# 新开河惠老助餐中心厨房设备采购项目

# 合　　同

需方（采购人）：无锡市惠山区洛社镇人民政府

供方（中标供应商）：无锡市金城环保炊具设备有限公司

合同签订时间：2025 年 12 月 25 日

# 合同书

**需方（采购人）：无锡市惠山区洛社镇人民政府**

**供方（中标供应商）：无锡市金城环保炊具设备有限公司**

一、采购内容：本项目为新开河惠老助餐中心厨房设备采购项目，为满足辖区老人助餐需求，现对惠老助餐中心采购采购一批厨房设备，供应商负责所有货物及其配套设施的供货、运输、安装、验收、售后、质保及后续服务等全套内容。

二、合同总金额：人民币（大写）壹佰壹拾贰万伍仟元；人民币（小写）1125000 元。

三、质量和包装要求及验收标准：需方根据国家有关规定、招标文件、供方的投标文件以及合同约定的内容和验收标准进行验收。

四、供货期：合同签订生效后 30 日历天内完成采购清单范围内的供货、安装、调试并经验收合格等工作（具体以甲方通知时间为准），误期违约金：2000 元/天，上限为合同价款的 5%。

五、交货地点和方式：本项目合同履行地点按需方指定，供方必须按需方要求将本项目中标货物送到指定地点（包括可能的分布范围），并完成安装。

六、货款支付步骤和办法：合同签订后，需方支付合同价款的 10%；货物全部到达现场安装、调试完毕，且经需方验收合格后一次性付清余款。以上价款均不计利息，每次付款时供方须出具相应、足额合规的增值税发票。合同履行过程中，需方如需追加与合同标的相同的货物，单价按中标单价计，数量按实结算，但所有追加的采购金额不得超过原合同价款的 10%。

七、售后服务：1、需方报修后，供方需在 2 小时到达现场，当天解决。2、质保期：二年，（厂家质保标准高于二年的，以厂家质保为准）自项目全面验收合格之日起，提供长期技术支持和维修服务。质保期内如果出现非人为损坏现象，由供方及时全力配合需方前往货物所在地解决，排除所发生问题，对损坏产品进行免费维修或更换；如遭人为原因或不可抗力原因造成损坏，应按需方要求修复或者重新更换、安装，所涉及费用经需方认可后由需方支付。

八、违约责任：详见合同条款

九、解决争议的方式：详见合同条款

十、履约保证金：

供方签订合同时，需一次性缴纳履约保证金，履约保证金金额为合同价的 10%。

供方提供履约担保的形式及期限：

（1）履约保证金缴纳形式：支票、汇票、本票、保函、电汇等非现金方式缴纳。

（2）如果供方未能履行合同规定的任何义务，需方有权直接从履约保证金中取得补偿。

（3）履约保证金退还时间、方式：履约保证金（无息）将在服务期满并验收合格后无息退回。

（4）履约过程中供方在服务期限、服务质量、安全作业、现场管理及服务人员配备、将中标项目转包或分包给他人的、拒绝履行合同义务等方面发生的不履约或违背合同规定的责任和义务的行为，都可能导致需方扣缴其部分乃至全部履约保证金。具体详见“违约责任”条款。

十一、合同不可分割部分：投标文件、合同条款及成交通知书，供方在评审过程中所作其他有关承诺、声明、书面澄清等均为合同不可分割的部分，与主合同具有同等法律效力。

十二、合同生效：本合同一式四份，双方各执二份，由供需双方签字、盖章后生效。

需方（采购人）：_____（盖章）　　供方（成交供应商）：_____（盖章）

法定（授权）代表人：_____　　法定（授权）代表人：_____

2025 年 12 月 23 日　　_____年_____月_____日

见证人：_____（公章）

日　　期：　　年　　月　　日

**合同附件：《采购需求》《开标一览表》《明细报价表》**

# 合同条款

根据新开河惠老助餐中心厨房设备采购项目招标文件和该文件的成交通知书及供方投标文件，供需双方就本项目相关问题，同意按下列条款规定执行。

（一）合同内容：需方向供方购买厨房设备一批，详见清单。

（二）价格及支付：

1. 合同总标的额 1125000 元。

2. **付款方式：合同签订后，需方支付合同价款的 10%；货物全部到达现场安装、调试完毕，且经需方验收合格后一次性付清余款。以上价款均不计利息，每次付款时供方须出具相应、足额合规的增值税发票。合同履行过程中，需方如需追加与合同标的相同的货物，单价按中标单价计，数量按实结算，但所有追加的采购金额不得超过原合同价款的 10%。**

（三） 知识产权

供方应保证需方在使用其交付物、服务及其任何部分时不受到第三方关于侵犯专利权、商标权或软件著作权等知识产权的指控。任何第三方如果提出侵权指控，供方应承担可能发生的一切法律责任和费用。

（四） 质量与检验：

1. 供方应严格按照招标文件的有关规定和供方投标文件提供合格的货物及服务。

2. 如果任何被检验的货物或服务不符合质量要求，需方均可以拒绝接受，供方应及时更换被拒绝的货物或重新提供服务，同时供方应向需方支付合同价款 5%的违约金，且不得影响需方正常工作，更换货物或者重新提供服务过程中产生的一切多余费用由供方承担，如因更换或重作导致供方逾期交付货物的，供方还应承担逾期交付的违约责任。本规定并不免除供方在本合同项下的货物质量保证义务或其他义务。

3. 货物的到货验收包括：数量、外观、质量、性能、随机备件、装箱单、质量证书等随机资料及包装完整无破损。

4. 由供方自行负责设备保管直至货物安装调试验收完毕并移交需方使用为止。供方应采取相应的防淋、防潮、防窃和防强光的保管措施。设备保管期间，货物的灭失、受损等风险均由供方承担，由供方及时予以更换，所需费用均由供方承担。如因未及时补齐而导致货物无法按照本合同约定的时间完成安装调试验收的，由此造成的责任由供方承担。

5. 货物和调试验收标准：按行业通行标准、厂方出厂标准、招标文件要求和供方投标文件的承诺，并不低于国家相关标准。

6. 需方与有关部门根据国家有关规定、招标文件、供方的投标文件以及合同约定的内容和验收标准进行验收。如产品没有达到标书技术参数，需方有权拒绝验收，一切损失由供方负责。如有质量技术质疑，以无锡质量技术监督局检验结果为准，如产生检验费用，则该费用由过失方承担。

7. 需方不得擅自变更招投标文件约定的性能、指标等相关内容，如有变更应按《中华人

民共和国政府采购法》、财政部《政府采购货物和服务招标投标管理办法》的相关程序执行。

（五）交货条件：

1. 供货期：合同签订生效后 30 日历天内完成采购清单范围内的供货、安装、调试并经验收合格等工作（具体以甲方通知时间为准），误期违约金：2000 元/天，上限为合同价款的 5%。

2. 供方在验收时应先用信函、传真、电子邮件等书面方式通知需方。

3. 货物的外观、包装、运输应按国家有关规定或相关部颁标准执行。如因供方包装或运输不当等原因造成损坏或丢失，应由供方负责调换或补缺，如因此导致供方逾期交付货物的，供方还应承担逾期交付的违约责任。

4. 货物交货时，所有货物必须带有货物质量检验合格证书、中文质保单、装箱单、中文货物安装使用说明书。其他附件所有部件必须原包装。

5. 运输及到货地点：由供方负责办理运输并承担所有费用，直接送到需方指定地点，即：以合同书上的地点为准。

（六）安装调试及售后服务：

1. 供方负责本项目的安装，并保证其提供的货物符合国家、行业、地方、招投标文件及合同规定的质量、性能和标准，并正确且安全地安装。

2. 供方提供的服务全部按照国家有关法律法规规章和“三包”规定以及按招标文件要求和供方投标文件中的承诺执行。

3. 安全责任：供方应对安装过程中安全、质量全面负责，并承担成品保护，如因供方原因造成安全、质量事故或成品损坏，供方承担一切法律责任。在安装、搬运过程中由于供方原因所造成的空间设施和地面破损应由供方负责修复完整，恢复原样，费用由其自行承担。无论安装调试期间或质保过程中，供方负责及时清理垃圾。由供方负责运输、安装及售后服务中的安全责任，运输、安装及售后服务期间发生安全责任事故均由供方负全责。除自行承担相关经济责任外，需方保留对供方的追诉权。

4. 质保期后的货物维护由双方协商再定。

5. 需方应向供方现场调试的技术人员及维修人员提供方便条件，有关费用由供方负责。

6. 需方如要求供方提供招标文件及供方投标文件以外的其他服务，其费用另定。

（七）违约责任：

1. 在履行合同的过程中，如果供方遇到妨碍按时交货和提供服务的情况时，应及时以书面形式将拖延的事实、可能拖延的时间和原因通知需方。需方在收到供方通知后，应尽快对情况进行核实，并有权根据情况确定是否酌情延长交货时间以及是否收取逾期交货的违约金及损害赔偿金（如有），或向供方发出书面通知书，提出解除部分或全部合同。延期应通过签订补充合同的方式由双方认可并履行。

2. 如供方逾期交货且未经需方同意延长交货时间，除不可抗力外，每逾期一日，供方应

按照 2000 元/天的标准累计计算向需方支付违约金。单期逾期超过 10 个工作日或累计逾期超过 20 个工作日的，视为供方根本违约，供方应赔偿需方合同价款的 10%作为违约金，并赔偿由此给需方造成的全部损失和费用。上述违约金和赔偿金可直接从履约保证金中扣除，不足部分，由供方另行支付。

3.供方如无不可抗力，又未履行招标文件、投标文件和合同条款的，一经查实，由供方赔偿由此给需方造成的损失，并按照合同总价的 30%向需方支付违约金，因招、投标产生的其他责任及后果按招标文件的相关要求及处理方式执行。上述违约金可直接从履约保证金中扣除，不足部分，由供方另行支付。

4.由于供方提供货物质量和安装存在问题和缺陷导致任何人身、财产损害的，供方应负责承担由此产生的所有责任，与需方无关。如不可避免地造成需方损失的，需方有权向供方追偿（该等损失包括但不限于损害赔偿金、需方为解决纠纷支付的律师费、诉讼费、差旅费等合理费用）。供方并应按照合同总价的 20%向需方支付违约金，如给需方造成其他损失的，供方还应负责赔偿。上述违约金和赔偿金可直接从履约保证金中扣除，不足部分，由供方另行支付。

5.如遭遇不可抗力事件，遭遇不可抗力的一方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知另一方，并积极采取措施防止损失扩大。因不可抗力造成的损失，供、需双方按照法律规定处理。

6.招标文件及合同中所述之“不可抗力”系指不可预见、不可避免、不可克服的事件，包括但不限于：战争、洪水、台风、地震及其他法律法规规定的事件。

7.如果供方在本合同履行完毕之前破产或无清偿能力，需方可在任何时候以书面形式通知供方，提出解除合同。该终止合同将不损害或影响需方已经采取或将要采取的任何行动或补救措施的权力。

（八）合同生效及其他：

1.合同经供需双方代表签字并盖章后生效。

2.合同签订后供需双方即直接产生权利与义务的关系，合同执行过程中出现的问题应按照合同约定、法律法规的规定办理，在合同履行过程中，双方如有争议，由主管部门协调解决。如协商不能解决，双方可向无锡市仲裁委员会申请仲裁，仲裁期间，除仲裁委员会要求停止履行合同或出现一方确实无法继续履行合同的情形外，本合同应继续履行。

3.合同在执行过程中出现的未尽事宜，双方在不违背本合同和招标文件的原则下协商解决，协商结果以书面形式签订补充协议，且补充协议与本合同具有同等效力。

4.合同中未有约定的按照有关的法律法规以及国家行业标准或技术文件规定予以解决。

5.供需双方确认：对本合同条款及后果均已知悉，一致确认不存在欺诈、胁迫、乘人之危、重大误解、显失公平等任何可能导致合同无效或被撤销的情形。

**合同附件一：《采购需求》**

# 采购需求

**（一）采购标的需实现的功能或者目标，以及为落实政府采购政策需满足的要求：**

**1、采购标的需实现的功能或者目标：**本项目为新开河惠老助餐中心厨房设备采购项目，为满足辖区老人助餐需求，现对惠老助餐中心采购采购一批厨房设备，供应商负责所有货物及其配套设施的供货、运输、安装、验收、售后、质保及后续服务等全套内容。

**（二）本项目采购标的概况、采购项目交付或者实施的时间、地点、内容及要求：**

**1、项目编号：**JSZC-320206-JSJW-G2025-0076

**2、项目名称：**新开河惠老助餐中心厨房设备采购项目

**3、采购内容：**本项目为新开河惠老助餐中心厨房设备采购项目，为满足辖区老人助餐需求，现对惠老助餐中心采购一批厨房设备，供应商负责所有货物及其配套设施的供货、运输、安装、验收、售后、质保及后续服务等全套内容。

**4、供货周期：合同签订生效后 30 日历天内完成采购清单范围内的供货、安装、调试并经验收合格等工作（具体以采购人通知时间为准），误期违约金：2000 元/天，上限为合同价款的 5%。**

**5、服务质量标准：**符合相关国家、省、市现行行业规范标准的规定，并满足采购人要求。

**6、实施的地点：**无锡市惠山区；

**7、本项目核心产品为：长龙洗碗机**

**8、付款方式：**合同签订后，采购人支付合同价款的 10%；货物全部到达现场安装、调试完毕，且经采购人验收合格后一次性付清余款。以上价款均不计利息，每次付款时中标供应商须出具相应、足额合规的增值税发票。合同履行过程中，采购人如需追加与合同标的相同的货物，单价按中标单价计，数量按实结算，但所有追加的采购金额不得超过原合同价款的 10%。

9、本项目是否专门面向中小（微）企业（含监狱企业、残疾人福利性单位）：是；

10、本项目标的所属行业：根据中小企业划型标准规定（工信部联企业〔2011〕300 号）中的“工业（制造业）”。工业：根据《中小企业划型标准规定》工信部联企业〔2011〕300 号，从业人员 1000 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 300 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 300 万元以下的为微型企业；

11、预算价：160 万元；

12、最高限价：120.9066 万元。

## （三）本项目采购标的要求：

### 1.采购清单及要求：

| 序号 | 设备名称 | 规格（mm）（W×D×H） | 数量 | 单位 | 技术参数 |
|---|---|---|---|---|---|
| **A.收货区** | | | | | |
| A01 | 电子秤 | 200KG | 1 | 台 | 开机自动置零；零点自动跟踪；具有计重、计数、百分比切换功能；计重时具有重量分选功能；电源：交流220V（±10%）/50Hz；直流6V/4Ah（内置可充电蓄电池）；工作温度范围：0℃~+40℃；相对工作湿度：≤85%RH； |
| A02 | 茶杯架 | 1200*120*1000 | 1 | 台 | 材质：采用SUS304板材；板材厚度厚度≥1.2mm |
| A03 | 单眼水池 | 650*650*800/150 | 1 | 台 | 台面采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，村筋：不锈钢板厚度≥1.2mm；星盆采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，横档：φ32*1.2不锈钢圆管；脚通：φ38*1.2不锈钢圆管；台脚：可调不锈钢子弹脚 |
| **B.副食库** | | | | | |
| B01 | 四层平板货架 | 1200*500*1500 | 7 | 台 | 采用SUS304不锈钢板，厚度≥1.0mm，下村不锈钢压死边，无毛刺；脚通：不锈钢管，φ38*1.2mm并可调节 |
| B02 | 挡鼠板 | 1200*500 | 2 | 块 | 材质：采用不锈钢制作，符合市场管理局要求。 |
| **C.主食库** | | | | | |
| C01 | 平板推车 | 900*500*800 | 2 | 辆 | 采用SUS304不锈钢板厚度≥1.0mm；配活动重力万向轮4只；推手把柄采用SUS304不锈钢管，φ25，厚度≥1.2mm |
| C02 | 地架 | 1200*500*200 | 6 | 台 | 框架：SUS304光亮不锈钢方管38*38*1.2毫米；配防滑橡胶脚套 |
| C03 | 四层平板货架 | 1200*500*1500 | 3 | 台 | 采用SUS304不锈钢板，厚度≥1.0mm，下村不锈钢压死边，无毛刺；脚通：不锈钢管，φ38*1.2mm并可调节 |
| **D.荤菜加工** | | | | | |
| D01 | 绞切肉机 | 510*455*780 | 1 | 台 | 电机功率：1.1kW<br>额定输入功率：1.5kW<br>电压：220V/50Hz<br>生产能力：200～300kg/h<br>切片厚度：3.5mm |
| D02 | 电热开水机连底座 | 12kW | 1 | 台 | 功率：12千瓦；电压：380伏；容量：120升；防生水熟水混合装置100%开水；整体灌注发泡快速煮水，节电40%以上；缺水自动断电防干烧保护系统；蒸汽压力排放和安全锁装置；外拆式龙头；方便清理水垢；内置大容量水箱分隔提高热效率 |
| D03 | 四层冲孔货架 | 1200*500*1500 | 3 | 台 | 采用SUS304不锈钢板，厚度≥1.0mm，下村不锈钢冲孔压死边，无毛刺；脚通：不锈钢管，φ38*1.2mm并可调节 |
| D04 | 刀具柜 | 540*140*650 | 1 | 台 | 1.安装方式：箱体后设有挂墙孔，可选择悬挂或座台摆放。<br>2、容量：12～14把刀，小刀15把以上，适用于中式刀、厨师刀。<br>3、全不锈钢制造，外观美观，坚固耐用。 |
| D05 | 智能厨房冰箱 | 1200*800*1950 | 2 | 台 | 1.全钢∮7与∮8的加粗蒸发器；<br>2.高效无氟压缩机； |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 3.冰箱加厚发泡层（厚度60mm）；<br>4.保温节能；<br>5.内无磁不锈钢，前罩板、门体加厚无磁不锈钢；<br>6.一体式发泡墙板；<br>7.冷藏冷冻微电脑双显示，冷冻均可转换冷藏；<br>8.弹簧强力回归门；<br>9.加长型搁条，不锈钢铰链；<br>10.玻璃门均加弹簧铰链、LED灯；<br>11.常规平调台面整体发泡；<br>12.智能触摸控制功能、物联小程序、食材管理功能、智慧数字管理平台。 |
| D06 | 双层工作台 | 1800*800*800 | 3 | 台 | 台面：采用SUS304不锈钢板，厚度≥1.2毫米；不锈钢管1.2*30*30；脚：采用Φ38*1.2不锈钢管，并配可调节子弹脚 |
| D07 | 单星盆台 | 1100*750*800/150 | 3 | 台 | 台面采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，衬筋：不锈钢板厚度≥1.2mm；星盆采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，横档：Φ32*1.2不锈钢圆管；脚通：Φ38*1.2不锈钢圆管；台脚：可调不锈钢子弹脚。 |
| D08 | 双层工作台带背 | 1800*750*800/150 | 1 | 台 | 台面：采用SUS304 2B厚度≥1.2mm的磨砂贴膜不锈钢板，面板下衬中密度板，板厚≥15mm，下加加强筋，采用不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm；下一层采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.0mm；立柱：Φ38*1.2不锈钢圆管制作；配不锈钢调平脚 |
| D09 | 单星盆宰杀台 | 1900*750*800/150 | 1 | 台 | 台面：采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm；衬筋：不锈钢板厚度≥1.2mm；星盆采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，横档：Φ32*1.2不锈钢圆管；脚通：Φ38*1.2不锈钢圆管；台脚：可调不锈钢子弹脚。 |
| D10 | 单孔收残台 | 1200*750*800/150 | 1 | 台 | 台面：采用SUS304 厚度≥1.0mm不锈钢板加强筋；不锈钢管1.0*30*30脚：采用Φ38*1.2不锈钢管，并配子弹调整脚 |
| D11 | 切姜丝姜片机 | 540*400*560 | 1 | 台 | 机器尺寸：540（L）×400（W）×560（H）（mm）产量：150－250KG/HR 电源：220 同单相马力：1/2HP |
| D12 | 菜馅机 | 1040*850*1000 | 1 | 台 | 容积/刀片数量：20L/3片，380V，6.25千瓦，加工能力20～25公斤/次 |
| **E.蔬菜加工** | | | | | |
| E01 | 单孔收残台 | 1200*750*800/150 | 2 | 台 | 台面：采用SUS304 1.0mm不锈钢板加强筋；不锈钢管1.0*30*30脚：采用Φ38*1.2不锈钢管，并配子弹调整脚 |
| E02 | 单星盆台 | 1100*750*800/150 | 4 | 台 | 台面采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，衬筋：不锈钢板厚度≥1.2mm；星盆采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，横档：Φ32*1.2不锈钢圆管；脚通：Φ38*1.2不锈钢圆管；台脚：可调不锈钢子弹脚。 |
| E03 | 双层工作台带背 | 1500*750*800/150 | 1 | 台 | 台面：采用SUS304 2B厚度≥1.2mm的磨砂贴膜不锈钢板，面板下衬中密度板，板厚≥15mm，下加加强筋，采用不锈钢磨砂贴塑板，厚度1.2mm；下一层采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度1.0mm；立柱：Φ38*1.2不锈钢圆管制作；配不锈钢调平脚 |
| E04 | 双层工作台 | 1800*800*800 | 4 | 台 | 台面：采用SUS304不锈钢板，厚度≥1.2毫米；不锈钢管1.2*30*30；脚：采用Φ38*1.2不锈钢管，并配可调 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 节子弹脚 |
| E05 | 土豆去皮机 | 710*630*840 | 1 | 台 | 生产能力：240Kg/h；配用动力：380v，额定频率：50Hz；防水等级：IPX1 传动轴转速：260r/min |
| E06 | 切菜机 | 1330*650*1360 | 1 | 台 | 1. 双头型切菜机，可同时工作。可通过更换刀盘或双调频调节输送带与斩刀速度，可切出各种规格的片、丝、丁。<br>2. 输送带宽大，方便整颗菜放入，不需改刀。<br>3. 可拆卸式输送带，做到卫生无死角。<br>4. 整机采用全不锈钢制造，卫生、美观、耐用。<br>5. 变频调速简单直接。 |
| E07 | 四层冲孔货架 | 1200*500*1500 | 3 | 台 | 采用 SUS304 不锈钢板，厚度≥1.0mm，下衬不锈钢冲孔压死边，无毛刺；脚通：不锈钢管，φ38*1.2mm 并可调节 |
| E08 | 智能厨房六门双温冰箱 | 1800*800*1950 | 1 | 台 | 1. 全铜∮7 与∮8 的加粗蒸发器；<br>2. 高效无氟压缩机；<br>3. 冰箱加厚发泡层（厚度 60mm）；<br>4. 保温节能；<br>5. 内无磁不锈钢，前罩板、门体加厚无磁不锈钢；<br>6. 一体式发泡墙板；<br>7. 冷藏冷冻微电脑双显示，冷冻均可转换冷藏；<br>8. 弹簧强力回归门；<br>9. 加长型搁条，不锈钢铰链；<br>10. 玻璃门均加弹簧铰链、LED 灯；<br>11. 常规平调台面整体发泡；<br>12. 智能触摸控制功能、物联小程序、食材管理功能、智慧数字管理平台。 |
| E09 | 刀具柜 | 540*140*650 | 1 | 台 | 1. 安装方式：箱体后设有挂墙孔，可选择悬挂或座台摆放；<br>2. 容量：12～14 把刀，小刀 15 把以上，适用于中式刀、厨师刀；<br>3. 全不锈钢制造，外观美观，坚固耐用 |
| E10 | 洗地龙头 | 10.7 米 | 1 | 台 | 1. 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）漆面不易脱落；<br>2. 固定侧支架钢板厚度≥5mm，黄铜进水主体不易被腐蚀；<br>3. 10.7 米重工无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐压≥300PSI，温度：0-100℃；<br>4. 黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调（配置一把喷头）；<br>5. 进水接口为标准 G1/2 外螺纹 |
| **F. 点心间** | | | | | |
| F01 | 四层冲孔货架 | 1200*500*1500 | 1 | 台 | 采用 SUS304 不锈钢板，厚度≥1.0mm，下衬不锈钢冲孔压死边，无毛刺；脚通：不锈钢管，φ38*1.2mm 并可调节 |
| F02 | 饼盘车 | 630*470*1725 | 2 | 台 | 1. 外框：需采用厚度≥1.2mmSUS304 及以上 30mm*30mm 机弯管<br>2. 搁板采用厚度≥1.5mm，SUS 304 2B 不锈钢发纹贴塑板制造<br>3. φ150mm 脚轮，其中两个带刹车掣。 |
| F03 | 智能厨房冰箱 | 1200*800*1950 | 1 | 台 | 1. 全铜∮7 与∮8 的加粗蒸发器；<br>2. 高效无氟压缩机；<br>3. 冰箱加厚发泡层（厚度 60mm）； |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 4.保温节能；<br>5.内无磁不锈钢，前罩板、门体加厚无磁不锈钢；<br>6.一体式发泡墙板；<br>7.冷藏冷冻微电脑双显示，冷冻均可转换冷藏；<br>8.弹簧强力回归门；<br>9.加长型搁条，不锈钢铰链；<br>10.玻璃门均加弹簧铰链、LED灯；<br>11.常规平调台面整体发泡；<br>12.智能触摸控制功能、物联小程序、食材管理功能、智慧数字管理平台。 |
| F04 | 木面工作台 | 1800*800*800 | 1 | 台 | 采用优质柳桉木，厚度≥50mm；立柱Φ50 厚度≥1.2mm不锈钢圆管制作，配不锈钢调平脚 |
| F05 | 和面机 | 870*480*935 | 1 | 台 | 额定电压：3～380V<br>额定频率：50Hz<br>电机功率：1.1/2.2kW<br>整机重量：127kg<br>料桶容积：40L<br>搅拌转速：101/102(r/min)<br>料桶转速：8/16(r/min)<br>最大和面量：16kg<br>外形尺寸：870x480x935mm |
| F06 | 压面机 | 450*380*1100 | 1 | 台 | 额定电压：220V<br>电机功率：1.5kW<br>生产能力：25～30kg/h<br>外形尺寸：450*380*1100 |
| F07 | 单星盆台 | 1100*750*800/150 | 1 | 台 | 台面采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，衬筋：不锈钢板厚度≥1.2mm；星盆采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，横档：Φ32*1.2不锈钢圆管；脚通：Φ38*1.2不锈钢圆管；台脚：可调不锈钢子弹脚。 |
| F08 | 单门醒发箱 | 15层 | 1 | 台 | 外壳采用全不锈钢制造，透明玻璃视窗，全自动恒温/恒湿，智能高效，热风循环系统，自动补水，加湿均匀，醒发效果好。 |
| F09 | 商用微电脑智能电加热烘焙炉 | 三层六盘 | 1 | 台 | 外壳采用全不锈钢制造，全智能按键操作，程控编程模式，温度控制准确；双层耐高温钢化玻璃 |
| F10 | 电饼铛 | 750*750*800 | 1 | 台 | 加热面：双面加热；额定功率：4800（W） |
| F11 | 电双门蒸饭车 | 24盘 | 1 | 台 | 采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，内胆板厚1.2mm，外壳板厚1.0mm。内框40*40mm角钢支撑，整体发泡，搁盘条采用1.5mm不锈钢板材，折弯40*40mm，与角钢和不锈钢内胆塞焊固定牢固；门把手：采用不锈钢把手，嵌入式锁扣。密封条采用食品级硅橡胶，嵌入式成型 |
| F12 | 脱排油烟罩连送新风 | 4300*1200*550 | 5.16 | m² | 罩体：采用SUS304不锈钢板，厚度≥1.2毫米，配有防潮照明灯；网隔：不锈钢排油脂格 |
| **G.主厨房** | | | | | |
| G01 | 单星盆台 | 1100*750*800/150 | 1 | 台 | 台面采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，衬筋：不锈钢板厚度≥1.2mm；星盆采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，横档：Φ32*1.2不锈钢圆管；脚通：Φ38*1.2不锈钢圆管；台脚：可调不锈钢子弹脚。 |
| G02 | 脱排油烟罩连送新风 | 12800*1300*550 | 16.64 | m² | 罩体：采用SUS304不锈钢板，厚度≥1.2毫米，配有防潮照明灯；网隔：不锈钢排油脂格 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| G03 | 双眼电磁矮仔炉 | 1300*700*550/650 | 1 | 台 | 电压：380V<br>功率：12kW*2 |
| G04 | 单门推车式蒸箱 | 1215*980*1850 | 1 | 台 | 1.整机采用优质304不锈钢材质制作，箱体1.0门板1.2配玻璃门，整机箱体保温性能优异，不烫手，优质硅胶密封，密封性能稳定；微电脑智能控制，可实现全自动控制，定时定温；电子、机械式多重超压安全保护；工业级门铰链，蒸汽发生器配置锅炉式水箱，配缺水保护、超压保护、防负压等功能。功率380V/30kW。进水口：DN15。 |
| G05 | 调料台 | 400*1100*800/450 | 5 | 台 | 台面：采用SUS304 ≥厚度1.2mm不锈钢板加强筋；不锈钢管1.0*30*30脚：采用Φ38*1.2不锈钢管，并配子弹调整脚 |
| G06 | 双眼电磁炒灶 | 2200*1100*800/450 | 1 | 只 | 1.升温快，热效率高，提高出菜品率；<br>2.防水、防油烟、防漏电、防干烧保护等；<br>3.智能化设计：衡功率输出，循环散热结构；<br>4.节能；<br>5.超静音设计（45分贝以下）；<br>6.全不锈钢精工细致人性化设计，易清洗；<br>7.采用坚固耐用的黑色微晶板<br>8.双重防辐射外壳屏蔽设计；<br>9.自动出水功能，起锅后，无须调节，输出功率自动降为零，节省电能。<br>10.操作方便，手柄开关（或旋钮开关）。输出功率可以灵活调节。 |
| G07 | 双眼电磁大锅灶 | 2200*1100*800/450 | 3 | 只 | 1.升温快，热效率高，提高出菜品率；<br>2.防水、防油烟、防漏电、防干烧保护等；<br>3.智能化设计：衡功率输出，循环散热结构；<br>4.节能；<br>5.超静音设计（45分贝以下）；<br>6.全不锈钢精工细致人性化设计，易清洗；<br>7.采用坚固耐用的黑色微晶板<br>8.双重防辐射外壳屏蔽设计；<br>9.自动出水功能，起锅后，无须调节，输出功率自动降为零，节省电能。<br>10.操作方便，手柄开关（或旋钮开关）。输出功率可以灵活调节。 |
| G08 | 单向移门调理台 | 1800*800*800 | 4 | 只 | 台面：采用SUS 304 2B 1.2mm的磨砂贴膜不锈钢板，面板下衬中密度板，板厚≥15mm，下加加强筋，采用不锈钢磨砂贴塑板，厚度1.2mm；移门、柜身、层板：用SUS 304 2B 1.2mm不锈钢板；柜门采用双层吊辘挂式结构，滑动灵活、轻便，不易嵌入垃圾，清洁卫生；脚：Φ68*1.2mm配不锈钢调节脚。 |
| G09 | 双层工作台 | 1800*800*800 | 3 | 台 | 台面：采用SUS304不锈钢板，厚度≥1.2毫米；不锈钢管1.2*30*30；脚：采用Φ38*1.2不锈钢管，并配可调节子弹脚 |
| G10 | 刀具柜 | 540*140*650 | 1 | 台 | 1.安装方式：箱体后设有挂墙孔，可选择悬挂或座台摆放。<br>2.容量：12～14把刀，小刀15把以上，适用于中式刀、厨师刀。<br>3.全不锈钢制造，外观美观，坚固耐用 |
| G11 | 灭火系统 | 双瓶组 | 1 | 组 | 厨房自动灭火系统采用于灶台着火时进行迅速扑灭，且不会复燃；应具有下列功能及效能：灭火系统设备应提供连接消防控制中心信号传输端子，且能提供切断燃气 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 阀端子；联动性能：具有水冷却功能的装置，在灭火剂完全喷射后，水流联动阀立即启动，自动切换时间≤0秒，且其喷射延迟时间≤0.5秒。灭火药剂凝固点：≤0°C，灭火性能效率：灭火时间≤2秒；灭火药剂平均喷射单位量：灭火装置之单、双瓶组每只喷嘴药剂平均喷射量≥1.15L；喷嘴数量：单瓶组喷嘴数量≥10只，双瓶组喷嘴数量≥18只 |
| G12 | 智能厨房冰箱 | 1200*822*1950 | 2 | 台 | 1.全铜∮7与∮8的加粗蒸发器；<br>2.高效无氟压缩机；<br>3.冰箱加厚发泡层（厚度60mm）；<br>4.保温节能；<br>5.内无磁不锈钢，前罩板、门体加厚无磁不锈钢；<br>6.一体式发泡墙板；<br>7.冷藏冷冻微电脑双显示，冷冻均可转换冷藏；<br>8.弹簧强力回归门；<br>9.加长型搁条，不锈钢铰链；<br>10.玻璃门均加弹簧铰链、LED灯；<br>11.常规平调台面整体发泡；<br>12.智能触摸控制功能、物联小程序、食材管理功能、智慧数字管理平台。 |
| G13 | 四层冲孔货架 | 1200*500*1500 | 4 | 台 | 采用SUS304不锈钢板，厚度≥1.0mm，下衬不锈钢冲孔压死边，无毛刺：脚通：不锈钢管，φ38*1.2mm并可调节 |
| G14 | 洗地龙头 | 10.7米 | 1 | 台 | 1.开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）漆面不易脱落；<br>2.固定侧支架钢板厚度≥5mm，黄铜进水主体不易被腐蚀；<br>3.10.7米重工无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐压≥300PSI，温度：0-100℃；<br>4.黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调（配置一把喷头）；<br>5.进水接口为标准G1/2外螺纹 |
| **H.蒸煮间** | | | | | |
| H01 | 电双门蒸饭车 | 48盘 | 2 | 台 | 采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，内胆板厚1.2mm，外壳板厚1.0mm。内框40*40mm角钢支撑，整体发泡，搁盘条采用1.5mm不锈钢板材，折弯40*40mm，与角钢和不锈钢内胆塞焊固定牢固；门把手：采用不锈钢把手，嵌入式锁扣。密封条采用食品级硅橡胶，嵌入式成型 |
| H02 | 电单门蒸饭车 | 24盘 | 1 | 台 | 采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，内胆板厚1.2mm，外壳板厚1.0mm。内框40*40mm角钢支撑，整体发泡，搁盘条采用1.5mm不锈钢板材，折弯40*40mm，与角钢和不锈钢内胆塞焊固定牢固；门把手：采用不锈钢把手，嵌入式锁扣。密封条采用食品级硅橡胶，嵌入式成型 |
| H03 | 不锈钢集气罩 | 5500*1200*550 | 6.6 | ㎡ | 罩体：采用SUS304不锈钢板，厚度≥1.2毫米，配有防潮照明灯；网隔：不锈钢排油脂格 |
| H04 | 可倾式电磁汤锅 | 300L | 2 | 只 | 1580*1200*1050<br>380V30kW<br>300L，可供1100～1200人用餐 |
| H05 | 不锈钢集气罩 | 4300*1350*500 | 5.8 | ㎡ | 罩体：采用SUS304不锈钢板，厚度≥1.2毫米，配有防潮照明灯；网隔：不锈钢排油脂格 |
| H06 | 单星盆台 | 1500*750*800/150 | 1 | 台 | 台面采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，衬筋；不锈钢板厚度≥1.2mm；星盆采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，横档：φ32*1.2不锈钢圆 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 管；脚通：Φ38*1.2 不锈钢圆管；台脚：可调不锈钢子弹脚。 |
| H07 | 双层工作台带背 | 1400*750*800/150 | 1 | 台 | 台面：采用 SUS304 2B 厚度≥1.2mm 的磨砂贴膜不锈钢板，面板下衬中密度板，板厚≥15mm，下加加强筋，采用不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm；下一层采用 SUS304 不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.0mm；立柱：Φ38*1.2 不锈钢圆管制作；配不锈钢调平脚。 |
| **I.清洁工具间** | | | | | |
| I01 | 单眼拖把池连架 | 1500*600*600/150 | 1 | 只 | 材质：采用 SUS304 板材；边框：拉丝板，厚度≥1.2mm；<br>星盆：拉丝板厚度≥1.2mm；<br>脚通：厚度≥1.2mm 的 38mm*38mm 不锈钢方管；<br>台脚：可调不锈钢子弹脚 |
| I02 | 四层平板货架 | 1200*500*1500 | 1 | 只 | 采用 SUS304/1.0mm 不锈钢板下衬不锈钢压死边，无毛刺；脚通：不锈钢管，Φ38*1.2mm 并可调节 |
| **J.配送间** | | | | | |
| J01 | 单眼水池 | 650*650*800/150 | 1 | 台 | 台面采用 SUS304 不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，衬筋：不锈钢板厚度≥1.2mm；星盆采用 SUS304 不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，横档：Φ32*1.2 不锈钢圆管；脚通：Φ38*1.2 不锈钢圆管；台脚：可调不锈钢子弹脚 |
| J02 | 单眼水池 | 750*750*800/150 | 2 | 台 | 台面采用 SUS304 不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，衬筋：不锈钢板厚度≥1.2mm；星盆采用 SUS304 不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，横档：Φ32*1.2 不锈钢圆管；脚通：Φ38*1.2 不锈钢圆管；台脚：可调不锈钢子弹脚 |
| J03 | 单向移门调理台 | 1800*750*800 | 4 | 台 | 台面：采用 SUS 304 2B 厚度≥1.2mm 的磨砂贴膜不锈钢板，面板下衬中密度板，板厚≥15mm，下加加强筋，采用不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm；移门、柜身、层板：用 SUS 304 2B 厚度≥1.2mm 不锈钢板；柜门采用双层吊辘挂式结构，滑动灵活、轻便，不易嵌入垃圾，清洁卫生；脚：Φ68*1.2mm 配不锈钢调节脚 |
| J04 | 定制二格保温台连下保温车 | 800*700*800 | 30 | 台 | 台面：采用 SUS304 2B 厚度≥1.2mm 的磨砂贴膜不锈钢板，加强筋采用 SUS304 不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm；保温水槽内胆采用 SUS304 2B 厚度≥1.2mm 的磨砂贴膜不锈钢板，深度 200mm，配 1/1 分数盘，深度 150mm，2 只；面板、侧板：SUS304 2B 不锈钢板，厚度厚度≥1.2mm；控制器一套，功率 3KW，电压 220V |
| J05 | 保温汤桶台 | 1500*700*800 | 4 | 台 | 台面采用厚度≥1.2mmSUS304/2B 不锈钢板，侧面采用厚度≥1.2mmSUS304/2B 不锈钢板，内胆采用 SUS304 2B 厚度≥1.2mm 的磨砂贴膜不锈钢板，加强筋采用 SUS304 不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm；轮子Φ150 聚胺脂，其中两个万向轮带刹车，控制器一套，功率：2.5KW，电压 220V |
| J06 | 双层工作台 | 1200*1200*800 | 4 | 台 | 台面：采用 SUS304 不锈钢板，厚度≥1.2 毫米；不锈钢管 1.2*30*30；脚：采用Φ38*1.2 不锈钢管，并配可调节子弹脚 |
| J07 | 双层工作台 | 1200*600*800 | 2 | 台 | 台面：采用 SUS304 不锈钢板，厚度≥1.2 毫米；不锈钢管 1.2*30*30；脚：采用Φ38*1.2 不锈钢管，并配可调节子弹脚 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| J08 | 餐盘输送带 | 7100*520*900 | 2 | 台 | 1. 链片采用食品级材料 POM，确保食品卫生；<br>2. 自带变频器，配置柔性启动和停止系统；<br>3. 驱动轮、牵引轮为尼龙 PA6 材质； |
| J09 | 四层冲孔货架 | 1200*500*1500 | 1 | 台 | 采用 SUS304 不锈钢板，厚度≥1.0mm，下衬不锈钢冲孔压死边，无毛刺；脚通：不锈钢管，φ38*1.2mm 并可调节 |
| J10 | 洗地龙头 | 10.7 米 | 1 | 台 | 1. 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）漆面不易脱落；<br>2. 固定侧支架钢板厚度≥5mm，黄铜进水主体不易被腐蚀；<br>3. 10.7 米重工无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐压≥300PSI，温度：0-100℃；<br>4. 黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调（配置一把喷头）；<br>5. 进水接口为标准 G1/2 外螺纹 |
| **K. 消毒房** | | | | | |
| K01 | 步入式不锈钢消毒房 | 7000*3600*2500 | 1 | 组 | 1. 库体内壁采用不锈钢板制作，库体采用厚度≥100mm 保温板，门为双层钢化玻璃，可耐高温 300 度。地板加铺≥3mm 厚防滑铝板，防止湿滑。库内配防水、防潮灯；<br>2. 控制箱面板上装有温度显示设定，消毒保温时间设定及风机加热启动停止等操作按钮，操作方便；消毒温度、时间可控、数字显示、直观准确；<br>3. 循环热风杀菌、消毒，并具有烘干、贮存等功效；<br>4. 能有效杀灭大肠杆菌、乙型病毒在 99.9%以上；<br>5. 消毒温度在 130 度/-2 度，消毒时间 15 分钟以上。 |
| K02 | 四层平板货架 | 1200*500*1500 | 11 | 台 | 采用 SUS304 厚度≥1.0mm 不锈钢板下衬不锈钢压死边，无毛刺；脚通：不锈钢管，φ38*1.2mm 并可调节 |
| K03 | 送餐车 | 900*500*800 | 5 | 台 | 采用 SUS304 全不锈钢板制造，δ=1.0mm。手把 30*30*1.2mm 不锈钢机弯管科顺脚轮，其中两个带刹车架 |
| **L. 洗消间** | | | | | |
| L01 | 电热开水机连底座 | 12kW | 1 | 台 | 功率：12 千瓦；电压：380 伏；容量：120 升；防生水熟水混合装置 100%开水；整体灌注发泡快速煮水；缺水自动断电防干烧保护系统；蒸汽压力排放和安全锁装置；外拆式龙头；方便清理水垢；内置大容量水箱分隔提高热效率 |
| L02 | 四层冲孔货架 | 1200*500*1500 | 2 | 台 | 采用 SUS304 不锈钢板，厚度≥1.0mm，下衬不锈钢冲孔压死边，无毛刺；脚通：不锈钢管，φ38*1.2mm 并可调节 |
| L03 | 单星盆台 | 1100*750*800/150 | 3 | 台 | 台面采用 SUS304 不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，衬筋：不锈钢板厚度≥1.2mm；星盆采用 SUS304 不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，横档：φ32*1.2 不锈钢圆管；脚通：φ38*1.2 不锈钢圆管；台脚：可调不锈钢子弹脚。 |
| L04 | 双层工作台 | 1800*750*800 | 1 | 台 | 台面：采用 SUS304 不锈钢板，厚度≥1.2 毫米；不锈钢管 1.2*30*30；脚：采用φ38*1.2 不锈钢管，并配可调节子弹脚 |
| L05 | 双层活动工作台 | 1800*750*800 | 1 | 台 | 台面：采用 SUS304 不锈钢板，厚度≥1.2 毫米；不锈钢管 1.2*30*30；脚：采用φ38*1.2 不锈钢管，并配可调节子弹脚 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| L06 | 牛角烟罩 | 1200*1200*550 | 2 | 组 | 罩体：采用 SUS304 不锈钢板，厚度≥1.2 毫米，配有防潮照明灯；网隔：不锈钢排油脂格 |
| L07 | 长龙洗碗机 | 3400*1018*1463 | 1 | 只 | 电/汽加热•洗涤量：3000-5000 碟/小时<br>洗涤高度：420mm<br>总功率电/汽：48kW<br>主洗加热功率：18kW•漂洗加热功率：20kW<br>外形尺寸（长×宽×高）：3400*1018*1463<br>烘干机总功率电：10kW•<br>总用电量电/汽：48kW/(16kW)380v/50Hz/3P（三相五线制）<br>主机电源线直径：25mm<br>烘干机电源线直径：10mm<br>进水管径：φ20mm•排水管径：φ50mm<br>进水压力（流动压力）：0.3～5kg/cm<br>进水温度：10-60℃<br>进水硬度：0.034～0.103g/L<br>进汽管径：φ20mm<br>出汽管径：φ20mm<br>耗汽量：45kg<br>进汽压力：0.2～0.35 公斤<br>优质不锈钢 304 制造 |
| L08 | 单星盆台 | 1500*760*850/150 | 1 | 台 | 台面采用 SUS304 不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，衬筋：不锈钢板厚度≥1.2mm；星盆采用 SUS304 不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，横档：φ32*1.2 不锈钢圆管；脚通：φ38*1.2 不锈钢圆管；台脚：可调不锈钢子弹脚。 |
| L09 | 单孔收残台 | 1500*760*850/150 | 1 | 台 | 台面：采用 SUS304 1.0mm 不锈钢板加强筋：不锈钢管 1.0*30*30 脚：采用φ38*1.2 不锈钢管，并配子弹调整脚 |
| **M.更衣间** | | | | | |
| M01 | 不锈钢三格更衣柜 | 900*400*1800 | 6 | 台 | 侧板：SUS304 不锈钢板 厚度≥1.0mm；层板、背板：SUS304 不锈钢板 厚度≥1.0；柜门：厚度≥1.0mm |
| M02 | 挂墙星盆 | 500*500*250 | 1 | 台 | 台面：采用 SUS304 不锈钢板；星盆：厚≥1.2mm |
| **N.热水房** | | | | | |
| N01 | 商用电热水器 | 500L | 2 | 台 | 标准温度控制、超温保护、超压保护、机械式 TP 阀超温超压保护 |
| **O.主厨房** | | | | | |
| 001 | 不锈钢管道 | 700*600 | 100 | m² | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 |
| 002 | 不锈钢管道 | 1100*600 | 220 | m² | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 |
| 003 | 不锈钢弯头 | 1100*600*1400 | 3 | 只 | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 |
| 004 | 不锈钢斗型接口 | 890*1130/1100*600*1000 | 1 | 只 | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 |
| 005 | 软接口 | 1100*600*300 | 1 | 只 | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 |
| 006 | 净化器斗型接口 | 890*1130/1440*1230*1000 | 1 | 只 | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 |
| 007 | 静电油烟净化器 | 3*12000 风量 | 1 | 台 | 适用于煤气炉膛及重油的炉膛排烟净化处理；环境温度大约在-30℃—50℃；空气相对湿度 85%；海拔高度：<1000m。 |
| 008 | 低噪音中压 | 380V/15kW/3650 | 1 | 台 | 材质：八角包柱，内外镀锌板，四周隔音，弹簧式防震 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 箱式风机 | 0 风量 | | | 器，槽钢底架，外接注油孔，欧式皮带轮。 |
| O09 | 变频智能保护器 | 15kW | 1 | 台 | 配套风机 |
| **P. 点心间** | | | | | |
| P01 | 不锈钢管道 | 500*500 | 140 | ㎡ | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 |
| P02 | 不锈钢弯头 | 500*500*1400 | 3 | 只 | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 |
| P03 | 不锈钢斗型接口 | 920*780/500*500*1000 | 1 | 只 | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 |
| P04 | 软接口 | 500*500*300 | 1 | 只 | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 |
| P05 | 净化器斗型接口 | 890*1000/920*780*1000 | 1 | 只 | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 |
| P06 | 静电油烟净化器 | 12000 风量 | 1 | 台 | 适用于煤气炉膛及重油的炉膛排烟净化处理；环境温度大约在-30℃—50℃；空气相对湿度 85%；海拔高度：<1000m。 |
| P07 | 低噪音中压箱式风机 | 380V/4kW/13000 风量 | 1 | 台 | 材质：八角包柱，内外镀锌板，四周隔音，弹簧式防震器，槽钢底架，外接注油孔，欧式皮带轮。 |
| P08 | 变频智能保护器 | 4kW | 1 | 台 | 配套风机 |
| **Q. 蒸煮间** | | | | | |
| Q01 | 不锈钢管道 | 500*500 | 60 | ㎡ | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 |
| Q02 | 不锈钢管道 | 950*500 | 140 | ㎡ | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 |
| Q03 | 不锈钢弯头 | 950*500*1400 | 3 | 只 | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 |
| Q04 | 不锈钢斗型接口 | 920*780/950*500*1000 | 1 | 只 | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 |
| Q05 | 软接口 | 950*500*300 | 1 | 只 | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 |
| Q06 | 净化器斗型接口 | 890*1000/1140*1030*1000 | 1 | 只 | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 |
| Q07 | 低噪音中压箱式风机 | 380V/11kW/25000 风量 | 1 | 台 | 材质：八角包柱，内外镀锌板，四周隔音，弹簧式防震器，槽钢底架，外接注油孔，欧式皮带轮。 |
| Q08 | 变频智能保护器 | 11kW | 1 | 台 | 配套风机 |
| **R. 洗消间** | | | | | |
| R01 | 不锈钢管道 | 500*500 | 110 | ㎡ | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 |
| R02 | 不锈钢弯头 | 500*500*1400 | 3 | 只 | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 |
| R03 | 不锈钢斗型接口 | 920*780/500*500*1000 | 1 | 只 | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 |
| R04 | 软接口 | 500*500*300 | 1 | 只 | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 |
| R05 | 净化器斗型接口 | 890*1000/920*780*1000 | 1 | 只 | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 |
| R06 | 低噪音中压 | 380V/4kW/12000 | 1 | 台 | 材质：八角包柱，内外镀锌板，四周隔音，弹簧式防震 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 箱式风机 | 风量 | | | 器，槽钢底架，外接注油孔，欧式皮带轮。 |
| R07 | 变频智能保护器 | 4kW | 1 | 台 | 配套风机 |
| S.其他 | | | | | |
| S01 | 灭蝇灯 | 30W | 7 | 个 | 整体采用高强度 ABS 工程材质；简易收集板，收取方便容易清理；高压电网卡快速消灭蚊蝇 |
| S02 | 紫外线消毒灯 | 30W | 6 | 个 | 功率 30W 利用紫外线高效杀菌 |
| S03 | 感应龙头 | | 1 | 个 | 1.国标黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理；<br>2.座台式安装，开孔尺寸 25mm；<br>3.红外感应距离 25cm，感应距离可调；<br>4.AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V*4 直流电源，直流电下 0.25W 功率；<br>5.三通接口设计，可接冷、热水源，接口 G1/2 外螺纹。 |
| S04 | 冷热水龙头 | | 20 | 个 | 1.座台式双孔双温国标黄铜铸造本体，表面抛光镀铬处理；<br>2.配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄；<br>3.八寸（203mm）平颈水嘴，铜管厚度 1.0mm，360 度可旋转；<br>4.开孔尺寸 25mm*2，左右开孔间距 101mm（偏芯设计可调范围 15mm），进水接口为标准 G1/2 外螺纹；<br>5.全铜材质。 |

**注：（1）中标供应商须确保所投产品规格完全满足现场实际要求，保证采购人正常使用；如不符合要求，由中标供应商整改到位，所产生的费用由中标供应商自行承担。**

**（2）中标后，中标供应商须提供上述产品的相关检测报告（或相关认证）备查，如发现参数不符、虚假响应等情形的，采购人有权取消其中标资格。**

**（3）中标供应商须负责其所提供设备的运输、装卸、安装、调试、培训以及与之相关的一切必要的配套工作。**

**（4）投标供应商所投货物技术参数应达到技术参数要求，若有关设备和材料涉及品牌或品牌导向的，仅作参考，投标供应商在投标时可选用替代品牌型号产品，并在《明细报价表》中列明所投品牌。但替代品须实质上相当于或优于招标技术性能参数要求（如有偏离，投标供应商应在投标文件的有关表格中做出详细说明，因表述含糊导致的评标风险将由投标供应商自行承担）。**

**2.货物（材料）要求：**

（1）投标供应商提供的货物必须是全新的原装优质产品（包括所有零部件、元器件、附件、备件），符合相应的国家标准的，并须提供相关产品的产品合格证、产品说明书和安装说明等资料。

（2）投标供应商应列出详细的产品配置清单（包括各主要零部件的厂家或品牌、型号和规格、数量等），产品在正确安装后，能确保在正常的使用过程中安全、可靠，并达到有关规定的要求。

（3）所有设备在开箱检验时必须完好，无破损，配置与装箱单相符。数量、质量及性能不低于本项目采购需求中提出的要求。在供货期内，采购人有权对中标供应商进行抽检，抽检内容包括产品质量、服务质量等执行情况，并对抽检不合格内容发出整改意见书。对通过整改仍不能达到供货要求的，将视情节予以暂停直至取消其供货服务资格。

（4）技术资料：中标供应商须提供产品的安装手册、操作手册、维修保养手册等技术文件及产品合格证、质量保证书等全套资料。

**3.安装及调试、验收**

中标供应商应派经采购人认可的有经验和能力、具有相应资质的技术人员，负责安装工作，在设备安装期间应充分了解安装进度要求，解决安装中出现的技术问题。

（1）中标供应商负责设备的安装、调试。

（2）调试所需专用工具设施物料由中标人自备、自费运到现场，完工后自费搬走。

（3）安装完成后，进行调试、验收按国家有关规范标准（国家无验收规范标准的按双方合同规定的要求）进行。

**4.售后服务要求**

（1）免费质保（服务）期：不少于两年，中标供应商须按国家“三包服务政策”和厂家条例提供整机保修、主件保修、耗材及易损件保修。质保期内原厂免费上门质保。保修期内产品质量问题在二次维修后仍不能正常运行的，能保证予以调换或提供同品牌、同型号的新产品（服务）。

（2）投标供应商需在投标文件中列出：随货物一起免费提供的配件、易损易耗件等清单；免费的质量保证期限以及质量保证期内的服务内容等要求；质量保证期满后，主要配件、易损易耗件的报价；维修服务的响应时间和解决维修的时间要求；技术培训的内容。

（3）故障响应时间：在货物保修期内，一旦发生质量问题，中标供应商接到电话后 1 小时服务响应，2 小时内到达现场，并于 24 小时内解决问题。如果未能解决故障，中标供应商须提供同类可用产品或解决方案供采购人替代使用，直到故障排除，如需更换货物或送修，必须在 2 个工作日内解决。如果中标供应商在接到通知后 12 小时内没有答复，则视为承认质量问题并承担由此发生的一切费用。在质保期内发生问题，所有服务应免费。质保期满后的维修内容减免上门费及人工费等费用，仅按原材料的价格收取维修费用，投标供应商须提供“质保期满后维修用备品备件、易损件报价表”，具体原材料价格参照投标文件中“质保期满后维修用备品备件、易损件报价表”执行，表中未注明的视为免费。

（4）质保期内，除人为损坏和不可抗力外，期间所产生的任何维护或维修及更换配件的费用均由中标供应商承担。

（5）中标供应商在维护服务过程中必须认真严格执行国家相关行业规范，加强安全管理

工作，所需相关人员、各类车辆、各类工具和各类耗材仪表等均自行解决，如遇意外人身事故、设备事故、交通违法等状况，均自行承担相应的责任。

**5.验收要求**

（1）中标供应商提供的货物必须符合我国最新颁布的与之相关的技术规范与标准，同时必须满足招标文件中具体配置、技术条件及功能要求和中标供应商承诺的其他指标。

（2）验收的相关要求：

1）验收地点：货物验收地点即为交货地点即采购人指定地点。

2）验收时间：货到采购人指定地点的当天工作时间内进行验收，若当天不具备验收条件时，最迟不超过货到后的15天，期间采购人须为货物提供必要的存储条件，并对货物的完整性负责（中标供应商应先用书面、电话等方式通告采购人到货时间，以便采购人安排接货及验收工作）。采购人逾期未验收的，中标供应商应书面告知采购人在合理的期限内进行验收。验收不合格的，不受验收期限约束。

3）货物验收包括：数量、外观、质量、性能、备件备品、装箱单、说明资料及包装。供应商应保证向采购人提供的商品为全新、未使用的原装正品，并保证所提供的货物的开箱率为100%，同时所有商品均应具备该类商品的功能要求，质量为合格产品，同时有具体的规格型号、明确的生产厂商和原产地。质量出现问题，中标供应商负责“三包”，费用由中标供应商负责。

中标供应商所投产品到达采购人目的地后，由采购人随机抽验，如果双方对验收结果有异议，可将产品委托无锡市质量技术监督局进行检测，检测产品厚度、成分及其他重要指标，形成验收报告，所产生的检测及验收费用由中标供应商承担。如出现不符合采购文件参数的产品采购人将该批次货物全数退回更换合格产品，如三次送检出现仍为不达标产品，采购人有权终止合同，由此造成的损失由中标供应商承担。

4）验收标准：中标供应商提供的货物必须符合我国最新颁布的与之相关的技术规范与标准，同时须满足招标文件中所列全部规格、配置、技术条件及功能要求和中标供应商承诺的其他指标，不接受与所列型号参数不符的产品。

5）交货验收时，中标供应商须向采购人提供以下材料：

①产品配置必须原厂出厂时全部自带，所有设备外包装箱不得自行拆封，包装箱上所有标签等不得涂改或撕毁，否则采购人有权拒绝验收；

②验收时中标供应商须出具原厂质保证明（如有），否则采购人有权拒付货款；

③符合设备本身的规格、技术条件及中标供应商承诺的其他指标。

设施设备安装完成后，中标供应商应向采购人提供切实可行的验收方案。

**6.培训要求**

中标供应商需派经验丰富的专业技术人员提供技术培训，对采购人主要技术人员提供使用及维护培训；培训后能熟练操作、了解构造原理、日常维护、排除一般故障、掌握应急处理。保证所有使用人员能熟练掌握货物各种功能的技术操作。

**合同附件二：《开标一览表》**

# 开标一览表

项目名称：新开河惠老助餐中心厨房设备采购项目

| | |
|---|---|
| 项目总报价（人民币） | 小写：1125000 元<br>大写：壹佰壹拾贰万伍仟元 |
| 服务期 | 合同签订生效后 30 日历天内完成采购清单范围内的供货、安装、调试并经验收合格等工作（具体以采购人通知时间为准），误期违约金：2000 元/天，上限为合同价款的 5%。 |
| 质量标准 | 符合相关国家、省、市现行行业规范标准的规定，并满足采购人要求 |
| 项目负责人 | 姓名：白铭<br>身份证号：320283198711116919 |
| 质保期 | 二年 |

供应商（盖章）：无锡市大明环保炊具设备有限公司

法定代表人或法定代表人授权代表签字或盖章：

2025 年 11 月 25 日

## 合同附件三：《明细报价表》

（十二）报价明细表（格式）：

报价明细表

供应商（盖章）：天津市[illegible]具设备有限公司

采购项目编号：JSZC-320206-JSJW-G2025-0076

| 序号 | 名称 | 品牌型号、性能参数 | | | 数量 | 单位 | 单价（元） | 总价（元） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 品牌 | 型号 | 性能参数 | | | | |
| A. 收货区 | | | | | | | | |
| A01 | 电子秤 | 中兴 | 200KG | 开机自动置零；零点自动跟踪；具有计重、计数、百分比切换功能；计重时具有重量分选功能；电源：交流 220V（±10%）/50Hz；直流 6V/4Ah（内置可充电蓄电池）；工作温度范围：0℃~+40℃；相对工作湿度：≤85%RH； | 1 | 台 | 780 | 780 |
| A02 | 茶杯架 | 厂制品 | 1200*120*1000 | 材质：采用 SUS304 板材；板材厚度厚度≥1.2mm | 1 | 台 | 1340 | 1340 |
| A03 | 单眼水池 | 厂制品 | 650*650*800/150 | 台面采用 SUS304 不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，材筋：不锈钢板厚度≥1.2mm；星盆采用 SUS304 不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，横档：Φ32*1.2 不锈钢圆管；脚通：Φ38*1.2 不锈钢圆管；台脚：可调不锈钢子弹脚 | 1 | 台 | 1320 | 1320 |
| B. 前食库 | | | | | | | | |
| B01 | 四层平板货架 | 厂制品 | 1200*500*1500 | 采用 SUS304 不锈钢板，厚度≥1.0mm，下村不锈钢压死边，无毛刺；脚通：不锈钢管，Φ38*1.2mm 并可调节 | 7 | 台 | 1460 | 10220 |



| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| B02 | 挡鼠板 | 厂制品 | 1200*500 | 材质：采用不锈钢制作，符合市场管理局要求。 | 2 | 块 | 500 | 1000 |
| C. 主食库 | | | | | | | | |
| C01 | 平板货车 | 厂制品 | 900*600*[illegible] | 采用 SUS304 不锈钢板厚度≥1.0mm，配活动重力万向轮 4 只；推手把杨采用 SUS304 不锈钢管，Φ25，厚度≥1.2mm | 2 | 辆 | 850 | 1700 |
| C02 | 地架 | 厂制品 | 1200*500 | 框架：SUS304 光亮不锈钢方管 38*38*1.2 毫米，配防滑橡胶脚套 | 6 | 台 | 600 | 3600 |
| C03 | 四层平板货架 | 厂制品 | 1200*500*1500 | 采用 SUS304 不锈钢板，厚度≥1.0mm，下村不锈钢压死边，无毛刺；脚通：不锈钢管，Φ38*1.2mm 并可调节 | 3 | 台 | 1460 | 4380 |
| D. 荤菜加工 | | | | | | | | |
| D01 | 绞切肉机 | 恒悦 | 510*455*780 | 电机功率：1.1kW<br>额定输入功率：1.5kW<br>电压：220V/50Hz<br>生产能力：200～300kg/h<br>切片厚度：3.5mm | 1 | 台 | 4600 | 4600 |
| D02 | 电热开水机连底座 | JCCF | 12kW | 功率：12 千瓦；电压：380 伏，容量：120 升；防生水热水混合装置 100%开水，整体灌注发泡快速煮水，节电 40%以上；缺水自动断电防干烧保护系统；蒸汽压力排放和安全锁装置；外拆式龙头，方便清理水垢；内置大容量水箱分隔提高热效率 | 1 | 台 | 4350 | 4350 |
| D03 | 四层冲孔货架 | 厂制品 | 1200*500*1500 | 采用 SUS304 不锈钢板，厚度≥1.0mm，下村不锈钢冲孔压死边，无毛刺；脚通：不锈钢管，Φ38*1.2mm 并可调节 | 3 | 台 | 1520 | 4560 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| D04 | 刀具柜 | | 540*140*[illegible] | 1. 安装方式：箱体后设有挂墙孔，可选择悬挂或座台摆放。2、容量：12～14把刀，小刀15把以上，适用于中式刀、厨师刀。3、全不锈钢制造，外观美观，坚固耐用。 | 1 | 台 | 1500 | 1500 |
| D05 | 智能厨房冰箱 | 艾泰金斯 | 1200*800*1950 | 1. 全铜#7与#8的加粗蒸发器；<br>2. 高效无氟压缩机；<br>3. 冰箱加厚发泡层（厚度60mm）；<br>4. 保温节能；<br>5. 内无磁不锈钢，前带板、门体加厚无磁不锈钢；<br>6. 一体式发泡墙板；<br>7. 冷藏冷冻微电脑双显示，冷冻均可转换冷藏；<br>8. 弹簧强力回归门；<br>9. 加长型胸条，不锈钢铰链；<br>10. 玻璃门均加弹簧铰链、LED灯；<br>11. 常规平调台面整体发泡；<br>12. 智能触摸控制功能、物联小程序、食材管理功能、智慧数字管理平台。 | 2 | 台 | 9380 | 18760 |
| D06 | 双层工作台 | 厂制品 | 1800*800*800 | 台面：采用SUS304不锈钢板，厚度≥1.2毫米；不锈钢管1.2*30*30；脚：采用Φ38*1.2不锈钢管，并配可调节子弹脚 | 3 | 台 | 1650 | 4950 |
| D07 | 单星盆台 | 厂制品 | 1100*750*800/150 | 台面采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，衬筋；不锈钢板厚度≥1.2mm；星盆采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，横档：Φ32*1.2不锈钢圆管，脚通：Φ38*1.2不锈钢圆管；台脚：可调不锈钢子弹脚。 | 3 | 台 | 1485 | 4455 |

78

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| D08 | 双层工作台带[illegible] | 厂制品 | 1800*750*800/150 | 台面：采用SUS304 2B厚度≥1.2mm的磨砂贴膜不锈钢板，面板下衬中密度板，板厚≥15mm，下加加强筋，采用不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm；下一层采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.0mm；立柱：Φ38*1.2不锈钢圆管制作；配不锈钢调平脚 | 1 | 台 | 1750 | 1750 |
| D09 | 单星盆率杀台 | 厂制品 | 1200*750*800/150 | 台面：采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm；衬筋：不锈钢板厚度≥1.2mm；星盆采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，横档：Φ32*1.2不锈钢圆管；脚通：Φ38*1.2不锈钢圆管；台脚：可调不锈钢子弹脚。 | 1 | 台 | 1920 | 1920 |
| D10 | 单孔收残台 | 厂制品 | 1200*750*800/150 | 台面：采用SUS304 厚度≥1.0mm不锈钢板加强筋；不锈钢管1.0*30*30脚；采用Φ38*1.2不锈钢管，并配子弹调整脚 | 1 | 台 | 1450 | 1450 |
| D11 | 切姜丝姜片机 | 银鹰 | 540*400*560 | 机器尺寸：540（L）×400（B）×560（H）（mm）产量：150—250KG/HR电源：220 同单相马力：1/2HP | 1 | 台 | 9800 | 9800 |
| D12 | 菜馅机 | 银鹰 | 1040*850*1000 | 容积/刀片数量：20L/3片，380V，6.25千瓦，加工能力20～25公斤/次 | 1 | 台 | 11000 | 11000 |
| E.蔬菜加工 | | | | | | | | |
| E01 | 单孔收残台 | 厂制品 | 1200*750*800/150 | 台面：采用SUS304 1.0mm不锈钢板加强筋；不锈钢管1.0*30*30脚；采用Φ38*1.2不锈钢管，并配子弹调整脚 | 2 | 台 | 1450 | 2900 |
| E02 | 单星盆台 | 厂制品 | 1100*750*800/150 | 台面采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，衬筋；不锈钢板厚度≥1.2mm；星盆采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，横档：Φ32*1.2不锈钢圆管；脚通：Φ38*1.2不锈钢圆管；台脚：可调不锈钢子弹脚。 | 4 | 台 | 1485 | 5940 |

79

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| E03 | 双层工作台带背 | 厂制品 | 1750*650 | 台面：采用SUS304 2B 厚度≥1.2mm的磨砂贴膜不锈钢板，面板下衬中密度板，板厚≥15mm，下加加强筋，采用不锈钢磨砂贴塑板，厚度1.2mm；下一层采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度1.0mm；立柱：Φ38*1.2不锈钢圆管制作；配不锈钢调平脚 | 1 | 台 | 1650 | 1650 |
| E04 | 双层工作台 | 厂制品 | 2000*800 | 台面：采用SUS304不锈钢板，厚度≥1.2毫米；不锈钢管1.2*30*30；脚：采用Φ38*1.2不锈钢管，并配可调节子弹脚 | 4 | 台 | 1650 | 6600 |
| E05 | 土豆去皮机 | 银鹰 | 710*630*840 | 生产能力：240Kg/h；配用动力：380v，额定频率：50Hz；防水等级：IPX1 传动轴转速：260r/min | 1 | 台 | 5280 | 5280 |
| E06 | 切菜机 | 银鹰 | 1330*650*1360 | 1. 双头型切菜机，可同时工作，可通过更换刀盘或双调频调节输送带与斩刀速度，可切出各种规格的片、丝、丁。<br>2. 输送带宽大，方便整颗菜放入，不需改刀。<br>3. 可拆卸式输送带，做到卫生无死角。<br>4. 整机采用全不锈钢制造，卫生、美观、耐用。<br>5. 变频调速简单直接。 | 1 | 台 | 21500 | 21500 |
| E07 | 四层冲孔货架 | 厂制品 | 1200*500*1500 | 采用SUS304不锈钢板，厚度≥1.0mm，下衬不锈钢冲孔压死边，无毛刺；脚通：不锈钢管，Φ38*1.2mm并可调节 | 3 | 台 | 1520 | 4560 |

80

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| E08 | 智能厉六门双温冰箱 | 艾泰金斯 | 1350*800*2050 | 1. 全铜#7与#8的加粗蒸发器；<br>2. 高效无氟压缩机；<br>3. 冰箱加厚发泡层（厚度60mm）；<br>4. 保温节能；<br>5. 内无磁不锈钢，前翠板、门体加厚无磁不锈钢；<br>6. 一体式发泡墙板；<br>7. 冷藏冷冻微电脑双显示，冷冻均可转换冷藏；<br>8. 弹簧强力回归门；<br>9. 加长型胸条，不锈钢铰链；<br>10. 玻璃门均加弹簧铰链、LED灯；<br>11. 常规平调台面整体发泡；<br>12. 智能触摸控制功能、物联小程序、食材管理功能、智慧数字管理平台。 | 1 | 台 | 12680 | 12680 |
| E09 | 刀具柜 | 厂制品 | 540*140*650 | 1. 安装方式：箱体后设有挂墙孔，可选择悬挂或座台摆放；<br>2. 容量：12~14把刀，小刀15把以上，适用于中式刀、厨师刀；<br>3. 全不锈钢制造，外观美观，坚固耐用 | 1 | 台 | 1500 | 1500 |
| E10 | 洗地龙头 | 联歌 | 10.7米 | 1. 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）漆面不易脱落；<br>2. 固定侧支架钢板厚度≥5mm，黄铜进水主体不易被腐蚀；<br>3. 10.7米重工无收三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐压≥300PSI，温度：0-100℃；<br>4. 黄铜铸造枪式喷头、前置扳机，配有橡胶保护套水压可调（配置一把喷头）；<br>5. 进水接口为标准G1/2外螺纹 | 1 | 台 | 2180 | 2180 |
| F. 点心间 | | | | | | | | |

81

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| F01 | 四层冲孔货架 | 厂制品 | 1200*500*1500 | 采用SUS304不锈钢板，厚度≥1.0mm，下衬不锈钢冲孔压死边，无毛刺；脚透：不锈钢管，Φ38*1.2mm并可调节 | 1 | 台 | 1520 | 1520 |
| F02 | 饼盘 | 厂制品 | 600*400*6.5cm | 1.外框：需采用厚度≥1.2mmSUS304及以上30mm*30mm机弯管<br>2.胴板采用厚度≥1.5mm，SUS 304 2B不锈钢发纹贴塑板制造<br>3.Φ150mm脚轮，其中两个带刹车架。 | 2 | 台 | 1450 | 2900 |
| F03 | 智能厨房冰箱 | 艾泰金斯 | 1200*800*1950 | 1.全钢#7与#8的加粗蒸发器；<br>2.高效无氟压缩机；<br>3.冰箱加厚发泡层（厚度60mm）；<br>4.保温节能；<br>5.内无磁不锈钢，前罩板、门体加厚无磁不锈钢；<br>6.一体式发泡墙板；<br>7.冷藏冷冻微电脑双显示，冷冻均可转换冷藏；<br>8.弹簧强力回归门；<br>9.加长型侧条，不锈钢铰链；<br>10.玻璃门均加弹簧铰链、LED灯；<br>11.常规平调台面整体发泡；<br>12.智能触摸控制功能、物联小程序、食材管理功能、智慧数字管理平台。 | 1 | 台 | 9380 | 9380 |
| F04 | 木面工作台 | 锡迪曼 | 1800*800*800 | 采用优质榉板木，厚度≥50mm；立柱Φ50厚度≥1.2mm不锈钢圆管制作，配不锈钢调平脚 | 1 | 台 | 2850 | 2850 |

82

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| F05 | 和面机 | 恒联 | 450*380*1100 | 额定电压：3～380V<br>额定频率：50Hz<br>电机功率：1.1/2.2kW<br>整机重量：127kg<br>料桶容积：40L<br>搅拌转速：101/102(r/min)<br>料桶转速：8/16(r/min)<br>最大和面量：16kg<br>外形尺寸：870x480x935mm | 1 | 台 | 8500 | 8500 |
| F06 | 压面机 | 恒联 | 450*380*1100 | 额定电压：220V<br>电机功率：1.5kW<br>生产能力：25～30kg/h<br>外形尺寸：450*380*1100 | 1 | 台 | 3980 | 3980 |
| F07 | 单星盆台 | 厂制品 | 1100*750*800/150 | 台面采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，衬筋：不锈钢板厚度≥1.2mm；星盆采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，横档：Φ32*1.2不锈钢圆管；脚透：Φ38*1.2不锈钢圆管；台脚：可调不锈钢子弹脚。 | 1 | 台 | 1485 | 1485 |
| F08 | 单门醒发箱 | 恒联 | 15层 | 外壳采用全不锈钢制造，透明玻璃视窗，全自动恒温/恒湿，智能高效，热风循环系统，自动补水，加湿均匀，醒发效果好。 | 1 | 台 | 2988 | 2988 |
| F09 | 商用微电脑智能电加热烘焙炉 | JCCF | 三层六盘 | 外壳采用全不锈钢制造，全智能按键操作，程控编程模式，温度控制准确；双层耐高温钢化玻璃 | 1 | 台 | 13280 | 13280 |

83

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| F10 | 电饼铛 | 盛天 | 750*750*800 | 加热面：双面加热；额定功率：4800（W） | 1 | 台 | 2150 | 2150 |
| F11 | 电双层蒸饭 | JOY | | 采用 SUS304 不锈钢磨砂贴塑板，内胆板厚 1.2mm，外壳板厚 1.0mm，内框 40*40mm 角钢支撑，整体发泡，胴盘圣采用 1.5mm 不锈钢板材，折弯 40*40mm，与角钢和不锈钢内胆塞焊固定牢固；门把手：采用不锈钢把手，嵌入式锁扣，密封圣采用食品级硅橡胶，嵌入式成型 | 1 | 台 | 12800 | 12800 |
| F12 | 脱排油烟罩连送新风 | 厂制品 | 4300*1200*550 | 罩体：采用 SUS304 不锈钢板，厚度≥1.2 毫米，配有防潮照明灯；网隔：不锈钢排油烟格 | 5.16 | ㎡ | 2350 | 12126 |
| G. 主厨房 | | | | | | | | |
| G01 | 单星盆台 | 厂制品 | 1100*750*800/150 | 台面采用 SUS304 不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，衬筋：不锈钢板厚度≥1.2mm，星盆采用 SUS304 不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，横档：Φ32*1.2 不锈钢圆管，脚通：Φ38*1.2 不锈钢圆管；台脚：可调不锈钢子弹脚。 | 1 | 台 | 1485 | 1485 |
| G02 | 脱排油烟罩连送新风 | 厂制品 | 12800*1300*550 | 罩体：采用 SUS304 不锈钢板，厚度≥1.2 毫米，配有防潮照明灯；网隔：不锈钢排油烟格 | 16.64 | ㎡ | 2350 | 39104 |
| G03 | 双眼电磁矮仔炉 | 荣创 | 1300*700*550/650 | 电压：380V<br>功率：12kW*2 | 1 | 台 | 11500 | 11500 |

84

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| G04 | 单门推车式消毒柜 | JOY | 680*680*1750 | 1. 整机采用优质 304 不锈钢材质制作，箱体 1.0 门板 1.2 配玻璃门，整机箱体保温性能优异，不烫手，优质硅胶密封，密封性能稳定，微电脑智能控制，可实现全自动控制，定时定温；电子、机械式多重超压安全保护；工业级门铰链，蒸汽发生器配置锅炉式水箱，配缺水保护、超压保护、防负压等功能。功率 380V/30kW。进水口：DN15。 | 1 | 台 | 36500 | 36500 |
| G05 | 调料台 | 厂制品 | 400*1100*800/450 | 台面：采用 SUS304 ≥厚度 1.2mm 不锈钢板加强筋；不锈钢管 1.0*30*30 脚；采用 Φ38*1.2 不锈钢管，并配子弹调整脚 | 5 | 台 | 1580 | 7900 |
| G06 | 双眼电磁炒灶 | 荣创 | 2200*1100*800/450 | 1. 升温快，热效率高，提高出菜品率；<br>2. 防水、防油烟、防漏电、防干烧保护等；<br>3. 智能化设计：衡功率输出，循环散热结构；<br>4. 节能；<br>5. 超静音设计（45 分贝以下）；<br>6. 全不锈钢精工细致人性化设计，易清洗；<br>7. 采用坚固耐用的黑色微晶板<br>8. 双重防辐射外壳屏蔽设计；<br>9. 自动出水功能，起锅后，无须调节，输出功率自动降为零，节省电能。<br>10. 操作方便，手柄开关（或旋钮开关），输出功率可以灵活调节。 | 1 | 只 | 14380 | 14380 |

85

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| G07 | 双眼磁大锅灶 | 荣创 | 2000*1000*1345 | 1. 升温快，热效率高，提高出菜品率；<br>2. 防水、防油烟、防漏电、防干烧保护等；<br>3. 智能化设计：衡功率输出，循环散热结构；<br>4. 节能；<br>5. 超静音设计（45 分贝以下）；<br>6. 全不锈钢精工细致人性化设计，易清洗；<br>7. 采用坚固耐用的黑色微晶板<br>8. 双重防辐射外壳屏蔽设计；<br>9. 自动出水功能，起锅后，无须调节，输出功率自动降为零，节省电能。<br>10. 操作方便，手柄开关（或旋钮开关）。输出功率可以灵活调节。 | 3 | 只 | 14380 | 43140 |
| G08 | 单向移门调理台 | 厂制品 | 1800*800*800 | 台面：采用 SUS 304 2B 1.2mm 的磨砂贴膜不锈钢板，面板下衬中密度板，板厚≥15mm，下加强筋，采用不锈钢磨砂贴塑板，厚度 1.2mm；移门、柜身、层板：用 SUS 304 2B 1.2mm 不锈钢板；柜门采用双层吊轴挂式结构，滑动灵活、轻便，不易嵌入垃圾，清洁卫生；脚：Φ68*1.2mm 配不锈钢调节脚。 | 4 | 只 | 3950 | 15800 |
| G09 | 双层工作台 | 厂制品 | 1800*800*800 | 台面：采用 SUS304 不锈钢板，厚度≥1.2 毫米；不锈钢管 1.2*30*30；脚：采用 Φ38*1.2 不锈钢管，并配可调节子弹脚 | 3 | 台 | 1650 | 4950 |
| G10 | 刀具柜 | 厂制品 | 510*140*650 | 1. 安装方式：箱体后设有挂墙孔，可选择悬挂或座台摆放。<br>2. 容量：12~14 把刀，小刀 15 把以上，适用于中式刀、厨师刀。<br>3. 全不锈钢制造，外观美观，坚固耐用 | 1 | 台 | 1500 | 1500 |

86

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| G11 | 灭火系统 | 河南省金盾环保设备有限公司 | | 厨房自动灭火系统系用于灶台着火时进行迅速扑灭，且不会复燃；应具有下列功能及效能：灭火系统设备应提供连接消防控制中心信号传输端子，且能提供切断燃气阀端子；联动性能：具有水冷却功能的装置，在灭火剂完全喷射后，水流联动阀立即启动，自动切换时间≤0 秒，且其喷射延迟时间≤0.5 秒。灭火药剂凝固点：≤0° C，灭火性能效率：灭火时间≤2 秒；灭火药剂平均喷射单位量：灭火装置之单、双瓶组每只喷嘴药剂平均喷射量≥1.15L；喷嘴数量：单瓶组喷嘴数量≥10 只，双瓶组喷嘴数量≥18 只 | 1 | 组 | 11380 | 11380 |
| G12 | 智能厨房冰箱 | 艾泰金斯 | 1200*822*1950 | 1. 全铜 $\phi$7 与 $\phi$8 的加粗蒸发器；<br>2. 高效无氟压缩机；<br>3. 冰箱加厚发泡层（厚度 60mm）；<br>4. 保温节能；<br>5. 内无磁不锈钢，前罩板、门体加厚无磁不锈钢；<br>6. 一体式发泡墙板；<br>7. 冷藏冷冻微电脑双显示，冷冻均可转换冷藏；<br>8. 弹簧豆力回归门；<br>9. 加长型胸条，不锈钢铰链；<br>10. 玻璃门均加弹簧铰链，LED 灯；<br>11. 常规平调台面整体发泡；<br>12. 智能触摸控制功能、物联小程序、食材管理功能、智慧数字管理平台。 | 2 | 台 | 9380 | 18760 |
| G13 | 四层冲孔货架 | 厂制品 | 1200*600*1500 | 采用 SUS304 不锈钢板，厚度≥1.0mm，下衬不锈钢冲孔压死边，无毛刺，脚通；不锈钢管，Φ38*1.2mm 并可调节 | 4 | 台 | 1520 | 6080 |

87

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| G14 | 洗地头 | 厂制品 | 1600 | | 1. 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）漆面不易脱落；<br>2. 固定侧支架钢板厚度≥5mm，黄铜进水主体不易被腐蚀；<br>3. 10.7 米重工无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐压≥300PSI，温度：0-100℃；<br>4. 黄铜铸造枪式喷头、前置扳机，配有橡胶保护套水压可调（配置一把喷头）；<br>5. 进水接口为标准 G1/2 外螺纹 | 1 | 台 | 2180 | 2180 |
| H. 蒸煮间 | | | | | | | | | |
| H01 | 电双门蒸饭车 | JCCF | 48 盘 | | 采用 SUS304 不锈钢磨砂贴塑板，内胆板厚 1.2mm，外壳板厚 1.0mm，内框 40*40mm 角钢支撑，整体发泡，搁盘条采用 1.5mm 不锈钢板材，折弯 40*40mm，与角钢和不锈钢内胆塞焊固定牢固；门把手：采用不锈钢把手，嵌入式铰扣，密封条采用食品级硅橡胶，嵌入式成型 | 2 | 台 | 16900 | 33000 |
| H02 | 电单门蒸饭车 | JCCF | 24 盘 | | 采用 SUS304 不锈钢磨砂贴塑板，内胆板厚 1.2mm，外壳板厚 1.0mm，内框 40*40mm 角钢支撑，整体发泡，搁盘条采用 1.5mm 不锈钢板材，折弯 40*40mm，与角钢和不锈钢内胆塞焊固定牢固；门把手：采用不锈钢把手，嵌入式铰扣，密封条采用食品级硅橡胶，嵌入式成型 | 1 | 台 | 12800 | 12800 |
| H03 | 不锈钢集气罩 | 厂制品 | 5500*1200*550 | | 罩体：采用 SUS304 不锈钢板，厚度≥1.2 毫米，配有防潮照明灯；网隔：不锈钢排油烟格 | 6.6 | ㎡ | 1280 | 8448 |
| H04 | 可倾式电磁汤锅 | 荣创 | 300L | | 1580*1200*1050<br>380V 30kW<br>300L，可供 1100～1200 人用餐 | 2 | 只 | 22769 | 45538 |



| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| H05 | 不锈钢集气罩 | 厂制品 | 4300*1350*500 | | 罩体：采用 SUS304 不锈钢板，厚度≥1.2 毫米，配有防潮照明灯；网隔：不锈钢排油烟格 | 5.8 | ㎡ | 1280 | 7424 |
| H06 | 单星台 | 厂制品 | 1500*800*800 | | 台面采用 SUS304 不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，衬筋：不锈钢板厚度≥1.2mm；星盆采用 SUS304 不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，横档：Φ32*1.2 不锈钢圆管；脚通：Φ38*1.2 不锈钢圆管；台脚：可调不锈钢子弹脚。 | 1 | 台 | 1780 | 1780 |
| H07 | 双层工作台带背 | 厂制品 | 1400*750*800/150 | | 台面：采用 SUS304 2B 厚度≥1.2mm 的磨砂贴膜不锈钢板，面板下衬中密度板，板厚≥15mm。下加加强筋，采用不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm；下一层采用 SUS304 不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.0mm；立柱：Φ38*1.2 不锈钢圆管制作；配不锈钢调平脚。 | 1 | 台 | 1650 | 1650 |
| I. 清洁工具间 | | | | | | | | | |
| I01 | 单眼拖把池连架 | 厂制品 | 1500*600*600/150 | | 材质：采用 SUS304 板材；边框：拉丝板，厚度≥1.2mm；<br>星盆：拉丝板厚度≥1.2mm；<br>脚通：厚度≥1.2mm 的 38mm*38mm 不锈钢方管；<br>台脚：可调不锈钢子弹脚 | 1 | 只 | 1980 | 1980 |
| I02 | 四层平板货架 | 厂制品 | 1200*500*1500 | | 采用 SUS304/1.0mm 不锈钢板下衬不锈钢压死边，无毛刺；脚通：不锈钢管，Φ38*1.2mm 并可调节 | 1 | 只 | 1460 | 1460 |
| J. 配送间 | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| J01 | 单眼水池 | 厂制品 | 600*650*800/150 | 台面采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm。衬筋：不锈钢板厚度≥1.2mm；星盆采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm。横档：Φ32*1.2不锈钢圆管。脚通：Φ38*1.2不锈钢圆管；台脚：可调不锈钢子弹脚 | 1 | 台 | 1320 | 1320 |
| J02 | 单眼水池 | 厂制品 | 1200*650*800/150 | 台面采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm。衬筋：不锈钢板厚度≥1.2mm；星盆采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm。横档：Φ32*1.2不锈钢圆管。脚通：Φ38*1.2不锈钢圆管；台脚：可调不锈钢子弹脚 | 2 | 台 | 1380 | 2760 |
| J03 | 单向移门调理台 | 厂制品 | 1800*750*800 | 台面：采用SUS 304 2B 厚度≥1.2mm的磨砂贴膜不锈钢板，面板下衬中密度板，板厚≥15mm，下加加强筋，采用不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm；移门，柜身、层板：用SUS 304 2B 厚度≥1.2mm不锈钢板；柜门采用双层吊辘柱式结构，滑动灵活、轻便，不易嵌入垃圾，清洁卫生；脚：Φ68*1.2mm配不锈钢调节脚 | 4 | 台 | 3950 | 15800 |
| J04 | 定制二格保温台连下保温车 | 厂制品 | 800*700*800 | 台面：采用SUS304 2B 厚度≥1.2mm的磨砂贴膜不锈钢板，加强筋采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm；保温水槽内胆采用SUS304 2B 厚度≥1.2mm的磨砂贴膜不锈钢板，深度200mm，配1/1分数盘，深度150mm，2只；面板、侧板：SUS304 2B不锈钢板，厚度厚度≥1.2mm；控制器一套，功率3KW，电压220V | 30 | 台 | 1500 | 45000 |

90

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| J05 | 保温汤桶台 | 厂制品 | 1200*700*800 | 台面采用厚度≥1.2mmSUS304/2B不锈钢板，侧面采用厚度≥1.2mmSUS304/2B不锈钢板，内胆采用SUS304 2B 厚度≥1.2mm的磨砂贴膜不锈钢板，加强筋采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm；轮子Φ150聚胺脂，其中两个万向轮带刹车，控制器一套，功率：2.5KW，电压220V | 4 | 台 | 3850 | 15400 |
| J06 | 双层工作台 | 厂制品 | 1200*600*800 | 台面：采用SUS304不锈钢板，厚度≥1.2毫米；不锈钢管1.2*30*30；脚：采用Φ38*1.2不锈钢管，并配可调节子弹脚 | 4 | 台 | 1650 | 6600 |
| J07 | 双层工作台 | 厂制品 | 1200*600*800 | 台面：采用SUS304不锈钢板，厚度≥1.2毫米；不锈钢管1.2*30*30；脚：采用Φ38*1.2不锈钢管，并配可调节子弹脚 | 2 | 台 | 1350 | 2700 |
| J08 | 餐盘输送带 | 超胜 | 7100*520*900 | 1. 链片采用食品级材料POM，确保食品卫生；<br>2. 自带变频器，配置柔性启动和停止系统；<br>3. 驱动轮、牵引轮为尼龙PA6材质； | 2 | 台 | 19850 | 39700 |
| J09 | 四层冲孔货架 | 厂制品 | 1200*500*1500 | 采用SUS304不锈钢板，厚度≥1.0mm，下衬不锈钢冲孔压死边，无毛刺；脚通：不锈钢管，Φ38*1.2mm并可调节 | 1 | 台 | 1520 | 1520 |
| J10 | 洗地龙头 | 联歌 | 10.7米 | 1. 开放式洗地龙头，旋钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）洋面不易脱落；<br>2. 固定侧支架钢板厚度≥5mm，黄铜进水主体不易被腐蚀；<br>3. 10.7米重工无痕三层液压钢丝管（黑色），与主体接口为金属连接件，耐压≥300PSI，温度，0-100℃；<br>4. 黄铜铸造枪式喷头，前置扳机，配有橡胶保护套水压可调（配置一把喷头）；<br>5. 进水接口为标准G1/2外螺纹 | 1 | 台 | 2180 | 2180 |
| K. 消毒房 | | | | | | | | |

91

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| K01 | 步入不锈钢消毒房 | 乞界 | 700*800*2300 | 1.库体内壁采用不锈钢板制作，库体采用厚度≥100mm保温板，门为双层钢化玻璃，可耐高温300度，地板加铺≥3mm厚防滑铝板，防止湿滑，库内配防水、防潮灯；<br>2.控制箱面板上装有温度显示设定，消毒保温时间设定及风机加热启动停止等操作按钮，操作方便，消毒温度、时间可控、数字显示、直观准确；<br>3.循环热风杀菌、消毒，并具有烘干、贮存等功效；<br>4.能有效杀灭大肠杆菌、乙型病毒在99.9%以上；<br>5.消毒温度在130度/-2度，消毒时间15分钟以上。 | 1 | 组 | 123680 | 123680 |
| K02 | 四层平板货架 | 厂制品 | 1200*500*1500 | 采用SUS304厚度≥1.0mm不锈钢板下衬不锈钢压死边，无毛刺；脚通：不锈钢管，φ38*1.2mm并可调节 | 11 | 台 | 1460 | 16060 |
| K03 | 送餐车 | 厂制品 | 900*500*800 | 采用SUS304全不锈钢板制造，δ=1.0mm。手把30*30*1.2mm不锈钢机弯管科顺脚轮，其中两个带刹车架 | 5 | 台 | 3980 | 19900 |
| L 洗消间 | | | | | | | | |
| L01 | 电热开水机连底座 | JCCF | 12kW | 功率：12千瓦；电压：380伏；容量：120升；防生水热水混合装置100%开水；整体灌注发泡快速煮水；缺水自动断电防干烧保护系统；蒸汽压力排放和安全锁装置；外拆式龙头；方便清理水垢；内置大容量水箱分隔提高热效率 | 1 | 台 | 4350 | 4350 |
| L02 | 四层冲孔货架 | 厂制品 | 1200*500*1500 | 采用SUS304不锈钢板，厚度≥1.0mm，下衬不锈钢冲孔压死边，无毛刺；脚通：不锈钢管，φ38*1.2mm并可调节 | 2 | 台 | 1520 | 3040 |



| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| L03 | 单星盆台 | 乞界 | 1200*750*850 | 台面采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，衬筋：不锈钢板厚度≥1.2mm；星盆采用SUS304不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，横档：φ32*1.2不锈钢圆管；脚通：φ38*1.2不锈钢圆管；台脚：可调不锈钢子弹脚。 | 3 | 台 | 1485 | 4455 |
| L04 | 双层作台 | 厂制品 | 1800*750*850 | 台面：采用SUS304不锈钢板，厚度≥1.2毫米；不锈钢管1.2*30*30；脚：采用φ38*1.2不锈钢管，并配可调节子弹脚 | 1 | 台 | 1650 | 1650 |
| L05 | 双层活动工作台 | 厂制品 | 1800*750*800 | 台面：采用SUS304不锈钢板，厚度≥1.2毫米；不锈钢管1.2*30*30；脚：采用φ38*1.2不锈钢管，并配可调节子弹脚 | 1 | 台 | 1780 | 1780 |
| L06 | 牛角烟罩 | 厂制品 | 1200*1200*550 | 罩体：采用SUS304不锈钢板，厚度≥1.2毫米，配有防潮照明灯；网隔：不锈钢排油烟格 | 2 | 组 | 1750 | 3500 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| L07 | 长龙洗碗机 | 超胜 | 3400*1018*1463 | 电/汽加热•洗涤量：3000-5000 碟/小时<br>洗涤高度：420mm<br>总功率电/汽：48kW<br>主洗加热功率：18kW•漂洗加热功率：20kW<br>外形尺寸（长×宽×高）：3400*1018*1463<br>烘干机总功率电：10kW•<br>总用电量电/汽：48kW/(16kW)380v/50Hz/3P（三相五线制）<br>主机电源线直径：25mm<br>烘干机电源线直径：10mm<br>进水管径：Φ20mm•排水管径：Φ50mm<br>进水压力（流动压力）：0.3～5kg/cm<br>进水温度：10-60℃<br>进水硬度：0.034～0.103g/L<br>进汽管径：Φ20mm<br>出汽管径：Φ20mm<br>耗汽量：45kg<br>进汽压力：0.2～0.35 公斤<br>优质不锈钢 304 制造 | 1 | 只 | 61280 | 61280 |
| L08 | 单星盆台 | 厂制品 | 1500*760*850/150 | 台面采用 SUS304 不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，衬筋：不锈钢板厚度≥1.2mm；星盆采用 SUS304 不锈钢磨砂贴塑板，厚度≥1.2mm，横档：Φ32*1.2 不锈钢圆管；脚通：Φ38*1.2 不锈钢圆管；台脚：可调不锈钢子弹脚。 | 1 | 台 | 1780 | 1780 |
| L09 | 单孔收残台 | 厂制品 | 1500*760*850/150 | 台面：采用 SUS304 1.0mm 不锈钢板加强筋；不锈钢管 1.0*30*30 脚；采用Φ38*1.2 不锈钢管，并配子弹调整脚 | 1 | 台 | 1650 | 1650 |
| M. 更衣间 | | | | | | | | |

94

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| M01 | 不锈钢三格更衣柜 | 厂制品 | 900*400*1800 | 侧板：SUS304 不锈钢板 厚度≥1.0mm；层板、背板：SUS304 不锈钢板 厚度≥1.0；柜门：厚度≥1.0mm | 6 | 台 | 1985 | 11910 |
| M02 | 挂墙盆 | 厂制品 | 500*400*200 | 台面：采用 SUS304 不锈钢板；星盆：厚≥1.2mm | 1 | 台 | 850 | 850 |
| N. 热水房 | | | | | | | | |
| N01 | 商用电热水器 | 熙悦 | 60L | 标准温度控制、超温保护、超压保护、机械式 TP 阀超温超压保护 | 2 | 台 | 13500 | 27000 |
| O. 主厨房 | | | | | | | | |
| O01 | 不锈钢管道 | 厂制品 | 700*600 | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 | 100 | m' | 50 | 5000 |
| O02 | 不锈钢管道 | 厂制品 | 1100*600 | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 | 220 | m' | 50 | 11000 |
| O03 | 不锈钢弯头 | 厂制品 | 1100*600*1400 | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 | 3 | 只 | 1550 | 4650 |
| O04 | 不锈钢斗型接口 | 厂制品 | 890*1130/1100*600*1000 | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 | 1 | 只 | 1250 | 1250 |
| O05 | 软接口 | 厂制品 | 1100*600*300 | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 | 1 | 只 | 600 | 600 |
| O06 | 净化器斗型接口 | 厂制品 | 890*1130/1440*1230*1000 | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 | 1 | 只 | 1450 | 1450 |
| O07 | 静电油烟净化器 | 北沃 | 3*12000 风量 | 适用于煤气炉膛及重油的炉膛排烟净化处理；环境温度大约在-30℃—50℃；空气相对湿度 85%；海拔高度：<1000m。 | 1 | 台 | 20227 | 20227 |

95

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| O08 | 低噪音中压箱式风机 | | 380V/15kW/36500风量 | 材质：八角包柱，内外镀锌板，四周隔音，弹簧式防震器，槽钢底架，外接注油孔，欧式皮带轮。 | 1 | 台 | 11465 | 11465 |
| O09 | 变频智能保护器 | 北沃 | 11kW | 配套风机 | 1 | 台 | 3750 | 3750 |
| P. 点心间 | | | | | | | | |
| P01 | 不锈钢管道 | 厂制品 | 500*500 | 采用SUS304不锈钢板制作，厚度1.0mm，焊接 | 140 | ㎡ | 50 | 7000 |
| P02 | 不锈钢弯头 | 厂制品 | 500*500*1400 | 采用SUS304不锈钢板制作，厚度1.0mm，焊接 | 3 | 只 | 1280 | 3840 |
| P03 | 不锈钢斗型接口 | 厂制品 | 920*780/500*500*1000 | 采用SUS304不锈钢板制作，厚度1.0mm，焊接 | 1 | 只 | 1080 | 1080 |
| P04 | 软接口 | 厂制品 | 500*500*300 | 采用SUS304不锈钢板制作，厚度1.0mm，焊接 | 1 | 只 | 350 | 350 |
| P05 | 净化器斗型接口 | 厂制品 | 890*1000/920*780*1000 | 采用SUS304不锈钢板制作，厚度1.0mm，焊接 | 1 | 只 | 1350 | 1350 |
| P06 | 静电油烟净化器 | 北沃 | 12000风量 | 适用于煤气炉膛及重油的炉膛排烟净化处理；环境温度大约在-30℃—50℃；空气相对湿度85%；海拔高度：<1000m。 | 1 | 台 | 5192 | 5192 |
| P07 | 低噪音中压箱式风机 | 远通 | 380V/4kW/13000风量 | 材质：八角包柱，内外镀锌板，四周隔音，弹簧式防震器，槽钢底架，外接注油孔，欧式皮带轮。 | 1 | 台 | 5265 | 5265 |



| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P08 | 变频智能保护器 | 北沃 | 4kW | 配套风机 | 1 | 台 | 1800 | 1800 |
| Q. 蒸煮间 | | | | | | | | |
| Q01 | 不锈钢管道 | 厂制品 | 500*500 | 采用SUS304不锈钢板制作，厚度1.0mm，焊接 | 60 | ㎡ | 50 | 3000 |
| Q02 | 不锈钢管道 | 厂制品 | 500*500 | 采用SUS304不锈钢板制作，厚度1.0mm，焊接 | 140 | ㎡ | 50 | 7000 |
| Q03 | 不锈钢弯头 | 厂制品 | 950*500*1400 | 采用SUS304不锈钢板制作，厚度1.0mm，焊接 | 3 | 只 | 1450 | 4350 |
| Q04 | 不锈钢斗型接口 | 厂制品 | 920*780/950*500*1000 | 采用SUS304不锈钢板制作，厚度1.0mm，焊接 | 1 | 只 | 1080 | 1080 |
| Q05 | 软接口 | 厂制品 | 950*500*300 | 采用SUS304不锈钢板制作，厚度1.0mm，焊接 | 1 | 只 | 550 | 550 |
| Q06 | 净化器斗型接口 | 厂制品 | 890*1000/1140*1030*1000 | 采用SUS304不锈钢板制作，厚度1.0mm，焊接 | 1 | 只 | 1450 | 1450 |
| Q07 | 低噪音中压箱式风机 | 远通 | 380V/11kW/25000风量 | 材质：八角包柱，内外镀锌板，四周隔音，弹簧式防震器，槽钢底架，外接注油孔，欧式皮带轮。 | 1 | 台 | 8102 | 8102 |
| Q08 | 变频智能保护器 | 北沃 | 11kW | 配套风机 | 1 | 台 | 3150 | 3150 |
| R. 洗消间 | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| R01 | 不锈钢管道 | 厂制品 | 500*500 | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 | 110 | ㎡ | 50 | 5500 |
| R02 | 不锈钢弯头 | 厂制品 | 500*500*300* | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 | 3 | 只 | 1280 | 3840 |
| R03 | 不锈钢变径斗型接口 | 厂制品 | 500*500/320*320 | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 | 1 | 只 | 1080 | 1080 |
| R04 | 软接口 | 厂制品 | 500*500*300 | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 | 1 | 只 | 350 | 350 |
| R05 | 净化器斗型接口 | 厂制品 | 890*1000/920*780*1000 | 采用 SUS304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm，焊接 | 1 | 只 | 1350 | 1350 |
| R06 | 低噪音中压箱式风机 | 远通 | 380V/4kW/12000 风量 | 材质：八角包柱，内外镀锌板，四周隔音，弹簧式防震器，槽钢底架，外接注油孔，欧式皮带轮。 | 1 | 台 | 5285 | 5285 |
| R07 | 变频智能保护器 | 北沃 | 4kW | 配套风机 | 1 | 台 | 1800 | 1800 |
| S. 其他 | | | | | | | | |
| S01 | 灭蝇灯 | 丽吉尔 | 30W | 整体采用高强度 ABS 工程材质；简易收集板，收取方便容易清理；高压电网卡快速消灭蚊蝇 | 7 | 个 | 528 | 3696 |
| S02 | 紫外线消毒灯 | 丽吉尔 | 30W | 功率 30W 利用紫外线高效杀菌 | 6 | 个 | 485 | 2910 |



| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| S03 | 感应龙头 | 大型 | | 1. 国标黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理；<br>2. 座台式安装，开孔尺寸 25mm；<br>3. 红外感应距离 25cm，感应距离可调；<br>4. AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V*4 直流电源，直流电下 0.25W 功率；<br>5. 三通接口设计，可接冷、热水源，接口 G1/2 外螺纹。 | 1 | 个 | 750 | 750 |
| S04 | 冷热水龙头 | 联歌 | | 1. 座台式双孔双温国标黄铜铸造本体，表面抛光镀铬处理；<br>2. 配 1/4 转陶瓷阀芯一字型手柄；<br>3. 八寸（203mm）平颈水嘴，铜管厚度 1.0mm、360 度可旋转；<br>4. 开孔尺寸 25mm*2，左右开孔间距 101mm（偏芯设计可调范围 15mm），进水接口为标准 G1/2 外螺纹；<br>5. 全铜材质。 | 20 | 个 | 385 | 7700 |
| | 合计 | | | | | | | 1125000 |
| 总报价（大写）：壹佰壹拾贰万伍仟元 小写：1125000 元 | | | | | | | | |

法定代表人或法定代表人授权代理人签章：

注：

（1）投标供应商应当根据“采购需求”的内容在上表中详细填写；

（2）表格不够可自行延长。