝平整光滑, 焊后抛光处理; 4. 主体结构 (除台面、底板外): 包括侧板、背板等部件, 均采用 $\geq 1.0mm$ 厚 201 不锈钢磨砂板制作, 磨砂纹理均匀一致, 无漏砂、杂点等缺陷; 5. 底板: 采用 $\geq 1.0mm$ 厚 201 不锈钢平板制作, 底板与主体框架连接紧密, 确保承重均匀; 6. 支撑腿及调节脚: 支撑腿采用 $\geq 38*38mm$ 规格不锈钢方管, 材质为 201 不锈钢, 管壁厚度 $\geq 1.0mm$; 7. 配备不锈钢可调重力活动脚, 调节脚底部设防滑橡胶垫 (厚度 $\geq 5mm$), 高度调节范围为 0-40mm, 调节后可通过锁紧装置固定, 防止松动;	
2	木案工作台	2	个	1. 木案骨架采用 $\Phi 50*1.5mm$ 材质 201 不锈钢圆管制作, 带不锈钢 (钢芯) 可调节脚; 骨架 $38mm*38mm$; 2. 采用木制面板, 厚度 $\geq 40mm$ 厚杨木板; 3. 尺寸: $\geq 1800*800*800mm$; 4. 下层板样式: 花格;	
3	四层货架	6	个	1. 架身采用 $1.0mm$ 厚 $38*38mm$ 不锈钢圆管; 2. 横梁采用 $1.0mm$ 厚 201 不锈钢板, 花格; 3. 平板采用 $1.0mm$ 厚 201 不锈钢板; 4. 配有 $\Phi 38$ 不锈钢可调节脚, 调节范围为 0-40mm; 5. 尺寸: $\geq 1800*500*1550mm$;	
4	保洁柜	2	个	1. 尺寸: $\geq 1200*500*1800mm$; 2. 整体采用 201 不锈钢板制作, 台面为 $1.0mm$ 厚不锈钢磨砂板制作, 其余为 $1.0mm$ 厚不锈钢磨砂板, 门为双层静音吊轮推拉门, 不锈钢可调重力活动脚, 调节范围 0-40 mm;	
5	单眼电磁矮汤	1	个	1. 尺寸: $650*730*500+700mm$ (约); 2. 数码显示, 直观显示当前工作状态下的火力强度;	

	炉			3. 一体成型台面，具备防水，四面可直接喷淋； 4. 台面为 201 不锈钢制作，厚度 1.2mm； 5. 功率：≥15KW，电压：380V； 6. 能效等级：不低于 2 级能效；	
6	灶间拼台	2	个	1. 采用≥1.0mm 厚 201 不锈钢板加工而成； 2. 台脚选用规格≥38*38*1.0mm 不锈钢方管制作，带不锈钢（钢芯）可调节脚； 3. 横通支架选用规格≥38*25*1.0mm 不锈钢方管制作； 4. 下层板选用磨砂贴塑板，厚度≥1.0mm； 5. 尺寸：≥300*1000*800mm；	
7	蒸饭车	1	台	1. 24 盘蒸饭车（长宽高）：≥1390*600*1580mm； 2. 双门，气源种类：燃气款或液化气可选； 3. 盘数：24 盘； 4. 耗气量≤6m ³ /h； 5. 蒸饭盘尺寸≥600*400*45mm，蒸饭盘材质为 304 不锈钢；	
8	六门雪柜	2	个	1. 总能耗：≤9.50kwh/24h； 2. 能耗等级不低于 2 级能效； 3. 有效容积冻 689/藏 650L； 4. 箱内温度冷藏：0℃～10℃； 5. 箱内温度冷冻：-6℃～-18℃； 6. 制冷方式：直冷型； 7. 储存温度：冷冻-18℃～-6℃，冷藏 0℃～10℃；	
9	电饼铛	2	个	1. 电压：380v； 2. 功率：≥5kw； 3. 工作温度：0-300℃；	
10	小工作台	1	个	1. 工作台采用 201 不锈钢，面板选用砂贴塑板，厚度 1.0mm； 2. 台脚选用规格 38*38*1.0mm 不锈钢圆管，带不锈钢（钢芯）可调节脚； 3. 横通支架选用规格 38*25*1.0mm 不锈钢方管制作；	
11	面粉架	1	个	1. 架身采用 201 不锈钢≥1.0mm 厚 38*38mm 不锈钢圆管，花格； 2. 横梁采用≥1.0mm 厚不锈钢板； 3. 平板采用 201 不锈钢，厚≥1.0； 4. 尺寸：≥1200*500*300mm；	
12	三星水池	2	个	1. 台面采用 201 不锈钢，厚度≥1.0mm，采用≥1.0mm 厚不锈钢板做加力筋； 2. 星盆采用≥1.0mm 不锈钢板； 3. 脚通采用≥1.0mm，≥38*38mm 不锈钢圆通，配可调性不锈钢子弹脚； 4. 斗深≥350mm； 5. 尺寸：≥1800*700*800mm；	
13	四格保温售饭台	4	个	1. 整体设备采用 201 不锈钢，尺寸（长*宽*高）≥1800*650*800mm，该尺寸包含支架、控制面板及基础高度； 2. 单格有效容积≥15L，四格总有效容积≥60L；	

				3. 温控性能每格独立配备高精度温控器，温度调节范围 60℃-95℃； 4. 具备超温保护功能，当腔体内温度超过 100℃时自动触发断电保护，待温度降至安全范围后可自动恢复工作，防止餐食过热变质； 5. 保温效果：在环境温度 20℃±5℃的标准条件下，设定保温温度 70℃，持续保温 4 小时后，餐食中心温度不低于 65℃，表面无明显冷却迹象； 6. 具备完善的安全保护机制，包括防干烧保护、漏电保护（漏电动作电流≤30mA，动作时间≤0.1s）、过载保护； 7. 配 4 个份数盆含盖，采用 304 不锈钢材质；	
14	打饭勺	15	个	采用 304 不锈钢材质，实木手柄，4 两；	
15	炒勺	9	个	采用 304 不锈钢材质，实木手柄，10 两；	
16	炒瓢	5	个	采用 304 不锈钢材质，实木手柄，20cm；	
17	打汤勺	3	个	采用 304 不锈钢材质，实木手柄，15 安；	
18	大灶沥	3	个	采用 304 不锈钢材质，实木手柄，30cm；	
19	小灶沥	5	个	采用 304 不锈钢材质，实木手柄，25cm；	
20	菜铲	3	把	采用 304 不锈钢材质，实木手柄，中号；	
21	漏盆	4	个	采用 304 不锈钢材质，40cm；	
22	菜夹	15	个	采用 304 不锈钢材质，25cm；	
23	大圆盆	10	个	采用 304 不锈钢材质，55cm；	
24	小圆盆	20	个	采用 304 不锈钢材质，40cm；	
25	漏勺小	6	个	采用 304 不锈钢材质，实木手柄，8 安；	
26	大汤桶	3	个	采用 304 不锈钢材质，镜面光滑，50cm；	
27	小汤桶	2	个	采用 304 不锈钢材质，镜面光滑，40cm；	
28	残食车	1	个	1. 采用 201 不锈钢材质，残食车不低于 1200*600*800mm，材料厚度不低于 1.0mm，整体焊接制作，2. 面径拉丝处理，无明显划痕、凹陷及色差； 3. 台面拼接处采用满焊工艺，焊缝平整光滑，焊后抛光处理； 4. 下置推车，焊接静音脚轮；	
29	双层工作车	1	个	1. 台面：采用 201 不锈钢材质，厚≥1.0mm，表面径拉丝处理，无明显划痕、凹陷及色差； 2. 尺寸≥1800*800*800mm； 3. 台面拼接处采用满焊工艺，焊缝平整光滑，焊后抛光处理。 4. 主体结构（除台面、底板外）：包括侧板、背板等部件，均采用≥1.0mm 厚 201 不锈钢磨砂板制作，磨砂纹理均匀一致，无漏砂、杂点等缺陷； 5. 底板：采用≥1.0mm 厚 201 不锈钢平板制作，无变形、鼓包等问题；底板与主体框架连接紧密，缝隙≤1mm，确保	

				承重均匀; 6. 支撑腿及调节脚：支撑腿采用 $\geq 38*38\text{mm}$ 规格不锈钢方管，材质为 201 不锈钢，管壁厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 7. 配备不锈钢可调重力活动脚，调节脚底部设防滑橡胶垫（厚度 $\geq 5\text{mm}$ ），高度调节范围为 0-40mm，调节后可通过锁紧装置固定，防止松动；	
30	四格餐盘	1100	个	采用 304 不锈钢材质，不小于 28*22*4.2cm；	
31	面碗	300	个	采用 304 不锈钢材质，双层，18cm；	
32	小汤碗	700	个	采用 304 不锈钢材质，双层，12cm；	
三楼					
1	大锅灶	4	台	1. 采用 201 不锈钢材质，台面厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，前面板，侧板厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，前部设有排水槽； 2、炉架采用：40*40mm 国标碳素角钢，炉面垫板及锅桶采，用 $\geq 2\text{mm}$ 厚优质冷轧钢板，炉膛采用重质耐火砖、泥； 3. 配安全全自动点火系统，鼓风式风机功率不超过 550w，带熄火保护； 4. 锅径： $\geq 80\text{cm}$ 2 个； 5. 尺寸： $\geq 2000*1200*800\text{mm}$ ； ★6. 额定热负荷：$\geq 42\text{kW} \times 2$ (须提供符合 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》标准的检验报告证明文件)；	
2	四层货架	2	个	1. 架身采用 1.0mm 厚 38*38mm 不锈钢圆管； 2. 横梁采用 1.0mm 厚 201 不锈钢板，花格； 3. 平板采用 1.0mm 厚 201 不锈钢板； 4. 配有 $\phi 38$ 不锈钢可调节脚，调节范围为 0-40mm； 5. 尺寸： $\geq 1500*500*1550\text{mm}$ ；	
3	电蒸饭车	1	台	1. 不低于 680*520*1530mm； 2. 机体采用 201 不锈钢材质； 3. 盘数：12 盘，材质：304 不锈钢； 4. 供电 220V，功率 12KW；	
4	工作台	6	个	1. 台面：采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 201 不锈钢板加工而成，表面经拉丝处理，无明显划痕、凹陷及色差； 2. 尺寸： $\geq 1800*800*800\text{mm}$ ； 3. 台面拼接处采用满焊工艺，焊缝平整光滑，焊后抛光处理； 4. 主体结构（除台面、底板外）：包括侧板、背板等部件，均采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 201 不锈钢磨砂板制作，磨砂纹理均匀一致，无漏砂、杂点等缺陷； 5. 底板：采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 201 不锈钢平板制作，底板与主体框架连接紧密，确保承重均匀； 6. 支撑腿及调节脚：支撑腿采用 $\geq 38*38\text{mm}$ 规格不锈钢方管，材质为 201 不锈钢，管壁厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 7. 配备不锈钢可调重力活动脚，调节脚底部设防滑橡胶垫	

				(厚度 $\geq 5\text{mm}$)，高度调节范围为 0–40mm，调节过程顺畅无卡顿，调节后可通过锁紧装置固定，防止松动；	
5	四格保温售饭台	5	个	1. 整体设备材质为 201 不锈钢，尺寸 (长*宽*高)： $\geq 1800*650*800\text{mm}$ ，该尺寸包含支架、控制面板及基础高度； 2. 单格有效容积 $\geq 15\text{L}$ ，四格总有效容积 $\geq 60\text{L}$ ； 3. 温控性能每格独立配备高精度温控器，温度调节范围 60°C–95°C； 4. 具备超温保护功能，当腔体内温度超过 100°C 时自动触发断电保护，待温度降至安全范围后可自动恢复工作，防止餐食过热变质； 5. 保温效果：在环境温度 20°C $\pm 5\text{C}$ 的标准条件下，设定保温温度 70°C，持续保温 4 小时后，餐食中心温度不得低于 65°C； 6. 具备完善的安全保护机制，包括防干烧保护、漏电保护（漏电动作电流 $\leq 30\text{mA}$ ，动作时间 $\leq 0.1\text{s}$ ）、过载保护； 7. 配 4 个份数盒含盖，采用 304 不锈钢材质；	
6	残食柜车	1	个	1. 采用 201 不锈钢材质，残食车不低于 1200*600*800mm，材料厚度不低于 1.0mm，整体焊接制作； 2. 面径拉丝处理，无明显划痕、凹陷及色差； 3. 台面拼接处采用满焊工艺，焊缝平整光滑，焊后抛光处理； 4. 下置推车，焊接静音脚轮；	
7	双星水池	1	个	1. 台面采用 201 不锈钢材质，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板做加力筋； 2. 星盆采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板； 3. 脚通采用 $\geq 1.0\text{mm}$ ， $\geq 38*38\text{mm}$ 不锈钢圆通，配可调性不锈钢子弹脚； 4. 斗深 $\geq 450\text{mm}$ ； 5. 尺寸： $\geq 1200*700*800\text{mm}$ ；	
8	单星水池	1	个	1. 台面采用 201 不锈钢材质，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板做加力筋； 2. 星盆采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板； 3. 脚通采用 $\geq 1.0\text{mm}$ ， $\geq 38*38\text{mm}$ 不锈钢圆通，配可调性不锈钢子弹脚； 4. 斗深 $\geq 450\text{mm}$ ； 5. 尺寸： $\geq 700*700*800\text{mm}$ ；	
9	保洁柜	1	个	1. 尺寸： $\geq 1200*500*1800\text{mm}$ ； 2. 整体采用 201 不锈钢材质，台面为 1.0mm 厚不锈钢磨砂板制作，其余为 1.0mm 厚不锈钢磨砂板，门为双层静音吊轮推拉门，不锈钢可调重力活动脚，调节范围 0–40 mm；	
10	面粉架	2	个	1. 架身采用 201 不锈钢材质，厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ，不锈钢圆管 38*38mm； 2. 横梁采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 3. 平板采用 201 不锈钢材质，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板；	

				4. 配有 $\phi 38$ 不锈钢可调节脚, 调节范围为 0-45mm; 5. 尺寸: $\geq 1200*500*300$ mm;	
11	大汤桶	3	个	采用 304 不锈钢材质, 直径 50cm;	
12	食品展示柜	1	个	1. 采用 201 不锈钢材质, 厚度 ≥ 1.0 mm; 2. 下层规格: $\geq 1200*700*800$ mm, 上层规格: $\geq 1200*300*900$ mm; 3. 下层为单通柜, 有中层, 上层为玻璃门三层柜;	

切配间

1	四层货架	7	个	1. 架身采用 1.0mm 厚 38*38mm 不锈钢圆管; 2. 横梁采用 1.0mm 厚 201 不锈钢板, 花格; 3. 平板采用 1.0mm 厚 201 不锈钢板; 4. 配有 $\phi 38$ 不锈钢可调节脚, 调节范围为 0-40mm; 5. 尺寸: $\geq 1500*500*1550$ mm;	
2	大切配台	1	个	1. 工作台面板采用不锈钢 304 材质, 厚度 ≥ 1.0 mm; 2. 台脚选用规格 $\geq 38*38*1.0$ mm 不锈钢方管制作, 带不锈钢(钢芯)可调节脚; 3. 横通支架选用规格 $\geq 38*25*1.0$ mm 不锈钢方管制作; 4. 下层平板采用 201 不锈钢材质, 厚度 ≥ 1.0 mm; 5. 尺寸: $\geq 2500*1100*800$ mm;	
3	工作台	2	个	1. 工作台面采用 201 不锈钢材质, 厚度 ≥ 1.0 mm; 2. 台脚选用规格 $\geq 38*38*1.0$ mm 不锈钢方管制作, 带不锈钢(钢芯)可调节脚; 3. 横通支架选用规格 $\geq 38*25*1.0$ mm 不锈钢方管制作; 4. 下层板选用 201, 厚度 ≥ 1.0 mm; 5. 尺寸: $\geq 1500*800*800$ mm;	
4	双星水池	2	个	1. 台面采用 201 不锈钢材质, 厚度 ≥ 1.0 mm; 2. 星盆采用 ≥ 1.0 mm 不锈钢板; 3. 脚通采用 ≥ 1.0 mm 厚 $\geq 38*38$ mm 不锈钢圆通, 配可调性不锈钢子弹脚。 4. 不锈钢包柜、干净整洁。 5. 尺寸: $\geq 1200*700*800$ mm; 6. 斗深: 250mm;	
5	双星水池	2	个	1. 台面采用 201 不锈钢材质, 厚度 ≥ 1.0 mm; 2. 星盆采用 ≥ 1.0 mm 不锈钢板; 3. 脚通采用 ≥ 1.0 mm 厚 $\geq 38*38$ mm 不锈钢圆通或方通, 配可调性不锈钢子弹脚; 4. 不锈钢包柜、干净整洁; 5. 尺寸: $\geq 1500*700*800$ mm; 6. 斗深: 250mm;	
6	解冻池	1	个	1. 台面采用 201 不锈钢材质, 厚度 ≥ 1.0 mm 不锈钢, 配 ≥ 1.0 mm 厚不锈钢板做加力筋; 2. 星盆采用 ≥ 1.0 mm 不锈钢板; 3. 脚通采用 ≥ 1.0 mm 厚 $\geq 38*38$ mm 不锈钢圆通, 配可调性不	

				锈钢子弹脚。 4. 不锈钢包柜、干净整洁。 5. 尺寸: $\geq 1200*700*800\text{mm}$; 6. 斗深: 250mm	
7	板车	3	个	1、尺寸: $\geq 900*610*850\text{mm}$; 2、粉层涂染的钢管拥有坚硬的表面, 比经过常规漆染的钢管更坚韧, 可调节高度的手柄提高了操作性并且利于保障使用者安全, 固定螺钉防止手柄意外移动, 甲板边缘有凹槽, 可固定小型物品, 防止掉落, 甲板表面的纹理有效减少承载物滑动的可能性, 四个内嵌式捆绑槽, 可配合捆绑绳或皮筋固定货物; 3、承载重量: $\geq 600\text{kg}$;	
8	毛巾菜墩消毒柜	1	台	1. 满足电压: 220v 功率: $\geq 650\text{w}$ 2. 温度: $\geq 65\text{C}^{\circ}$ 3. 产品尺寸: 1200*600*1600mm (约) 4. 消毒方式: 毛巾柜采用紫外线+臭氧双重消毒, 红外线烘干; 刀具和砧板采用紫外线+臭氧消毒, 带循环风; 刀具柜带安全锁, 刀具把手也可充分消毒; 5. 砧板隔断: 可同时消毒砧板 9 个; 6. 刀具消毒: 可同时消毒约 27 把刀;	
9	不锈钢桶	4	个	采用 304 不锈钢材质, 直径不小于 40cm, 高度: 不小于 50cm;	

洗碗间

				1. 洗涤速度 : $\geq 1.65 \text{ 米/分 (m/min)}$; 2. 电压: 380V, 功率: $\geq 41\text{kw}$ 双缸结构 1 主洗缸+1 漂洗缸; 3. 传送方式: 链自动传送, 采用平辅式传送带, 为保证清洗效果及防止食物残渣卡嵌, 不得采用斜插式或拨齿式传送带, 以免产生冲洗不彻底的现象; 4. 喷淋管采用复合不锈钢, 为方便每天清洗, 喷淋管宜采用插接连接。 5. 机器所有维护和清洗部分宜为无连接件的装配方式。机器入口、出口, 上、下侧板宜采用活动性门板, 便于后期拆卸与维护, 机器结构设计合理, 应无难以清洁的卫生死角; 6. 洗碗机出口, 餐具自动滑出; 7. 机械按钮控制面板, 数字温度显示; 9. 内置式电漂洗加热器和漂洗水箱, 保证漂洗喷淋水压的稳定; ★10. 经洗碗机洗涤后餐具, 不得检出: 大肠菌群、沙门氏菌; (须提供有效国家认可的检测报告证明文件) ★11. 经洗碗机洗涤后, 游离性余氯 (游离余氯) ≤ 0.03 ; (须提供有效国家认可的检测报告证明文件)	
2	双门热	1	个	1. 整机采用聚氨酯发泡+硅酸铝保温隔热;	

	风消毒柜			2. 容积: $\geq 900L$; 3. 层架支持 ≥ 8 层, 1个架子可放 ≥ 50 个餐盘, 总共可放餐盘 ≥ 400 个; 4. 消毒方式: 高温加热风循环, 柜脚高度 $\geq 100mm$, 功率 $\geq 4400W$, 材质 201 不锈钢; 5. 消毒温度: $\geq 125^{\circ}C$, 消毒时间: 0-120Min, 控制方式: 旋钮定时;	
3	三星水池	1	台	1. 台面采用 201 不锈钢材质, 厚度 $\geq 1.2mm$ 厚不锈钢, 配 $\geq 1.0mm$ 厚不锈钢板做加力筋; 2. 星盆采用 $\geq 1.2mm$ 不锈钢板; 3. 脚通采用 $\geq 1.2mm$ 厚 $\geq 38*38mm$ 不锈钢圆通, 配可调性不锈钢子弹脚; 4. 尺寸: $\geq 1800*700*800mm$; 5. 不锈钢包柜, 干净整洁, 斗深: 450mm;	
4	保洁柜	3	个	1. 尺寸: $\geq 1200*500*1800mm$; 2. 整体采用 201 不锈钢板制作, 台面为 201 不锈钢磨砂板制作, 厚 $\geq 1.2mm$, 其余厚度 $\geq 1.0mm$ 不锈钢磨砂板, 门为双层静音吊轮推拉门, 不锈钢可调重力活动脚, 调节范围 0-40mm;	
5	四层货架	1	个	1. 架身采用 1.0mm 厚 38*38mm 不锈钢圆管; 2. 横梁采用 1.0mm 厚 201 不锈钢板, 花格; 3. 平板采用 1.0mm 厚 201 不锈钢板; 4. 配有 $\Phi 38$ 不锈钢可调节脚, 调节范围为 0-40mm; 5. 尺寸: $\geq 1800*500*1550mm$;	
6	矮架	4	个	1. 架身采用 $\geq 1.0mm$ 厚 38*38mm 不锈钢圆管; 2. 横梁采用 1.0mm 厚 201 不锈钢板, 花格; 3. 平板采用 1.0mm 厚 201 不锈钢板; 4. 尺寸: $\geq 1200*500*300mm$;	
库房及其它					
1	四层货架	5	个	1. 架身采用 1.0mm 厚 38*38mm 不锈钢圆管; 2. 横梁采用 1.0mm 厚 201 不锈钢板, 花格; 3. 平板采用 1.0mm 厚 201 不锈钢板; 4. 配有 $\Phi 38$ 不锈钢可调节脚, 调节范围为 0-40mm; 5. 尺寸: $\geq 1800*500*1550mm$;	
2	面粉架	1	个	1. 架身采用 $\geq 1.0mm$ 厚 38*38mm 不锈钢圆管; 2. 横梁采用 $\geq 1.0mm$ 厚 不锈钢板; 3. 平板采用 201 厚度 $\geq 1.0mm$ 厚 不锈钢板;	
3	油烟净化器	1	套	1. 电压: 220v; 2. 进出风口 $\geq 500*500mm$, 处理风量 ≥ 8000 ; 3. 输出功率: $\geq 300W$, 采用 201 不锈钢材质;	
4	杂物电梯	1	台	1、额定速度 m/s: $\geq 0.4m/s$; 2、额定载重(kg) :200kg (约) ; 3、停站层数(层/站/门) 1/2/3; 4、提升高度:3950 (mm) ;	

				<p>5、开门方向：同侧门； 6、运行控制：单控； 7、轿厢内尺寸: CW*CD*CH (mm) 1000*1000*1000 (约)； 8、开门尺寸: OP*OPH (mm) 1000*1000 (约)； 9、井道尺寸: HW*HD (mm) 2200*2370 (约)； 10、轿厢 轿门材质、侧围壁材质、后围壁材质、前围壁材质、轿顶、轿底等材质：发纹不锈钢； 11、支持门保护系统、电磁感应保护系统； 12、开门方式：手动上下中分； 13、厅门、门套材质：发纹不锈钢 304； 14、门轨材质：铝制门轨； 15、面板材料：发纹不锈钢 304； 16、显示样式：黑底红字； 17、电源：动力电源：交流 380 伏, 三相, 50 赫兹； 18、电梯专用钢轨 T50；</p> <p>★电梯资质要求：</p> <p>(1) 本项目所需‘杂物电梯’，根据其技术规格，属于《中华人民共和国特种设备安全法》及《特种设备目录》所定义的‘电梯’（具体为杂物电梯）。</p> <p>(2) 投标人若自身不具备有效的电梯特种设备生产、安装、调试、维修等能力，须在投标文件中明确承诺中标后将电梯的供货、安装、调试、维修、首次报检及取证工作，全部分包给具备相应资质的电梯专业公司，并随投标文件提交拟分包单位的相关能力资质文件复印件（资质文件不限于《特种设备型式试验报告》、《特种设备生产许可证》等。中标人对电梯部分的合规、质量、安全及最终验收承担责任连带法律责任。</p>	
5	筷子消毒车	2	个	1. 尺寸: $\geq 700*450*800\text{mm}$ ； 2. 采用 304 不锈钢材质，经久耐用，清洁方便，不生锈，可配活动万向轮，移动方便，完美无缝的设计达到持续保温的作用； 3. 优质液压杆，使用方便； 4. 带循环风设计，可以除湿及循环臭氧和热量； 5. 全钢无磁网筐； 6. 柜机整体免边设计，防伤手更安全；	
排烟（二楼及三楼）					
1	烟罩	16	平方	采用 201 不锈钢板材质，台面厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ (1) 面板高度 $\geq 50\text{mm}$ ，折边处平整光滑，没有毛刺，容易清洁； (2) 尺寸: $\geq 2500*1000*500\text{mm}$ ； (3) 配不锈钢成品油网； (4) 内设置低压防潮防暴照明灯；	
2	排烟管道	57	平方	采用材质为镀锌铁皮； 厚度: $\geq 1.0\text{mm}$ ；	

				规格: $\geq 500*600\text{mm}$; 角铁法兰固定, 连接处贴密封条, 密封胶填充, 无漏油, 无明显形变;	
3	排烟主管道	45	平方	采用材质为镀锌铁皮; 厚度: $\geq 1.0\text{mm}$; 规格: $\geq 1000*500\text{mm}$;	

说明:

- 1、供应商所投产品如属于国家以下强制性管理范围, 必须在响应文件中提供相应有效证明文件。未提供、证明文件无效或与投标产品不符的, 其投标将被视为无效。具体要求包括:
- (1) 强制性产品认证 (CCC): 属于《强制性产品认证目录》的产品, 须提供有效的 CCC 证书。
- 2、消毒产品备案: 属于消毒器械等消毒产品备案管理范围的产品, 须提供“全国消毒产品网上备案信息服务平台”的备案凭证截图。
- 3、产品属于强制节能采购的产品范围, 供应商应当提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期内的节能产品认证证书, 否则作无效响应处理。