



贵州省都匀监狱建设项目建成配套搬迁采购(货物、 服务)(B包:厨房设备)

需求公示内容

项 目 编 号:	JHC2025J-169HW 号
采 购 人:	都匀市住房和城乡建设局
采购代理机构:	贵州省金汇实业(集团)有限公司
日 期:	二〇二五年七月

一、供应商资格要求

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：

（1）本项目为不专门面向中小企业采购的项目，按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）要求，对符合其规定的小微企业报价给予10%的扣除，用扣除后的价格参加评审。监狱企业，残疾人福利性单位视同小微企业。

3. 本项目的特定资格要求：无

4. 申请人资格要求：参加政府采购活动的供应商应当满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的条件并依照《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十七条、第十八条规定提供材料：

（1）具有独立承担民事责任的能力；

（2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

（3）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

（4）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

（5）参加本次采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录及法律、行政法规规定的其他条件；

（6）单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加本采购项目投标；

（7）供应商未被“信用中国”网站（<https://www.creditchina.gov.cn/>）列入“记录失信被执行人”、“重大税收违法案件当事人名单”、“政府采购严重违法失信行为”中任意一项或多项记录名单；同时，供应商未处于中国政府采购网（<http://www.ccgp.gov.cn/>）“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。

二、实质性响应条款

1. 预算金额：2913890.60 元。

2. 最高限价：2913890.60 元。

3. 合同履行期限：合同签订后于 30 日历天内完成本项目内容的供货及安装调试工作，并通过验收。

4. 质量标准：符合现行的国家相关标准、行业标准、地方标准等以及采购人的要求。

三、无效标、废标

1 有下列情况之一出现的，响应文件无效，按无效标处理：

- 1.1 不具备竞争性谈判文件中规定资格要求的；
- 1.2 未按照谈判文件的规定提交谈判保证金的；
- 1.3 未按照竞争性谈判文件规定要求签署、盖章的；
- 1.4 报价超过竞争性谈判文件中规定的预算金额或者最高限价的；
- 1.5 响应文件含有采购人不能接受的附加条件的；
- 1.6 法律、法规和竞争性谈判文件规定的其他无效情形。

2 有下列情形之一的，视为供应商串通投标，其投标无效：

- 2.1 不同供应商的响应文件由同一单位或者个人编制；
- 2.2 不同供应商委托同一单位或者个人办理谈判事宜；
- 2.3 不同供应商的响应文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；
- 2.4 不同供应商的响应文件异常一致或者谈判报价呈规律性差异；
- 2.5 不同供应商的响应文件相互混装；
- 2.6 不同供应商的谈判保证金从同一单位或者个人的账户转出。

3 有下列情况之一出现的，将作废标处理：

- 3.1 符合专业条件的供应商或者对竞争性谈判文件作实质响应的供应商不足三家的；
- 3.2 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- 3.3 供应商的报价均超过采购预算，采购人不能支付的；
- 3.4 因出现重大变故，采购项目取消的。

四、采购需求内容

（一）采购内容及技术参数要求

标段类型	标段区域	区域位置	名称	技术参数要求	参考图	单位	数量	备注
01 武警设备设施	03 新营房营产营具	食堂	消毒碗柜	不小于长 1650*宽 540*高 2030mm 厨房餐具消毒柜不少于 45 门；功率：6200W；额定电压：220V；杀菌方式：臭氧+紫外线+红外线；消毒温度 $\geq 55^{\circ}$ ，定时按钮 15-60 分钟定时，开门即停装置，顶部设有臭氧防止臭氧外漏，红外线灯管发热均匀。智能触控。		组	5	
01 武警设备设施	03 新营房营产营具	食堂	调料架	铁制，长 28.5cm，宽 14cm，高 14cm，两层。调味瓶 4 个，直径 6.5cm，高 15.3cm；油瓶 4 个长 5.5cm，宽 5.5cm，高 30cm。		个	10	
01 武警设备设施	03 新营房营产营具	食堂	灭蚊灯	功率： $\geq 40W$ 覆盖面积： $\geq 80 m^2$ 诱蚊光源：波长 365nm 紫外线灯管，寿命 ≥ 8000 小时 电网电压： $\geq 380V$ 捕杀方式：电击式+粘捕式双模式 防护等级：IPX4 材质：外壳采用 ABS 阻燃材料，耐高温防腐蚀 噪音： $\leq 35dB$		台	6	
01 武警设备设施	03 新营房营产营具	食堂	保温餐车	不少于 8 格，尺寸：长 3200mm $\times$ 宽 600mm $\times$ 高 800mm 材质：外壳不锈钢，内胆食品级 PP 保温方式：电加热，发热管功率 3000W		个	2	

				温度范围：30 - 80℃可调节 每格尺寸：长 600mm×宽 400mm×高 200mm 承重：每格≥10kg 电源：220V/50Hz 功能：可定时，有温度显示。			
01 武警设 备设施	03 新营房营 产营具	操作间	烤箱	每层材质：外壳 304 不锈钢，内胆搪瓷材质，厚度≥1.2mm 加热方式：电加热，功率 12000W，三相电 温度范围：30 - 400℃ 温控方式：上下火独立控温，精度±2℃ 功能：热风循环、蒸汽加湿、智能触控操作 烤盘尺寸：600mm * 400mm 烤盘层数：3 层 6 盘 定时范围：0 - 99 分钟		个	1
01 武警设 备设施	03 新营房营 产营具	操作间	电饼铛	能效等级：≤1 级 制冷量：≥7500W 制冷功率：≥2000W 制热量：≥9800W 制热功率：≥2950W 电辅热输入功率：≥1200W 能效比：≥4.5 循环风量：≥1400m³/h 室内机噪音：≤28 - 45dB		个	1

				功率：6800W 电压：380V 烤盘直径：650mm 烤盘材质：铝镁合金，表面不粘涂层 加热方式：铸管加热 控温范围：0 - 300℃ 控温精度：±5℃ 定时功能：0 - 60 分钟			
01 武警设 备设施	03 新营房营 产营具	操作间	电磁炉	功率：≥4000W 电压：≥220V/50Hz 面板材质：黑晶微晶面板，耐高温、防刮耐磨 加热线圈：直径不小于 210mm 大线圈，加热均匀 控制方式：触控操作，多档火力调节 功能：具备火锅、炒菜、蒸煮、煎炸、煲汤等多种模式， 支持 24 小时预约，99 分钟定时，有过热保护、童锁保 护 能效等级：1 级 适用锅具：铁、不锈钢等导磁材质锅具 防水等级：IPX4 噪音：≤58dB 配件：不锈钢汤锅 1 个（直径不小于 30cm）		个	10

01 武警设 备设施	03 新营房营 产营具	操作间	电灶	尺寸：不低于长 2000mm×宽 1300mm×高 840mm 大锅直径 1000mm，微晶 400mm 带供水功能 功率：大锅不低于 8000W，小锅不低于 4000W 能效：1 级能效 电压：≥380V 面板：黑晶防爆玻璃 控温：触摸多档火力调节 功能：定时、过热保护 适用锅具：铁、不锈钢导磁锅 防水≥IPX4 级		台	1	
01 武警设 备设施	03 新营房营 产营具	操作间	操作台	加厚不锈钢，双层下面推拉门，长 3000mm*高 8000mm* 宽 1400mm		个	4	
01 武警设 备设施	03 新营房营 产营具	操作间	洗菜池	加厚不锈钢，三曹，尺寸：≥长 3000mm*高 1000mm*宽 1400mm		个	2	
01 武警设 备设施	03 新营房营 产营具	操作间	蒸饭柜	尺寸：≥长 800mm×宽 600mm×高 1000mm 功率：9000W 电压：380V 蒸盘数量：10 个 蒸盘尺寸：≥长 400mm×宽 300mm×高 50mm		个	1	
01 武警设 备设施	03 新营房营 产营具	操作间	熬汤炉	不小于 650*650*800mm 台面一体成型，IPX4 标准防水设 计，四面可直接喷淋，锅具防干烧、线盘高温保护，超		个	1	

				温保护,采用隔离安全电压散热风机,高标准防漏电处理加特有防静电设计,漏电静电安全无忧,风机延时不超过2分钟关断,具有防水、防油、防虫等功能,不小于6mm微晶板,能承受800℃高温。				
01 武警设备设施	03 新营房营产营具	操作间	洗碗池	加厚不锈钢,单曹,尺寸: ≥长3000mm*高1000mm*宽1400mm,室外含雨棚。		个	2	
01 武警设备设施	03 新营房营产营具	操作间	餐具消毒柜	(1) 尺寸不小于1310*650*1980mm (2) 强制柜内热风循环,高温消毒无死角;消毒温度随意可调,操作更方便: (3) 超大容量,方便各种耐高温餐具进行归类消毒; (4) 采用高温热风循环加热。		个	1	
01 武警设备设施	03 新营房营产营具	操作间	和面机	(1) 尺寸: 长不低于1000mm * 宽不低于600mm * 高不低于1050mm (2) 功率: ≥4kW (3) 电压: ≥380V (4) 和面量: ≥50kg/次 (5) 搅拌转速: ≥70 转/分钟 (6) 材质: 机身304不锈钢,搅拌钩及料桶食品级304不锈钢		台	1	
01 武警设备设施	03 新营房营产营具	操作间	扎面机	尺寸: 长不低于650mm×宽不低于400mm×高不低于1100mm 功率: ≥2.2kW		台	1	

				电压：≥220V 轧面宽度：≥300mm 轧面厚度调节范围：0.5 - 8mm 压面辊材质：食品级不锈钢，表面抛光处理 产量：60 - 80kg/小时				
01 武警设 备设施	03 新营房营 产营具	操作间	调料车	不锈钢，配 6 个直径为 100mm 的圆形调料盒，分上下两 层，长不超过 800mm，宽不超过 400mm，高不超过 1000mm		台	1	
01 武警设 备设施	03 新营房营 产营具	操作间	拌粉机	尺寸：长不低于 800mm×宽不低于 500mm×高不低于 1200mm 功率：1.5kW 电压：220V 搅拌容量：50L 搅拌速度：3 档可调 材质：搅拌桶及桨叶采用食品级 304 不锈钢，机身外壳 为冷轧钢板喷塑		台	1	
01 武警设 备设施	03 新营房营 产营具	操作间	直饮水机	尺寸：长不低于 350mm×宽不低于 200mm×高不低于 400mm。 功率：一般在 30 - 50W。 电压：220V。 过滤方式：多采用活性炭、PP 棉、反渗透膜等组合过滤。 出水速度：每分钟约 0.5 - 1L。		台	1	

01 武警设 备设施	03 新营房营 产营具	操作间	抽油烟机	尺寸：长不低于 1800mm×宽不低于 1000mm×高不低于 600mm 功率：1500W 电压：380V 排风量：2800m³/h 噪音：≤72dB 操控方式：按键式 油脂分离度：≥95% 风压：800Pa 面板材质：304 不锈钢		套	1	
01 武警设 备设施	03 新营房营 产营具	操作间	钢桶	食品级不锈钢，套装（大号 40L 中号 30L 小号 20L）		套	1	
01 武警设 备设施	03 新营房营 产营具	操作间	餐盒	食品级不锈钢 大号 60cm*40cm*20cm 小号 30cm*20cm*20cm 两种		套	40	
01 武警设 备设施	03 新营房营 产营具	操作间	炊具	砧板、锅铲、汤勺、漏勺、滤网勺、蒸饭盘、带孔蒸饭 盘、方形不锈钢菜盒、圆形不锈钢菜盆、打蛋器、破壁 机		套	2	
01 武警设 备设施	03 新营房营 产营具	操作间	餐具	食品级不锈钢，餐盘、汤碗、勺子，筷子		套	100	

01 武警设备设施	03 新营房营产营具	操作间	刀具	(1) 切片刀（全长约 30-40cm，刃长 18-25cm）、重量 300-500g； (2) 砍骨刀（全长约 35-45cm，刃长约 20-30cm）、重量 600-1000g ； (3) 剔骨刀（全长约 25-35cm，刃长约 15-22cm）、重量 200-400g； (4) 面包刀（全长约 25-35cm，刃长约 15-20cm）、重量 300-500g； (5) 水果刀（全长约 15-25cm，刃长约 8-15cm），重量 100-300g。		套	2	
01 武警设备设施	03 新营房营产营具	操作间	热水器	(1) 整机尺寸（长×宽×高）：900mm×480mm×450mm， (2) 能效等级：≤1 级 (3) 额定功率：≥3000W (4) 加热时间：从常温 25℃加热至 75℃，时间≤60 分钟 (5) 水箱容积：≥80 升 (6) 防水等级：IPX4		台	2	
01 武警设备设施	03 新营房营产营具	操作间	带锁刀柜	(1) 尺寸：长 600mm×宽 400mm×高 1600mm (2) 功率：600W (3) 电压：220V (4) 容量：120L (5) 消毒方式：紫外线+臭氧+高温三重消毒（高温≤		个	1	

				125℃) (6) 消毒时间: 30 分钟 (可自定义 0-60 分钟) (7) 材质: 柜体 304 不锈钢, 内胆镜面不锈钢易清洁可上锁。				
01 武警设 备设施	03 新营房营 产营具	给养器材库	器材架	不锈钢, 三层, 不小于 1600mm*800mm*2000mm		组	2	现地测 量后确 定
01 武警设 备设施	03 新营房营 产营具	主食库	米柜	不小于 1080*800*300mm, 采用磨砂不锈钢板制作, 板厚 不小于 1.2mm, 配不锈钢调节脚 (带门)		个	1	
01 武警设 备设施	03 新营房营 产营具	主食库	面柜	不小于 1080*800*300mm, 采用磨砂不锈钢板制作, 板厚 不小于 1.2mm, 配不锈钢调节脚 (带门)		个	1	
01 武警设 备设施	03 新营房营 产营具	主食库	货物架	不锈钢, 三层, 长 1080*高 800*宽 300mm,		组	2	现地测 量后确 定
01 武警设 备设施	03 新营房营 产营具	主食库	炊事衣物 消毒柜	尺寸: 不低于长 600mm×宽 400mm×高 1600mm 功率: ≥2000W 电压: ≥380V 容量: ≥600L 消毒方式: 高温蒸汽+紫外线+臭氧三重消毒, 高温可达 130℃ 材质: 柜体采用 304 不锈钢, 内胆为食品级不锈钢		个	1	

				层架设计：四层可调节不锈钢层架，每层承重不低于30kg				
01 武警设 备设施	03 新营房营 产营具	主食库	冰箱	尺寸：不低于长 1200mm×宽 750mm×高 1900mm 功率：≥200W 电压：≥220V 容量：≥600L 制冷方式：风冷无霜，立体循环送风 控温方式：电脑控温，温度波动小 能效等级：1 级 面板材质：304 不锈钢，耐腐蚀易清洁 噪音：≤40dB 功能：双系统独立控温，冷藏冷冻互不干扰；负离子杀菌净味；LED 冷光灯照明；智能调节风速 开门设计：左右双对开，四扇门独立开关 层架配置：可调节钢化玻璃搁板，承重强；抽屉式储物格，分类收纳便捷		台	2	
01 武警设 备设施	03 新营房营 产营具	主食库	食物留验 柜	单锁留样柜，430mm*480mm*640mm，温度 2-8 度，留样时间：72 小时。无氟压缩机。		个	1	
01 武警设 备设施	03 新营房营 产营具	副食库	电子秤	量程：最大称度不少于 100kg 精度等级：III 级，符合国家计量标准		台	1	

01 武警设备设施	03 新营房营产营具	副食库	炊具消毒柜	尺寸：不低于长 600mm×宽 400mm×高 1600mm 功率：≥600W 电压：≥220V 容量：≥120L 消毒方式：紫外线+臭氧+高温三重消毒（高温≤125℃） 消毒时间：可自定义 0-60 分钟 材质：柜体 304 不锈钢，内胆镜面不锈钢易清洁可上锁。		个	1	
01 武警设备设施	03 新营房营产营具	副食库	菜筐	高密度低压聚乙烯料（HDPE），800mm*550mm*560mm		个	15	
01 武警设备设施	03 新营房营产营具	官兵家属临时来队住房（设备部分计入土建部分）X4	电磁炉	262mm 聚能大线盘，额定功率 5000W，双风机散热，插头规格 16A，额定电压 220V		个	4	
01 武警设备设施	03 新营房营产营具	官兵家属临时来队住房（设备部分计入土建部分）X4	消毒柜	额定功率 610W，紫外线及发热管消毒，额定电压 220V，额定电压 10A，额定频率 50Hz，层架承重≥10KG		个	4	

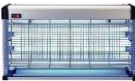
01 武警设 备设施	03 新营房营 产营具	官兵家属临 时来队住房 （设备部分 计入土建部 分）X4	厨具	（1）圆底炒锅、不粘锅，汤锅、锅铲、汤勺、漏勺，以上尺寸直径 25-35CM； （2）切片刀：全长约 30-40cm，刃长 18-25cm）、重量 300-500g； （3）砍骨刀：（全长约 35-45cm，刃长约 20-30cm）、重量 600-1000g ； （4）水果刀：（全长约 15-25cm，刃长约 8-15cm），重量 100-300g。 （5）直径 35-50cm 菜盆等厨具		套	4	
01 武警设 备设施	03 新营房营 产营具	官兵家属临 时来队住房 （设备部分 计入土建部 分）X4	餐具	瓷餐碟、瓷碗、竹筷、不锈钢勺子等满足四人以上需求		套	4	
03 厨房设 备	01 生卫科后 勤厨房设备	主厨区	炉拼台	（1）规格（mm）：≥625*928*800/400 （2）采用 304 不锈钢板制作，不锈钢面板厚 1.2mm，侧板 1.0mm，方管 1.0mm，配置高 400mm 不锈钢后档炉背板及前饰板，主支撑架不低于 38*38mm 不锈钢管，副支架管为不低于 38*25mm 不锈钢管横通，配置不低于 38mm 不锈钢调节脚。 （3）规格：625mm*930mm*800mm+400mm，规格偏差≤±5mm；		台	1	

03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	主厨区	双层工作台	(1) 规格 (mm): $\geq 2000 \times 1000 \times 800$ (2) 采用 304 不锈钢板制作; (3) 不锈钢面板厚 1.2mm, 底板厚 1.0mm, 方管 1.0mm (4) 台面可切、可砍, 符合国家规范及行业标准 (5) 主支撑架为不低于 38*38mm 不锈钢管, 上下层衬面加双全不锈钢加强筋 (6) 配置不低于 38mm 不锈钢调节脚 (7) 每层层高 500mm 及以上, 每层承重 80KG 及以上。		台	10	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	主厨区	商用电磁灶 (大炒炉) 单头 1000 大炒炉	1、规格: 1200mm*1300mm*800mm+400mm, 功率 30KW/380V。 2、材质: 优质 SUS304 不锈钢板材, 耐腐蚀, 中性盐雾试验保护级别 ≥ 10 级, NSS ≥ 480 小时无红锈, 食品级 SUS409 锅具材质, 锅径 1000mm, 炉面板厚度 ≥ 1.2mm, 其他侧板厚度 ≥ 1.0mm。 3、台面炮台采用拉伸成型技术, IPX4 标准防水设计。 4、SUS304 不锈钢摇摆水龙头, 多档 360 度旋转无级变速档位火力开关配置。 5、LED 数码显示屏, 仿真火力显示, 实时显示功率、当前火力档位和用电度数累计。 6、双层并绕线圈盘, 锅体受热强劲均匀, 加热盲区小。 7、数字化智能机芯, 采用 72MHZ 的高速数字处理器, ≥ 25 项智能保护功能, 采用霍尔传感器检测技术, 性能稳定, 检测更精准。采用紫铜搭桥技术, 耐电流冲击性		台	12	

			更强，保护电流高低对机芯的冲击。 8、国家专利双层并绕线圈盘，锅体受热强劲均匀，加热盲区小。 9、一级能效/热效率$\geq 94.5\%$； 10、产品符合最新国家标准要求，对触及带电部件的防护、发热、耐潮湿（器具外壳防水等级$\geq IPX4$）、泄漏电流和电气强度、稳定性和机械危险、耐热和耐燃、辐射毒性和类似危险≥ 26项目均应符合国家标准；（须提供国家认可的第三方检测机构出具带有 CMA 标识或 CNAS 标识的检测报告并加盖制造商公章的扫描件佐证。） 11、产品需具备节能产品认证、产品安全认证证书、食品接触安全认证、防腐蚀等级认证（须提供国家认可机构颁发的证书）。 12、产品重要部件主板，机芯壳，线盘，显示器通过“国家最新标准《家用和类似用途电器的安全第 1 部分：通用要求》“耐热和耐燃”项目检测。（须提供国家认可的第三方检测机构出具带有 CMA 标识或 CNAS 标识的检测报告并加盖制造商公章的扫描件佐证。） 13、大炒炉系列具有产品责任保险，其保险累计金额≥ 6000 万				
--	--	--	---	--	--	--	--

03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	主厨区	灭蝇灯	1. 外壳采用铝型材 2. 用恒流高压变压器，采用欧洲式电网 3. 采用欧洲式电网(粗线经、宽网缝) 5. 电功率：40W，电压：220V； 6. 参考尺寸：450mm*70mm*280mm		台	3	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	主厨区	不锈钢岛式烟罩	采用 304 优质磨砂不锈钢板制作，板厚 1.0mm 采用国产优质隔油网采用 0.5mm 全无缝焊接技术，高工艺标准，产品牢固耐用 具有卫生、美观，耐用等优点 规格长+宽*高：6500mm*1400mm*1000mm		米	6.5	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	主厨区	炉拼台	采用 304 不锈钢板制作； 不锈钢面板厚 1.2mm，侧板 1.0mm，方管 1.0mm， 配置高 400mm 不锈钢后档炉背板及前饰板， 主支撑架为不低于 38*38mm 不锈钢管， 副支架管为不低于 38*25mm 不锈钢管横通， 配置不锈钢调节脚。 规格：450mm*1300mm*800mm+400mm，规格偏差 $\leq \pm 5\text{mm}$ ； （现场定制）		台	3	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	主厨区	不锈钢岛式烟罩	采用 304 优质磨砂不锈钢板制作，板厚 1.0mm 采用国产优质隔油网采用 0.5mm 全无缝焊接技术，符合国家规范及行业标准 全无缝焊接技术，高工艺标准，产品牢固耐用		米	9.7	

				具有卫生、美观，耐用等优点 规格长+宽*高：9757mm*1400mm*1000mm；				
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	少数民族厨房	绞切肉机	1. 功率 1.5kw，铜线电机 220v 2. 参考尺寸 580mm*420mm*800mm，规格偏差 $\leq \pm 10$ mm 3. 产品重量 45-80kg 4. 入料口直径 120-130mm； 5. 绞刀转速：180r/min 6. 生产产量：（90-130）kg/h 7. 防水等级 $\geq$ ipx3；		台	1	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	少数民族厨房	多用切菜机	1. 功率 ≥ 0.75 千瓦 50 赫兹 2. 参考尺寸：700mm*530mm*840mm，规格偏差 $\leq \pm 10$ mm； 3. 生产产量：（300-800）kg/h； 4. 整机重量 80-100kg； 5. 整机为 304 不锈钢材料制作，用于根茎类蔬菜瓜果的切片、切丝、切丁等多种用途。机架外壳，均为不锈钢材质。断电保护，开盖即停。		台	1	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	少数民族厨房	双门消毒柜	1. 采用内、外 304 不锈钢材质； 2. 参考尺寸：1140mm*480mm*1840mm，规格偏差 $\leq \pm 10$ mm； 3. 加粗 304 不锈钢餐盘架、碗架、杯架，单层承重 ≥ 20 kg； 4. 消毒时间和温度可随意调节，操作更方便； 5. 柜内温度持续 15 分钟维持 125℃ 以上，达国家二星级		台	1	

				消毒标准;采用聚氨酯整体发泡技术; 6. 电压: 220v, 功率: 1800w.				
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	少数民族厨房	四门高身雪柜	1. 参考尺寸: 1200mm*700mm*1950mm, 规格偏差 $\leq \pm 10$ mm; 2. 制冷方式: 风循环; 3. 温控类型: 机械\数显: 冷藏室, 温度: $+10^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}$; 冷冻 4. 室温度: $-10^{\circ}\text{C} \sim -18^{\circ}\text{C}$; 5. 电源 220V50Hz; 6. 功率: $\geq 400\text{W}$; 7. 门数: 实体四门		台	1	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	少数民族厨房	灭蝇灯	1. 外壳采用铝型材 2. 用恒流高压变压器, 采用欧洲式电网 3. 采用欧洲式电网(粗线经、宽网缝) 4. 电功率: 40W, 电压: 220V		台	2	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	少数民族厨房	三层栅格层架	1. 采用 304 不锈钢制作, 不锈钢面板厚 1.0mm, 方管 1.0mm; 2. 主支撑架为不低于 38*38mm 不锈钢管, 副支架管为不低于 38*25mm 不锈钢管, 横担支架管为不低于 30*15mm 不锈钢管; 3. 配置不低于 38*38mm 不锈钢调节脚, 每层层高 380mm 及以上, 每层承重 80KG 及以上。		台	2	

03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	少数民族厨房	三星盆台	1. 采用 304 优质磨砂不锈钢板制作，面板 1.2mm，其它 1.0mm； 2. 星盆尺寸：500*500*280mm 3. 配置高 100mm 防水不锈钢后档板 4. 主支撑架为不低于 38*38mm 不锈钢管 5. 副支架管为不低于 25*25mm 不锈钢管横通 6. 配置不锈钢调节脚及水龙头、落水器及拦渣片。		台	1	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	少数民族厨房	双层工作台	1. 采用 304 不锈钢板制作，不锈钢面板厚 1.2mm，底板 1.0mm，方管 1.0mm； 2. 台面可切、可砍，符合国家规范及行业标准； 3. 主支撑架为不低于 38*38mm 不锈钢管，上下层衬面加双全不锈钢加强筋； 4. 配置不低于 38mm 不锈钢调节脚； 5. 每层层高 500mm 及以上，每层承重 80KG 及以上。		台	2	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	少数民族厨房	单孔污碟台(方脚直背)	1. 采用 304 不锈钢板制作，面板 1.2mm，侧板 1.0mm； 2. 配置高 100mm 防水不锈钢后档板。 3. 主支撑架为不低于 38*38mm 不锈钢管，副支架管为不低于 38*25mm 不锈钢横通； 4. 配置不低于 38mm 不锈钢调节脚。		台	1	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	少数民族厨房	电热蒸饭车	1. 全不锈钢机体高强度门锁安全可靠整体发泡保温节能 2. 一次成型内胆		台	1	

				3. 自动补水装置 4. 高效发热管 5. 电压：380v，功率：12kw，米饭能力：36-48kg，面点：24-36kg，盘数：24 盘				
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	少数民族厨房	平台雪柜	1. 制冷方式：风冷； 2. 温控类型：机械\数显；温度：+10℃~-1℃；电源 220V50Hz；功率：≥200W； 3. 不锈钢板制作； 4. 提供一级能效标识。		台	2	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	少数民族厨房	炉拼台	1. 采用 304 不锈钢板制作，不锈钢面板厚 1.2mm，侧板 1.0mm，方管 1.0mm； 2. 配置高 400mm 不锈钢后档炉背板及前饰板，主支撑架为不低于 38*38mm 不锈钢管，副支架管为不低于 38*25mm 不锈钢横通； 4. 配置不低于 38mm 不锈钢调节脚。		台	2	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	少数民族厨房	电磁双头双尾小炒炉	1、参考尺寸：2000*1100*800+400，规格偏差≤±10mm；功率 15kW*2/380V。 2、材质：优质 SUS304 不锈钢板材，耐腐蚀，中性盐雾试验保护级别≥10 级，炉面板厚度≥1.2mm，其他侧板厚度≥1.0mm。 3、台面炮台采用拉伸成型技术，IPX4 标准防水设计。 4、配 φ 400 微晶锅，φ 500 不锈钢 SUS409 材质双耳炒		台	1	

			锅，SUS304 不锈钢摇摆水龙头，8 档 360 度旋转无级变速档位火力开关配置。 5、LED 数码显示屏，仿真火力显示，实时显示功率、当前火力档位和用电度数累计。 6、数字化智能机芯，可根据锅具材质、移动速度、位置进行实时变换火力加热，宽伏电压设计，确保设备不受电网波动而影响正常工作。 8、额定功率：15KW*2，能效等级 1 级，热效率两个头实测值$\geq 93.7\%$和 93.6%，且符合国家最新标准《商用电磁灶能效限定值及能效等级》。 9、产品符合国家最新标准要求，对触及带电部位的防护、发热、耐潮湿（器具外壳防水等级$\geq \text{IPX4}$）、泄漏电流和电气强度、稳定性和机械危险、耐热和耐燃、辐射毒性和类似危险≥ 26 项目均应符合国家标准；（须提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告并加盖制造商公章的扫描件佐证。） 10、所投产品重要部件开关依据国家最新标准，在加快速度条件下的试验：开关以额定电压为 5V、额定电流为 50mA 进行试验，试验期间开关的操作次数≥ 300000 次。（须提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告并加盖制造商公章的扫描件佐证。） 11、产品需具备节能产品认证、食品接触安全认证、防				
--	--	--	--	--	--	--	--

				腐蚀等级认证（须提供国家认可机构颁发的证书）。 12、小炒炉系列具有产品责任保险，其保险累计金额≥6000 万。				
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	少数民族厨房	不锈钢岛式烟罩	1. 采用 304 优质磨砂不锈钢板制作，板厚 1.0mm； 2. 采用国产优质隔油网采用 0.5mm，全无缝焊接技；符合国家规范及行业标准。		米	3.7	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	蔬菜加工间	三层栅格层架	1. 采用 304 不锈钢制作，不锈钢面板厚 1.0mm，方管 1.0mm； 2. 主支撑架为 38*38mm 不锈钢方管，副支架管为不低于 38*25mm 不锈钢管，横担支架管为不低于 30*15mm 不锈钢； 3. 配置不低于 38*38mm 不锈钢调节脚，每层层高 380mm 及以上，每层承重 80KG 及以上。		台	5	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	蔬菜加工间	切丁机	1. 参考尺寸：800*380*1000mm，规格偏差≤±10mm；； 2. 功率：2.2KW/380V ； 3. 机重：110kg； 4. 生产能力：600-800kg/h。 5. 整机由不锈钢料斗机架、进口刀具、台湾电机及打碎切割部分组成，将原料放入入料口，机器内部利用旋转刀组（内部有十个刀片，每个刀片都有六个面）能急速旋转切割无死角，可将蒜头、生姜、胡萝卜、辣椒、南瓜、黄瓜、山药等蔬果打成泥状或颗粒状。		台	1	

03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	蔬菜加工间	灭蝇灯	1. 外壳采用铝型材 2. 用恒流高压变压器，采用欧洲式电网 3. 采用欧洲式电网(粗线经、宽网缝) 4. 电功率：40W，电压：220V		台	2	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	蔬菜加工间	双层工作台	1. 采用 304 不锈钢板制作，不锈钢面板厚 1.2mm，底板 1.0mm，方管 1.0mm； 2. 台面可切、可砍，符合国家规范及行业标准； 3. 主支撑架为不低于 38*38mm 不锈钢管，上下层衬面加双全不锈钢加强筋； 4. 配置不低于 38mm 不锈钢调节脚，每层层高 500mm 及以上，每层承重 80KG 及以上。		台	4	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	蔬菜加工间	消毒洗菜机	1. 参考尺寸：1800*850*950mm，规格偏差 $\leq \pm 10$ mm； 2. 功率：2450w，额定用电功率：220V，16A 插座，进水压力：0.1-0.3mpa，排水压力（流动压力）：0.3-5kg/cm ² ，进水管径： $\Phi 32$ mm，排水管径： $\Phi 50$ mm，洗涤量：肉类 200kg/小时，蔬菜清洗量>300kg/h。 3. 洗菜机主要清洗原理：臭氧清洗、紫外线二次消毒和活性炭三次过滤。 4. 紫外线消毒器，消毒器启动后对回水进行二次紫外线消毒，能迅速有效地杀死各种细菌、病毒等微生物；紫外线消毒器通过光解作用，能有效降解水中的氯化物，无污染、保护性强、不会产生副作用。		台	1	

				5. 三重过滤配有活性炭过滤系统，活性炭可以处理吸附前两级过滤中无法去除的余氯，提高水质，防止污染。清洗池里的水一直在不断循环过滤，一键式启动，清洗时间可定时 1 到 9 分钟，根据清洗类别的不同灵活设置清洗时间，节约环保。 6. 主缸体采用国内 304 优质不锈钢钢板，围封板 201 材质制作。 8. 臭氧发生器和紫外消毒管无需耗材，经久耐用。 9. 洗菜机所使用臭氧清洗紫外消毒技术，不用放任何清洗剂，降解农药，分离瘦肉精。 10. 食品清洗机是集自动清洗、水处理、杀菌消毒、降解农药的技术于一身，从而达到干净卫生、提高清洗效率、节省劳动力、节约用水等功效。				
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	蔬菜加工间	多功能切菜机	1. 功率≥ 2.2 千瓦 50 赫兹 2. 参考尺寸：1160*530*1260，规格偏差$\leq \pm 10\text{mm}$； 3. 生产产量 300-800 千克 4. 双变频器控制。 5. 可切厚片，薄片，丝，条，段，都可以切制。 6. 开门即停。整机采用优质不锈钢材质制作，切丁部位采用优质铝镁合金材质。 7. 噪音低于 78 分贝。 8. 具有食品接触产品安全认证证书（符合国家最新标		台	2	

				准)。 9. 刀片采用含碳量较高的耐腐蚀优质钢材 (3Cr13、4Cr13、9Cr18) 制造。 10. 刀片的前、后刀面磨削表面硬糙度 Ra 值$\geq$1.25um。 11. 机器铸件应符合 SB/T225 规定,焊接应符合 SB/T226 规定,喷漆应符合 SB/T228-2007 规定。				
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	蔬菜加工间	大单星盆台	1. 采用 304 不锈钢板制作, 面板 1.2mm, 其它 1.0mm; 2. 星盆尺寸: 1600*800*400mm, 配置高 100mm 防水不锈钢后挡板; 3. 主支撑架为不低于 50*50mm 不锈钢管, 副支架管为不低于 50*50mm 不锈钢管横通; 4. 配置不锈钢调节脚及水龙头、落水器及拦渣片。		台	2	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	蔬菜加工间	毛刷去皮机	1. 功率 1.1 千瓦, 电压 380v; 2. 参考尺寸: 1280*750*980, 规格偏差$\leq$±10mm; 3. 产量每小时 600 千克; 4. 机器采用凹凸球型毛刷辊; 5. 机器有透视窗, 整机不锈钢设计; 6. 符合国家最新标准食品安全国家标准食品接触材料及制品通用安全要求、食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品、食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品。		台	1	

03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	肉类加工间	灭蝇灯	1. 外壳采用铝型材 2. 用恒流高压变压器，采用欧洲式电网 3. 采用欧洲式电网(粗线经、宽网缝) 4. 电功率：40W，电压：220V		台	2	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	肉类加工间	方脚带背 双层工作台	1. 采用 304 不锈钢板制作，不锈钢面板厚 1.2mm，底板 1.0mm，方管 1.0mm； 2. 台面可切、可砍，符合国家规范及行业标准； 3. 主支撑架为不低于 38*38mm 不锈钢管，上下层衬面加双全不锈钢加强筋； 4. 配置不低于 38mm 不锈钢调节脚，每层层高 500mm 及以上，每层承重 80KG 及以上。		台	1	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	肉类加工间	四层栅格 层架	1. 采用 304 不锈钢制作，不锈钢面板厚 1.0mm，方管 1.0mm； 2. 主支撑架为不低于 38*38mm 不锈钢管，副支架管为不低于 38*25mm 不锈钢管，横担支架管为不低于 30*15mm 不锈钢管； 4. 配置不低于 38*38mm 不锈钢调节脚，每层层高 380mm 及以上，每层承重 80KG 及以上。		台	2	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	肉类加工间	大单星盆 台	1. 采用 304 不锈钢板制作，面板 1.2mm，其它 1.0mm； 2. 星盆尺寸：1600*800*400mm，配置高 100mm 防水不锈钢后挡板； 3. 主支撑架为不低于 50*50mm 不锈钢管，副支架管为不		台	4	

				低于 50*50mm 不锈钢管横通； 4. 配置不锈钢调节脚及龙龙头、落水器及拦渣片。				
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	肉类加工间	双层工作台	1. 采用 304 不锈钢板制作，不锈钢面板厚 1.2mm，底板 1.0mm，方管 1.0mm； 2. 台面可切、可砍，符合国家规范及行业标准； 3. 主支撑架为不低于 38*38mm 不锈钢管，上下层衬面加双全不锈钢加强筋； 4. 配置不低于 38mm 不锈钢调节脚，每层层高 500mm 及以上，每层承重 80KG 及以上。		台	4	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	肉类加工间	冻肉切丁机	1. SUS304 不锈钢制造，食品级传输皮带，加厚不锈钢方管机架； 触摸屏控制，可编程控制，输送机伺服送料。 独立伺服送料机构模块，可快速免工具拆卸清洗，不锈钢输送机、不锈钢气弹簧。 独立的安全保护罩，安全保护感应开关、自动润滑系统、缺油、伺服异常自动报警停机，并告知故障警报处理方法，防水电控箱、快速侧开门。 可选配安装其他规格切块刀具或切片刀具。 零至零下 5 度之间的冻排骨、冻五花肉、半片鸡和半片鸭等切块一次成型。 脚轮设计。 2. 技术参数：		台	1	

				参考尺寸:986*595*1192mm, 规格偏差$\leq \pm 10\text{mm}$; 进料口尺寸: 300X70mm 速度:83 次/min 切段规格:宽度 25mm 固定(可定制) 加工长度:1~40mm 产量:350Kg/H 电压:380V 三相 50Hz 功率:4Kw 重量:100-120Kg 符合国家最新标准家用和类似用途电器的安全商用电动饮食加工机械的特殊要求。				
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	肉类加工间	肉片肉丝机	1. 功率: 1.5KW; 2. 电压: 380V; 3. 产量: 800kg/h。 4. 由不锈钢及合金组成,刀与刀梳微米级衔接,专业切肉片肉丝机,刀片锋利,经特殊热处理,速度快,切割能力强,切肉机的切肉部分采用两组旋转刀片,交叉剪切,将块状精肉加工成片状和丝状;其制品厚薄大小均匀,切面组织新鲜,不破坏纤维组织。		台	2	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	肉类加工间	绞肉机	1. 电压:380v; 2. 功率: 2.2kw; 3. 生产能力: 650kg/H。		台	1	

				4. 整机重量:150-170KG				
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	面点间	电动和面机	1. 电压 380V 2. 参考尺寸:1230*710*1210, 规格偏差 $\leq \pm 10\text{mm}$; 3. 功率 $\geq 4+0.75$ 千瓦 50HZ; 4. 面斗内外及外壳均为优质不锈钢材质; 5. 搅拌器为 304 不锈钢, 料筒容量 (内) 240L, 一次最大和面量 100 (kg), 一次最大和面量的和面时间约 6min(按比例); 6. 上翻盖设计。		台	1	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	面点间	灭蝇灯	1. 外壳采用铝型材 2. 用恒流高压变压器, 采用欧洲式电网 3. 采用欧洲式电网(粗线经、宽网缝) 4. 电功率: 40W, 电压: 220V		台	2	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	面点间	双速双动和面机	1. 机器可手动或自动循环工作; 2. 和面桶、螺旋勾和中心杆由不锈钢制成; 3. 防护罩机器上装有急停开关; 4. 和面量: 不低于 16kg 5. 电压: 220v/50Hz 6. 功率: 1.1/2.2kW 7. 频率: 50Hz 8. 输入功率: 2.7kW		台	1	

				9. 搅拌转速：101/102r/min 10. 所投产品搅拌机附合依据国家最新标准表面抗菌不锈钢、纳米无机材料抗菌性能检测方法、食品接触产品安全认证。				
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	面点间	压面机	1. 与食物接触的表面采用食品级 304 不锈钢材质； 2. 不锈钢滚轴； 3. 电压：220v 4. 功率：2.2kW 5. 频率：50Hz 6. 所投产品的泄漏电流和电器强度标准符合国家最新标准要求。		台	1	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	面点间	方脚带背 双层工作台	1. 采用 304 不锈钢板制作，不锈钢面板厚 1.2mm，底板 1.0mm，方管 1.0mm； 2. 台面可切、可砍，符合国家规范及行业标准； 3. 主支撑架为不低于 38*38mm 不锈钢管，上下层衬面加双全不锈钢加强筋； 4. 配置不低于 38mm 不锈钢调节脚，每层层高 500mm 及以上，每层承重 80KG 及以上。		台	2	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	面点间	馒头机	1. 电压 380V； 2. 功率≥3 千瓦 50HZ； 3. 参考尺寸：1330*440*960，规格偏差≤±10mm； 4. 生产产量每小时 3600—4200 个；		台	1	

				5. 每小时能生产 400kg 以上的馒头； 6. 面板采用优质 304 不锈钢材质制作。 7. 符合国家最新标准食品接触产品安全认证、《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》。				
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	面点间	木质案板台	1. 材质：松木，木板厚 45mm；304 不锈钢支架； 2. 主支撑架为不低于 38*38mm 不锈钢管，副支架管为不低于 38*25mm 不锈钢管； 3. 配置不低于 38*38mm 不锈钢方调节脚。		台	1	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	面点间	活动面粉车	1. 304 不锈钢板材制作，板材厚度 1.0mm； 2. 配四个脚轮。 3. 容量：30-50KG		台	2	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	面点间	全自动包子机	1. 功率：2.75KW 电压 220V 2. 参考尺寸：1290*620*1560，规格偏差 $\leq \pm 10\text{mm}$ 3. 产量每小时 1000-2800 个 4. 可以加工各种肉馅，菜馅，肉菜混合馅及其他各种馅的包子包子皮厚度和馅量可调节；包子皮厚度和馅量均可调节； 5. 包子大小可通过调节面与馅子的输送速度或更换出面口来改变。 6. 符合国家最新标准食品接触产品安全认证、家用和类似用途电器的安全第一部分通用要求、家用和类似用途电器的安全商用电动饮食加工机械的特殊要求。		台	1	

03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	面点间	双星盆台	1. 采用 304 不锈钢板制作，面板 1.2mm，其它 1.0mm； 2. 星盆尺寸：500*500*280mm，配置高 100mm 防水不锈钢后挡板； 3. 主支撑架为不低于 38*38mm 不锈钢管，副支架管为不低于 25*25mm 不锈钢管横通。 4. 配置不锈钢调节脚及水龙头、落水器及拦渣片。		台	1	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	面点间	双门醒发箱	1. 容量:不低于 26 盘； 2. 电压: 220V/50HZ； 3. 功率:2.8kw； 4. 参考尺寸:1000*680*1800mm，规格偏差$\leq \pm 10$mm 5. 煮水式发酵箱。		台	1	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	洗消间	双门消毒柜	1. 采用内、外 304 不锈钢材质； 2. 参考尺寸：1300*625*2000mm，规格偏差$\leq \pm 10$mm； 3. 柜内热风循环，高温消毒无死角；消毒时间和温度可调节； 4. 柜内温度持续 15 分钟维持 125℃ 以上，达国家二星级消毒标准； 5. 电压：220v，功率：3200w。		台	10	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	洗消间	双层工作台	1. 采用 304 不锈钢板制作，不锈钢面板厚 1.2mm，底板 1.0mm，方管 1.0mm； 2. 台面可切、可砍，符合国家规范及行业标准； 3. 主支撑架为不低于 38*38mm 不锈钢管，上下层衬面加		台	6	

				双全不锈钢加强筋； 4. 配置不低于 38mm 不锈钢调节脚每层层高 500mm 及以上，每层承重 80KG 及以上。				
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	洗消间	灭蝇灯	1. 外壳采用铝型材 2. 用恒流高压变压器，采用欧洲式电网 3. 采用欧洲式电网(粗线经、宽网缝) 4. 电功率：40W，电压：220V		台	4	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	洗消间	三层平板货架	1. 采用 304 不锈钢制作，不锈钢面板厚 1.0mm，方管 1.0mm； 2. 主支撑架为不低于 38*38mm 不锈钢管，副支架管为不低于 38*25mm 不锈钢管，横担支架管为不低于 30*15mm 不锈钢管； 4. 配置不低于 38*38mm 不锈钢调节脚，每层层高 380mm 及以上，每层承重 80KG 及以上。		台	4	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	洗消间	双层工作台	1. 采用 304 不锈钢板制作，不锈钢面板厚 1.2mm，底板 1.0mm，方管 1.0mm； 2. 台面可切、可砍，符合国家规范及行业标准； 3. 主支撑架为不低于 38*38mm 不锈钢管，上下层衬面加双全不锈钢加强筋； 4. 配置不低于 38mm 不锈钢调节脚每层层高 500mm 及以上，每层承重 80KG 及以上。		台	1	

03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	洗消间	双层工作台	1. 采用 304 不锈钢板制作，不锈钢面板厚 1.2mm，底板 1.0mm，方管 1.0mm； 2. 台面可切、可砍，符合国家规范及行业标准； 3. 主支撑架为不低于 38*38mm 不锈钢管，上下层衬面加双全不锈钢加强筋； 4. 配置不低于 38mm 不锈钢调节脚每层层高 500mm 及以上，每层承重 80KG 及以上。		台	1	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	洗消间	浸泡水池 (方脚)	1. 采用 304 不锈钢板制作；面板 1.2mm，其它 1.0mm； 2. 星盆尺寸：1600*550*400mm，配置高 100mm 防水不锈钢后挡板； 3. 主支撑架为不低于 50*50mm 不锈钢管，副支架管为不低于 50*50mm 不锈钢管横通； 4. 配置不锈钢调节脚及水龙头、落水器及拦渣片。		台	1	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	洗消间	带传式洗碗机	参考尺寸：4200*850*1960mm 加热方式：电加热 洗涤量：3000 碟/小时 功能段：入口区+清洗区+漂洗区+烘干区+出端 具体的性能及参数： 1. 洗碗机分段：入口区、主洗区、漂洗区（高温漂洗、高压漂洗）、烘干区、出口区； 2 入口端输送链排装置采用耐热、耐腐蚀、卫生无毒、强度高造型美观的工程塑料网爪，适用范围广。 3. 配置出口限位，开门水泵停止运行，防飞溅，电机过		台	1	

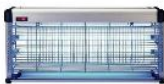
				载保护等多重安全保护设置。 4. 双道喷淋系统，入口端配置抽屉式接渣过滤装置。 5. 洗涤烘干于一体。 6. 耗水量：350-400L/小时 7. 最大清洗高度:420mm 8. 网带有效宽度：510mm 9. 电加热功率：380V，62KW 10. 传送履带拉伸强度$\geq 125.53\text{Mpa}$，拉断力$\geq 5011.35\text{N}$ 11. 具有压力液位传感器防触电保护，压力液位传感器防护等级 IP68 12. 拉伸强度$\geq 125.53\text{Mpa}$, 拉断力$\geq 5011.35\text{N}$				
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	蔬菜保鲜库	四层栅格层架	1. 采用 304 不锈钢制作，不锈钢面板厚 1.0mm，方管 1.0mm； 2. 主支撑架为不低于 38*38mm 不锈钢管，副支架管为不低于 38*25mm 不锈钢管，横担支架管为不低于 30*15mm 不锈钢管； 4. 配置不低于 38*38mm 不锈钢调节脚，每层层高 380mm 及以上，每层承重 80KG 及以上。		台	19	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	蔬菜保鲜库	四层栅格层架	采用 304 不锈钢制作， 不锈钢面板厚 1.0mm，方管 1.0mm 主支撑架为不低于 38*38mm 不锈钢管，		台	6	

				副支架管为不低于 38*25mm 不锈钢管， 横担支架管为不低于 30*15mm 不锈钢管， 配置不低于 38*38mm 不锈钢调节脚， 每层层高 380mm 及以上，每层承重 80KG 及以上。				
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	蔬菜保鲜库	冷藏库	1. 库体材质：箱体采用防火阻燃双面聚氨脂发泡，库板厚度 100mm，导热系数：$\leq 0.024W(m.k)$，发泡密度：$40Kg \pm 2Kg/m$。 2. 库板：阻燃聚氨酯双面 304 不锈钢板材制作，不锈钢板材厚 0.5mm，选用国内知名品牌或者进口门铰链，密封性能好，安全可靠； 3. 特殊工艺：拼接缝采用聚氯乙烯密封胶边制作工艺，节能且环保； 4. 库板防火等级：阻燃性能达到国家标准 B2 级阻燃规定要求。 5. 冷库采用 LED 节能灯，耐低温$-40^{\circ}C$， 机组部分： 6. 艾默生压缩机组和冷量型冷风机：选用先进压缩机组及蒸发器系统，蒸发温度$-15^{\circ}C$，冷凝温度$50^{\circ}C$，配压力控制器、压力表，冷凝器铜管需是高效内螺纹管，以增加散热效率。机组内配置智能化相序保护、排气温度缺相保护、高低压保护，电流过载保护，开机自动检测及电压平衡的保护装置功能；冷凝风扇需有自动调速功		立方	139	

				能，原厂交叉错排结构的翅片盘管形式，采用动压分配器，大风量轴流式风机，使机组在环境温度较低时也能保持合适的冷凝压力和保证压缩机的润滑油有正常温度； 控制系统： 7. 远程实时监控系统，可远程管理冷库，具有冷库缺相、温度、电流及电压过高或过低等多种保护及故障远程报警功能。 8. 电压：380v，功率：5kw				
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	肉类冷冻库	四层栅格层架	1. 采用 304 不锈钢制作，不锈钢面板厚 1.0mm，方管 1.0mm； 2. 主支撑架为不低于 38*38mm 不锈钢管，副支架管为不低于 38*25mm 不锈钢管，横担支架管为不低于 30*15mm 不锈钢管； 3. 配置不低于 38*38mm 不锈钢调节脚，每层层高 380mm 及以上。		台	13	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	肉类冷冻库	四层栅格层架	1. 采用 304 不锈钢制作，不锈钢面板厚 1.0mm，方管 1.0mm； 2. 主支撑架为不低于 38*38mm 不锈钢管，副支架管为不低于 38*25mm 不锈钢管，横担支架管为不低于 30*15mm 不锈钢管； 3. 配置不低于 38*38mm 不锈钢调节脚，每层层高 380mm		台	5	

				及以上。				
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	肉类冷冻库	冷冻库	1. 库体材质：箱体采用防火阻燃双面聚氨脂发泡，库板厚度 100mm，导热系数：$\leq 0.024W(m.k)$，发泡密度：$40Kg \pm 2Kg/m$。 2. 库板：阻燃聚氨酯双面 304 不锈钢板材制作，不锈钢板材厚 0.5mm，密封性能好，安全可靠； 3. 库板防火等级：阻燃性能达到国标标准的 B2 级阻燃规定要求。 4. 冷库采用 LED 节能灯，耐低温$-40^{\circ}C$， 机组部分： 5. 压缩机组和冷量型冷风机：选用先进压缩机组及蒸发器系统，蒸发温度$-30^{\circ}C$，冷凝温度$50^{\circ}C$，配压力控制器、压力表，冷凝器铜管需是高效内螺纹管，以增加散热效率。机组内配置智能化相序保护、排气温度缺相保护、高低压保护，电流过载保护，开机自动检测及电压平衡的保护装置功能；冷凝风扇需有自动调速功能，具有使机组在环境温度较低时也能保持合适的冷凝压力和保证压缩机的润滑油有正常温度； 控制系统： 6. 远程实时监控系统，可远程管理冷库，具有冷库缺相、温度、电流及电压过高或过低等多种保护及故障远程报		立方	125	

				警功能。 7. 温度范围-18°，电压：380v，功率：5.8kw				
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	面库	米面台	1. 采用 304 不锈钢板材制作，不锈钢管厚 1.2mm； 2. 底部加强筋加固，主支撑架为不低于 50mm 不锈钢管，副支架管为不低于 30mm 不锈钢管，横担支架管为不低于 25*15mm 不锈钢管，恒担不低于 21 根； 3. 配置不锈钢调节全钢脚。		台	1	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	面库	米面台	1. 采用 304 不锈钢板材制作，不锈钢管厚 1.2mm； 2. 底部加强筋加固，主支撑架为不低于 50mm 不锈钢管，副支架管为不低于 30mm 不锈钢管，横担支架管为不低于 25*15mm 不锈钢管，恒担不低于 16 根； 3. 配置不锈钢调节全钢脚。		台	14	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	面库	平板车	1. 采用 304 不锈钢板制作，板厚 1.2mm； 2. 承重 80 公斤以上，配万向轮。		台	1	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	面库	灭蝇灯	1. 外壳采用铝型材 2. 用恒流高压变压器，采用欧洲式电网 3. 采用欧洲式电网(粗线经、宽网缝) 4. 电功率：40W，电压：220V		台	2	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	米库	平板车	1. 采用 304 不锈钢板制作，板厚 1.2mm； 2. 承重 80 公斤以上，配万向轮。		台	2	

03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	米库	米面台	1. 采用 304 不锈钢板材制作，不锈钢管厚 1.2mm； 2. 底部加强筋加固，主支撑架为不低于 50mm 不锈钢管，副支架管为不低于 30mm 不锈钢管，横担支架管为不低于 25*15mm 不锈钢管，恒担不低于 16 根； 3. 配置不锈钢调节全钢脚。		台	30	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	米库	灭蝇灯	1. 外壳采用铝型材 2. 用恒流高压变压器，采用欧洲式电网 3. 采用欧洲式电网(粗线经、宽网缝) 4. 电功率：40W，电压：220V		台	2	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	备餐区	平板车	1. 采用 304 不锈钢板制作，板厚 1.2mm； 2. 承重 80 公斤以上，配万向轮。		台	3	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	备餐区	双层工作台	1. 采用 304 不锈钢板制作，不锈钢面板厚 1.2mm，底板 1.0mm，方管 1.0mm； 2. 台面可切、可砍，符合国家规范及行业标准； 3. 主支撑架为不低于 38*38mm 不锈钢管，上下层衬面加双全不锈钢加强筋； 4. 配置不低于 38mm 不锈钢调节脚每层层高 500mm 及以上，每层承重 80KG 及以上。		台	6	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	备餐区	灭蝇灯	1. 外壳采用铝型材 2. 用恒流高压变压器，采用欧洲式电网 3. 采用欧洲式电网(粗线经、宽网缝)		台	2	

				4. 电功率：40W，电压：220V				
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	休息区	四人餐桌椅	1. 整体尺寸：1200*1350*740mm； 2. 桌面尺寸：1200*600*30mm，采用 304 不锈钢包裹制成，不锈钢厚度为 0.8； 3. 条凳尺寸 1100*225*30mm，304 不锈钢包裹板材制成，不锈钢厚度 0.8； 4. 支架由 50*50、60*40、不锈钢管，50*50 镀锌角铁焊接二而成，厚度为 1.0，配有 PVC 防滑耐磨脚垫。		台	11	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	休息区	四门更衣柜	1. 采用 304 不锈钢贴塑板制作而成，不锈钢面板厚 1.0mm，侧板 1.0mm； 2. 带全不锈钢中层隔板，衬面加双全不锈钢加强筋； 3. 配置不锈钢门六扇，单门尺寸 850*280*420。		台	4	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	休息区	四头开水器	1. 电压 380v，功率 4.5kw； 2. 三级过滤，颗粒活性炭，水胆容量 30L，开水：45L/h，温开水：250L/h。		台	1	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	休息区	拖把池	1. 采用 304 不锈钢板制作，面板 1.2mm，其它 1.0mm 2. 星盆尺寸：500*400*280mm，配置高 150mm 防水不锈钢后档板； 3. 主支撑架为不低于 38*38mm 不锈钢管，副支架管为不低于 25*25mm 不锈钢管横通； 4. 配置不锈钢调节脚及水龙头、落水器及拦渣片。		台	1	

03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	休息区	洗手池柜 (斜背)	1. 采用 304 不锈钢板制作而成, 面板 1.2mm, 其它 1.0mm 2. 落水器及拦渣片, 配置高 150mm 防水不锈钢后挡板; 3. 主支撑架为不低于 38*38mm 不锈钢管, 副支架管为不低于 25*25mm 不锈钢管横通; 4. 配置不锈钢调节脚及水龙头。		台	1	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	工具间	方脚四层 平板货架	1500*500*1500 采用 304 不锈钢制作而成, 不锈钢面板厚 1.0mm, 方管 1.0mm 主支撑架为 38*38mm 不锈钢方管, 副支架管为 38*25mm 不锈钢方管, 横担支架管为 30mm*15mm 不锈钢方管, 配置豪华 38*38mm 不锈钢方调节脚,		台	5	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	工具间	方脚四层 平板货架	1200*500*1500 采用 304 不锈钢制作而成, 不锈钢面板厚 1.0mm, 方管 1.0mm 主支撑架为 38*38mm 不锈钢方管, 副支架管为 38*25mm 不锈钢方管, 横担支架管为 30mm*15mm 不锈钢方管, 配置豪华 38*38mm 不锈钢方调节脚,		台	1	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	留样间	方脚带背 双层工作台	1000*700*800/100 采用 304 不锈钢板制作而成 不锈钢面板厚 1.2mm, 底板 1.0mm, 方管 1.0mm		台	1	

				台面可切、可砍，符合国家规范及行业标准 主支撑架为 38*38mm 不锈钢方管， 上下层衬面加双全不锈钢加强筋 配置豪华 38mm 不锈钢方调节脚 每层层高 500mm 及以上，每层承重 80KG 及以上。				
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	留样间	农兽药残留检测仪	450*350*200 检测项目： 各类蔬菜水果中：有机磷和氨基甲酸酯类农药 兽药（瘦肉精激素类）：盐酸克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、己烯雌酚、喹乙醇等 兽药（抗生素残留类）：四环素类、硝基呋喃类、磺胺类、沙星类、喹诺酮类、庆大霉素、链霉素、阿莫西林、红霉素等 水产品安全类：孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢、呋喃西林代谢、呋喃它酮代谢、呋喃唑酮代谢 主要参数： 1、主控芯片采用 ARMCortex-A7，RK3288/4 核处理器，主频 1.88Ghz，运转速度更快速，稳定性更强。 2、显示方式：7 英寸液晶触摸屏显示，人性化中文操作界面，读数直观、简单。 3、交直流两用，直流 12V 供电，可连接车载电源，可配 6ah 大容量充电锂电池，方便户外流动测试。		台	1	

				4、四波长冷光源, 12 个检测通道, 每个通道均配置 410、520、590、630nm 波长光源, 标配先进的光路切换装置, 专业光路切换功能可实现最多 64 波长, 并且所有检测项目可实现所有通道同时检测。 5、光源亮度自动调节与校准 6、智能恒流稳压, 光强自动校准, 长时间连续工作光源无温漂现象。 7、内置新国家限量标准, 与所测结果进行现场比对, 并持续更新标准。 8、不间断进样, 连续检测 9、样本编号自动累加。 10、检测结果为 Excel 表格, 连接电脑即可拷贝。 11、检测结果存储容量 20 万条 12、支持 U 盘存储, 标准 USB 接口, 免驱动安装。 13、检测项目可扩充, 固件可升级 14、仪器尺寸: 43×35×20cm, 主机净重: 5.2kg				
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	留样间	单门留样柜	555*575*1765 555*575*1765 有效容积 238L, 电压: 220v, 功率: 350w 双层钢化玻璃门, 名牌压缩机, 制冷方式: 直冷, 七档可调温控开关 0-8 度冷藏, 制冷剂 R134A, 功率 175W, 带双锁, 配四只移动万向轮		台	2	

03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	蒸饭区	三层栅格层架	1500*700*1000 采用 304 不锈钢制作而成， 不锈钢面板厚 1.0mm，方管 1.0mm 主支撑架为 38*38mm 不锈钢方管， 副支架管为 38*25mm 不锈钢方管， 横担支架管为 30*15mm 不锈钢方管， 配置豪华 38*38mm 不锈钢方调节脚， 每层层高 380mm 及以上		台	2	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	蒸饭区	大单星盆台	1000*700*800/100 采用 304 不锈钢板制作而成 面板 1.2mm，其它 1.0mm 落水器及拦渣片 星盆尺寸：800*500*280mm 配置高 100mm 防水不锈钢后档板 主支撑架为 38mm*38mm 不锈钢方管 副支架管为 25*25mmmm 不锈钢方管横通 配置豪华不锈钢调节脚		台	3	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	蒸饭区	灭蝇灯	450*70*280 1. 外壳采用铝型材 2. 用恒流高压变压器，采用欧洲式电网 3. 采用飞利浦诱中灯管 4. 采用欧洲式电网(粗线经、宽网缝)		台	2	

				5. 电功率：40W，电压：220V				
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	蒸饭区	双层工作台	2000*1000*800 采用 304 不锈钢板制作而成 不锈钢面板厚 1.2mm，底板 1.0mm，方管 1.0mm 台面可切、可砍，符合国家规范及行业标准 主支撑架为 38*38mm 不锈钢方管， 上下层衬面加双全不锈钢加强筋 配置豪华 38mm 不锈钢方调节脚 每层层高 500mm 及以上，每层承重 80KG 及以上。		台	4	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	蒸饭区	烤盘架	480*660*1000 采用 304 不锈钢板制作而成， 不锈钢板厚 1.0mm， 主支撑架为 38*38mm 不锈钢方管， 副支架管为 38*38mm 不锈钢方管， 横担支架管为 30*15mm 不锈钢方管， 配置豪华四个轮子。		台	2	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	蒸饭区	不锈钢岛式烟罩	6400*1100*1000 采用优质磨砂不锈钢板制作而成，板厚 1.0mm 采用国产优质隔油网采用 0.5mm 全无缝焊接技术，符合国家规范及行业标准 全无缝焊接技术，高工艺标准，产品牢固耐用		米	6.4	

				具有卫生、美观，耐用等优点				
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	蒸饭区	工程款三层六盘电烤箱	1、机身材质：整机 1.0mm 厚 201 不锈钢； 2、机身两侧增加 80mm 保温耐火纤维硅酸铝棉，加厚棉层防止热量流失； 3、配置双层隔热玻璃视窗及内部高温防爆照明设施，随时观察食物烘焙情况； 4、上下独立电脑控制板控温区间 0-300°，比例控制运算，精确定时 99 分 59 秒，保证烘培效果； 5、电压/功率/频率：380V /19.8KW/50HZ		台	1	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	蒸饭区	电热双门蒸饭柜	1.全不锈钢机体高强度门锁； 2.一次成型内胆； 3.自动补水装置； 4.高效发热管； 5.电压：380v，功率：12kw*2，米饭能力：72-96kg，面点：48-72kg		台	12	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	蒸饭区	不锈钢岛式烟罩	1.采用 304 优质磨砂不锈钢板制作而成，板厚 1.0mm； 2.采用国产优质隔油网采用 0.5mm； 3.全无缝焊接技术，符合国家规范及行业标准。		米	7.2	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	蒸饭区	风幕机	1.贯流式强力送风轻松在室内外之间形成一道隐形的风幕墙。 2.金属月轮，电压：220v，功率：120w		台	2	

03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	排烟设备系统	低噪音风柜	1. 功率：11kw，电压：380v 2. 箱体外壳采用彩钢蓝色板（可防腐蚀耐酸性）折边成型，可拆装结构，材料外壳 1.0 板材，高效风轮，国标动平衡，双层结构，降低噪音，所含的尘埃硬质颗粒物 $\leq 150\text{mg/m}$ 3. 配置国内知名品牌电机，噪声低于 73db，风量：23394-29433 流量 (m³/h)，功率：11kw，电压：380v 4. 风柜能效等级达到 1 级 5. 耐腐蚀等级：10 级 6. 阻燃等级达到 A(A1) 级别 7. 达到防腐蚀等级：户外 1 级（代码：WF2，类型：户外防强腐蚀型）		台	1	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	排烟设备系统	低噪音风柜	箱体外壳采用彩钢蓝色板（可防腐蚀耐酸性）折边成型，可拆装结构，材料外壳 1.0 板材，自主研发的高效风轮，国标动平衡，双层结构，降低噪音，所含的尘埃硬质颗粒物 $\leq 150\text{mg/m}$ 配置国内知名品牌电机，噪声低于 73db，风量：18857-23725 (m³/h)，功率：7.5kw，电压：380v 风柜能效等级达到 1 级 耐腐蚀等级：10 级 阻燃等级达到 A(A1) 级别 达到防腐蚀等级：户外 1 级（代码：WF2，类型：户外		台	3	

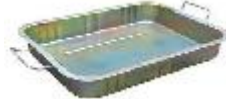
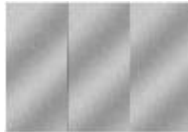
				防强腐蚀型)				
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	排烟设备系统	低噪音风柜	箱体外壳采用彩钢蓝色板(可防腐蚀耐酸性)折边成型,可拆装结构,材料外壳 1.0 板材,自主研发的高效风轮,国标动平衡,双层结构,降低噪音,所含的尘埃硬质颗粒物$\leq 150\text{mg/m}$ 配置国内知名品牌电机,噪音低于 65db,风量: 10014-12974(m^3/h), 功率: 4kw, 电压: 380v 风柜能效等级达到 1 级 耐腐蚀等级: 10 级 阻燃等级达到 A(A1)级别 达到防腐蚀等级: 户外 1 级(代码: WF2, 类型: 户外防强腐蚀型)		台	1	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	排烟设备系统	低噪音风柜	箱体外壳采用彩钢蓝色板(可防腐蚀耐酸性)折边成型,可拆装结构,材料外壳 1.0 板材,自主研发的高效风轮,国标动平衡,双层结构,降低噪音,所含的尘埃硬质颗粒物$\leq 150\text{mg/m}$ 配置国内知名品牌电机,噪音低于 65db,风量: 6815-9044(m^3/h), 功率: 3kw, 电压: 380v 风柜能效等级达到 1 级 耐腐蚀等级: 10 级 阻燃等级达到 A(A1)级别		台	1	

				达到防腐等级：户外 1 级（代码：WF2，类型：户外防强腐蚀型）				
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	排烟设备系统	油烟净化器	电压：220v，功率：530w 技术说明： （1）符合 IP54 防水设计标准； （2）二段式短距平板式电场，采用的优质铝合金材质； （3）电场材质：合金铝板 0.8mm，更多吸附的净化面积。 （4）高压电源，电源系统具有过流过压、短路断路、过载、过温、灭弧等自动保护装置； （5）确保使用寿命 10 年以上，净化效率达 95%以上； 电源：220V ； 静电电压：12KV DC/-7KV DC； （6）在 60℃±2℃高温环境中，运行 500h 无故障； （7）净化器电源持久耐用； （8）油烟净化器额定风量下油烟净化率≥95%；（9）计数效率和空气质量标准： 1）油烟净化设备的臭氧浓度增加量不大于 0.01mg/m ³ ； 2）计数效率：（0.3-1.0）μm：94%、（1.0-3.0）μm：96%、（3.1-10.0）μm：98%； 3）绝缘电阻：2000MΩ；电气强度：无击穿；泄漏电流：0.155mA；接地电阻：0.082； 4）经油烟净化器净化后检测的环境空气污染物限量：二氧化硫含量不高于 7.0ug/m ³ ，二氧化氮含量不高于		台	1	

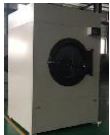
				12.5ug/m ³ ；一氧化碳含量不高于 1.7mg/m ³ 。				
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	排烟设备系统	油烟净化器	电压：220v，功率：530w 技术说明： （1）符合 IP54 防水设计标准； （2）二段式短距平板式电场，采用的优质铝合金材质； （3）电场材质：合金铝板 0.8mm，更多吸附的净化面积。 （4）高压电源，电源系统具有过流过压、短路断路、过载、过温、灭弧等自动保护装置； （5）确保使用寿命 10 年以上，净化效率达 95%以上； 电源：220V ； 静电电压：12KV DC/-7KV DC； （6）在 60℃±2℃高温环境中，运行 500h 无故障； （7）净化器电源持久耐用； （8）油烟净化器额定风量下油烟净化率≥95%；（9） 计数效率和空气质量标准： 1）油烟净化设备的臭氧浓度增加量不大于 0.01mg/m ³ ； 2）计数效率：（0.3-1.0）μm：94%、（1.0-3.0）μm：96%、（3.1-10.0）μm：98%； 3）绝缘电阻：2000MΩ；电气强度：无击穿；泄漏电流：0.155mA；接地电阻：0.082； 4）经油烟净化器净化后检测的环境空气污染物限量： 二氧化硫含量不高于 7.0ug/m ³ ，二氧化氮含量不高于		台	1	

				12.5ug/m3；一氧化碳含量不高于 1.7mg/m3。				
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	排烟设备系统	油烟净化器	电压：220v，功率：530w 技术说明： （1）符合 IP54 防水设计标准； （2）二段式短距平板式电场，采用的优质铝合金材质； （3）电场材质：合金铝板 0.8mm，更多吸附的净化面积。 （4）高压电源，电源系统具有过流过压、短路断路、过载、过温、灭弧等自动保护装置； （5）确保使用寿命 10 年以上，净化效率达 95%以上； 电源：220V ； 静电电压：12KV DC/-7KV DC； （6）在 60℃±2℃高温环境中，运行 500h 无故障； （7）净化器电源持久耐用； （8）油烟净化器额定风量下油烟净化率≥95%；（9） 计数效率和空气质量标准： 1）油烟净化设备的臭氧浓度增加量不大于 0.01mg/m3； 2）计数效率：（0.3-1.0）μm：94%、（1.0-3.0）μm：96%、（3.1-10.0）μm：98%； 3）绝缘电阻：2000MΩ；电气强度：无击穿；泄漏电流：0.155mA；接地电阻：0.082； 4）经油烟净化器净化后检测的环境空气污染物限量： 二氧化硫含量不高于 7.0ug/m3, 二氧化氮含量不高于		台	1	

				12.5ug/m ³ ；一氧化碳含量不高于 1.7mg/m ³ 。				
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	排烟设备系统	不锈钢集管道	1. 优质 304 不锈钢板制作，板厚 1.0mm 2. 制作工艺要求：满打密封胶 (按实际现场安装结算)		平方	80	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	排烟设备系统	不锈钢主管道	1. 优质 304 不锈钢板制作，板厚 1.0mm 2. 制作工艺要求：满焊连接、满打密封胶 (按实际现场安装结算)(弯头、三通一个按直管的两米结算)		平方	360	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	排烟设备系统	风机变径	1. 优质 304 不锈钢板制作，板厚 1.0mm 2. 制作工艺要求：满焊连接、满打密封胶 (按实际现场安装结算)(弯头、三通一个按直管的两米结算)		套	12	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	排烟设备系统	净化器变径	1. 优质 304 不锈钢板制作，板厚 1.0mm 2. 制作工艺要求：满焊连接、满打密封胶 (按实际现场安装结算)(弯头、三通一个按直管的两米结算)		套	6	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	排烟设备系统	风机启动保护器	1. 与风柜大小匹配 2. 国标电气元件 3. 具有缺相、过载、过流、漏电保护功能 3. 通电及起动显示		套	6	

03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	排烟设备系统	风机支架	1. 与风柜大小匹配 2. 优质角钢制作，现场制作，50 角铁制作		套	6	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	排烟设备系统	净化器支架	1. 与净化器大小匹配 2. 优质角钢制作，现场制作，50 角铁制作		套	3	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	排烟设备系统	风机减震器	优质橡胶制作，承载范围（KG）：200-300		套	6	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	排烟设备系统	风机软接头	优质帆布制作		套	6	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	排烟设备系统	接油盘	优质 304 不锈钢磨砂板制作，板材厚度为 1.0mm		套	9	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	排烟设备系统	炉背板	优质 304 不锈钢磨砂板制作，板材厚度为 1.0mm		米	33.6 5	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	排烟设备系统	冷、热水混合龙头	不锈钢制作		只	24	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	排烟设备系统	不锈钢软管	不锈钢制作		根	90	

03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	洗衣房设备	全自动洗脱机	最大额定容量（干物）kg：不低于 100kg；最大电机功率 KW：≥7.5kw，内筒直径 mm≥1200，内筒径深 mm：≥860mm，加热方式：电加热，冷水管通径 mm≥DN50，电源 V/相/HZ，380/3+N/50，总功率：67.5kw 技术要求： 1. 操作电脑：采用微电脑控制，具有手动和自动洗涤功能，自动洗涤过程可手动干预，可设置多种洗涤程序； 2. 减震系统：采用减震、吸震、避震系统。减振率>97%，噪声<90 分贝； 4. 材质：选材优良，外壳、转筒、外筒等部位采用不锈钢制作，耐腐蚀性强，经久耐用；进水管，排水管，皂液管均采用优质材质，耐腐蚀。 5. 轴承座：采用双轴承座结构，更加有效的保护滚筒平衡，轴承座和后盖可分离，方便日后更换轴承。 6. 变频器：采用优质大容量变频器，可以更大限度的防止过流，过载等保护情况，功率≥15KW 7. 电机：采用水洗专用变频电机，下置安装方式，降低设备重心防止设备运行过程中振幅过大。 8. 阀门：进水和排水采用气动阀控制，安全，灵活，耐用。		台	1	
---------	--------------	-------	--------	---	---	---	---	--

03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	洗衣房设备	烘干机	技术要求： 1. 操作电脑：微电脑自动控制，可根据烘干要求，配置不同的烘干温度和烘干时间，实现烘干自动化。 2. 内筒材质：采用耐热性优良的不锈钢板制作而成，内壁光滑，减少衣物的磨损。 3. 加热器：高效石英管加热器，并配以合理的引风道，使热风直接和衣物接触，大大提高了干衣效率，同时节省了能源。 4. 毛绒收集箱：大面积的抽屉式毛绒收集网，不容易造成毛绒堵塞，保护了风道的畅通，从而极大的提高了烘干效率。 5. 风机电机采用 1.5KW 三相电机，功率更大，出风更快，风扇采用优质尼龙材料，更加轻盈，不易腐蚀。 6. 采用上传动式结构，主轴和二级传动轴在同一垂直方向，有利于保护轴承寿命，延长使用时间。 7. 最大额定容量(kg)100，滚筒直径(mm) $\geq \Phi 1320$，滚筒径深(mm) ≥ 1100，电加热功率 KW ≥ 40，排风口尺寸(mm) 270×270，电机功率 (Kw) ≥ 2.2，风机功率(kw) ≥ 1.5，电源电压 3 相 380V，50HZ，总功率：43.7kw		台	1	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	洗衣房设备	双层工作台	1. 采用 304 不锈钢板制作而成，不锈钢面板厚 1.2mm，底板 1.0mm，方管 1.0mm； 2. 台面可切、可砍，符合国家规范及行业标准；		台	6	

				3. 主支撑架为不低于 38*38mm 不锈钢管，上下层衬面加双全不锈钢加强筋； 4. 配置不低于 38mm 不锈钢调节脚每层层高 500mm 及以上，每层承重 80KG 及以上。				
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	厨房用品	大锅铲	柄长 120 尺寸：250*210， 不锈钢制作		把	20	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	厨房用品	三格餐盘	304 不锈钢制作，三格		个	3000	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	厨房用品	不锈钢保温桶	优质产品，体积 100L		个	60	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	厨房用品	大锅铲	柄长 120 尺寸：250*210， 不锈钢制作		把	20	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	厨房用品	不锈钢面碗	20CM 304 不锈钢制作		个	3000	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	厨房用品	带孔蒸包盘	1. 304 不锈钢，冲压拉深，一次成型。 2. 采用优质不锈钢面板冲压而成，内冲馒头孔眼。 3. 方便蒸气的上升。		个	72	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	厨房用品	不锈钢大盆	80CM，不锈钢制作，加厚		个	10	

03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	厨房用品	电子秤	称量范围：0-500kg；功能：置零、去皮、累计等；显示方式：电子数显		台	2	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	厨房用品	塑料饭勺	小，采用优质软胶塑料		把	100	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	厨房用品	不锈钢汤碗	11.5CM 304 不锈钢优质产品		个	3000	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	厨房用品	塑料菜筐	大 采用工程塑料制作，直径为 50*40CM		个	50	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	厨房用品	不锈钢盆	60 公分 加厚		个	20	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	空气能	空气能	结构模式:侧吹 1 级能效,制热 24KW, 额定功率:4.86KW, 电压: 380v, 额定电流 8A, 产水量: 516L/H 循环水流量: 4.1m3 / h, 电源: 380V, 制冷剂: R32 灌注量: 1.6kg, 低温运行温度: -20° C, 最高出水温度 60° C。含辅件, 提供 3C 认证。		套	1	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	空气能	增压泵	与空气能和循环泵配套，扬程≥16m，最大扬程 20		套	1	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	空气能	循环泵	功率:750(W) 电源:220V, 50HZ 最大流量:16(h/m³)		套	1	

				额定流量:9(h/m) 最大扬程:18(m) 额定扬程:12(m) 管径:50(mm)				
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	空气能	保温水箱	SUS304 不锈钢, 5 吨保温水箱+6 吨的冷水箱		套	1	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	空气能	其他安装材料设备	国标 国标		项	1	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	粮油、干货、被服仓库	六层平板货架	1200*600*2000 采用 304 不锈钢制作而成, 不锈钢面板厚 1.0mm, 方管 1.0mm 主支撑架为 38*38mm 不锈钢方管, 副支架管为 38*25mm 不锈钢方管, 横担支架管为 30*15mm 不锈钢方管, 配置豪华 38*38mm 不锈钢方调节脚,		台	122	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	粮油、干货、被服仓库	地架	1500*700*300 采用 304 不锈钢板材制作而成; 不锈钢管厚 1.2mm; 底部加强筋加固, 主支撑架为 50mm 不锈钢方管; 副支架管为 30mm 不锈钢方管; 横担支架管为 25*15mm 不锈钢方管; 配置豪华不锈钢方调节全钢脚。		台	57	

03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	粮油、干货、被服仓库	地架	1400*700*300 采用 304 不锈钢板材制作而成；不锈钢管厚 1.2mm；底部加强筋加固，主支撑架为 50mm 不锈钢方管；副支架管为 30mm 不锈钢方管；横担支架管为 25*15mm 不锈钢方管；配置豪华不锈钢方调节全钢脚。		台	1	
03 厨房设备	01 生卫科后勤厨房设备	粮油、干货、被服仓库	平板车	900*600*900 采用 304 不锈钢板制作而成，板厚 1.2mm， 配豪华万向轮，移动方便。		台	6	
03 厨房设备	02 生卫科宿舍设施、设备标准化建设	犯人餐厅	四人连体餐桌	1. 整体尺寸：1200*1350*740mm 2. 桌面尺寸：1200*600*30mm，采用 304 不锈钢包裹制成，不锈钢厚度为 0.8， 3. 条凳尺寸 1100*225*30mm，304 不锈钢包裹板材制成，厚度 0.8； 4. 支架由 50*50、60*40、不锈钢管，50*50 镀锌角铁焊接，厚度为 1.0，配有 PVC 防滑耐磨脚垫。		台	750	
03 厨房设备	02 生卫科宿舍设施、设备标准化建设	犯人餐厅	双层工作台	1. 采用 304 不锈钢板制作而成，不锈钢面板厚 1.2mm，底板 1.0mm，方管 1.0mm； 2. 符合国家规范及行业标准； 3. 主支撑架为不低于 38*38mm 不锈钢管，上下层衬面加双全不锈钢加强筋； 4. 配置不低于 38mm 不锈钢调节脚，每层层高 500mm 及		台	15	

				以上，每层承重 80KG 及以上。				
03 厨房设备	02 生卫科宿舍设施、设备 标准化建设	犯人餐厅	双星盆水池	1. 规格 (mm):1200*700*800+100 2. 采用 304 不锈钢板制作而成面,板 1.2mm,其它 1.0mm; 3. 星盆尺寸: 500*500*280mm; 4. 配置高 100mm 防水不锈钢后挡板,主支撑架为不低于 38*38mm 不锈钢管 5. 副支架管为不低于 25*25mm 不锈钢管横通; 6. 配置不锈钢调节脚及水龙头、落水器及拦渣片。		台	24	
03 厨房设备	02 生卫科宿舍设施、设备 标准化建设	犯人餐厅	餐厅收残台	1200*700*800 磨砂 SUS304 不锈钢板制作,面板 1.2mm,侧板 1.0mm		台	10	
03 厨房设备	02 生卫科宿舍设施、设备 标准化建设	监房设施	毛巾口杯架	1450*250*350 采用 sus304 磨砂不锈钢板制作		个	256	
03 厨房设备	02 生卫科宿舍设施、设备 标准化建设	监房设施	脸盆架	1450*350*450 采用 sus304 磨砂不锈钢板制作		个	256	
03 厨房设备	02 生卫科宿舍设施、设备 标准化建设	监房设施	冷、热水混合龙头	不锈钢材质,冷热混合出水(开水房)		只	48	

03 厨房设备	02 生卫科宿舍设施、设备 标准化建设	监房设施	不锈钢软管	不锈钢材质，耐冻-10℃，耐高温 80℃		根	96	
03 厨房设备	02 生卫科宿舍设施、设备 标准化建设	监房设施	塑料凳	250*250*300 优质塑料制作（蓝色）		张	3000	
03 厨房设备	02 生卫科宿舍设施、设备 标准化建设	监房设施	小垃圾桶	优质 PP 新材料，高强抗击桶身（绿色）		个	256	
03 厨房设备	02 生卫科宿舍设施、设备 标准化建设	监房设施	大垃圾桶	80L 优质 PP 新材料，高强抗击桶身（绿色）		个	30	
03 厨房设备	02 生卫科宿舍设施、设备 标准化建设	监房设施	四头开水器	1.规格（mm）：1300*430*1360 电压 220v，功率 4.5kw，三级过滤，颗粒活性炭，水胆容量 30L，开水：45L/h，温开水：250L/h，符合国标标准要求。		台	40	
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		电磁大锅灶	1000*1105*800 1、炉具面板采用 201#1.2mm 不锈钢板制作，一体拉伸成型台面； 2、炉前板、侧板及背板采用 201#1.0mm 不锈钢板制作； 3、强、弱电物理分离设计，有效避免强电对弱电控制电路的干扰，控制性能稳定并且避免电流过强烧坏电路		台	3	

				板； 4、采用铜排搭桥设计，取代常规的 PCB 连接的方式，能抗过强电流，机芯内部温升高、不会出现因为机芯内部温度过高出现的保护停机现象； 5、全封闭式的设计，防水、防潮、防虫、防油烟，有效延长机芯的使用寿命； 6、实时显示功率，温度，工作状态，故障代码等； 7、功率/电压：20KW/380V▲8、商用灶具耐腐蚀性能等级测试(中性盐雾)达到 10 级及以上，检验依据 GB/T10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》。（提供第三方检测机构出具的检验检测报告复印件并加盖公章，检测内容需满足参数要求）				
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		电磁两炒 一温灶	1800*1105*800 1、炉具面板采用 201#1.2mm 不锈钢板制作，一体拉伸成型台面； 2、炉前板、侧板及背板采用 201#1.0mm 不锈钢板制作； 3、强、弱电物理分离设计，有效避免强电对弱电控制电路的干扰，控制性能稳定并且避免电流过强烧坏电路板； 4、采用铜排搭桥设计，取代常规的 PCB 连接的方式，能抗过强电流，机芯内部温升高、不会出现因为机芯内部温度过高出现的保护停机现象；		台	1	

				5、全封闭式的设计，防水、防潮、防虫、防油烟，有效延长机芯的使用寿命； 6、实时显示功率，温度，工作状态，故障代码等； 7、功率/电压：20KW/380V▲8、商用灶具耐腐蚀性能等级测试(中性盐雾)达到 10 级及以上，检验依据 GB/T10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》。（提供第三方检测机构出具的检验检测报告复印件并加盖公章，检测内容需满足参数要求）				
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		拼台	400*1105*800 1、材质：SUS201 优质不锈钢板 2、台面：不锈钢板厚 1.2mm，侧板 1.2mm3、U 型码仔加强筋厚 1.2mm4、脚管：Φ50X1.2mm 厚不锈钢管		张	5	
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		二十四盘蒸饭柜	1200*550*1550 1、材质：SUS201 优质不锈钢板。 2、台面：不锈钢板厚 1.2mm，侧板 1.2mm。 3、U 型码仔加强筋厚 1.2mm。		台	2	
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		双通工作台	1800*800*800 1、采用 304 优质不锈钢制作，面板选用 1.2mm 厚不锈钢板，侧板选用 1.2mm 厚不锈钢板，外观平整无翘曲现象，外置平稳无晃动，外部焊缝应打磨平整并保持整纹		台	6	

				的一致性，不宜打磨处进行除锈处理。 2、框架结构，方、圆管均为 1.2mm。 3、带梭门可封闭。				
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		单通工作台	1800*800*800 1、采用 304 优质不锈钢制作，面板选用 1.2mm 厚不锈钢板，侧板选用 1.2mm 厚不锈钢板，外观平整无翘曲现象，外置平稳无晃动，外部焊缝应打磨平整并保持整纹的一致性，不宜打磨处进行除锈处理。 2、框架结构，方、圆管均为 1.2mm。 3、带梭门可封闭。		台	5	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		平台雪柜	1800*800*800 功率：220V/450W 不锈钢板材内外胆制成，采用优质或合资品牌优质压缩机，制冷效果强，冷藏温度 5℃～-5℃，冷冻温度-6℃～-18℃，环保无氟制冷，无凝霜。蒸发器为紫铜管，凝聚器为铜管铝箔翅片式加风机散热。底部调节脚。		台	5	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		厨房用具 消毒组合柜	1200*600*1750 电压 220V 功率 600W 能消毒 9 块菜板 20 把菜刀 24 条毛巾		个	1	

03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		壁挂式高压水龙头	外观美观高档，防锈性能好，安装在墙壁上可更好地节约空间，可按场地大小自由拉伸管体长度定位并自动回收水管。安装简单使用方便，配装 10 米长管 and 高压喷头		套	2	
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		不锈钢四层货架	1500*500*1500 ※管厚 1.0mm，配豪华不锈钢调节脚支架管Φ32mm 不锈钢管，柱脚Φ51mm×1.2mm 不锈钢管。		个	2	
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		单池	800*700*800 1、采用优质 304 不锈钢板材，厚 1.2mm 不锈钢制作台面及星斗，立柱采用Φ51*1.2mm 不锈钢管焊接打磨处理，调节脚采用全钢脚。星斗配置残渣虑水板，；配置不锈钢下水器及防异味塑料下水管道。		个	2	
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		隐形垃圾桶	800*700*800 1、采用优质 304 不锈钢板材，厚 1.2mm 不锈钢制作台面及星斗，立柱采用Φ51*1.2mm 不锈钢管焊接打磨处理，调节脚采用全钢脚。星斗配置残渣虑水板，；配置不锈钢下水器及防异味塑料下水管道。		台	1	
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		六门高身冰箱	1800*710*1900 全冻 不锈钢板材内外胆制成，采用优质或合资品牌优质压缩机，制冷效果强，冷藏温度 5℃～-5℃，冷冻温度-6℃～		台	1	

				-18℃，环保无氟制冷，无凝霜。蒸发器为紫铜管，凝聚器为铜管铝箔翅片式加风机散热。底部装轮子。				
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		单池	600*600*800 1、采用优质 304 不锈钢板材，厚 1.2mm 不锈钢制作台面及星斗，立柱采用 $\varnothing 51 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管焊接打磨处理，调节脚采用全钢脚。星斗配置残渣虑水板；配置不锈钢下水器及防异味塑料下水管道。		个	1	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		不锈钢四层货架	1500*500*1500 1、材质：SUS201 优质不锈钢板 2、台面：不锈钢板厚 1.2mm，侧板 1.2mm 3、U 型码仔加强筋厚 1.2mm 4、脚管： $\Phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢管		个	1	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		平台雪柜	1800*800*800 1、功率：220V/450W 不锈钢板材内外胆制成，采用优质或合资品牌优质压缩机，制冷效果强，冷藏温度 $5^{\circ}\text{C} \sim -5^{\circ}\text{C}$ ，冷冻温度 $-6^{\circ}\text{C} \sim -18^{\circ}\text{C}$ ，环保无氟制冷，无凝霜。蒸发器为紫铜管，凝聚器为铜管铝箔翅片式加风机散热。底部调节脚。		台	1	

03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		绞切肉三 用机	800*650*760 1、防水等级 IPX1, 滚刀转速 467r/min, 绞刀转速 367r/min, 肉馅: 50KG/H, 0.5KW/220V 采用不锈钢蛟龙, 锋利刀片, 快速切割。		台	1	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		大二门展 示柜	1200*710*1900 1、采用优质压缩机, 制冷效果强, 冷藏温度 5℃~5℃, 冷冻温度-6℃~-18℃, 环保无氟制冷, 无凝霜。凝聚器为铜管铝箔翅片式加风机散热。底部装轮子。		台	1	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		双池	1200*600*800 1、采用优质 304 不锈钢板材, 厚 1.2mm 不锈钢制作台面及星斗, 立柱采用 $\varnothing 51 \times 1.2$ mm 不锈钢管焊接打磨处理, 调节脚采用全钢脚。星斗配置残渣虑水板; 配置不锈钢下水器及防异味塑料下水管道。		台	1	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		双层工作 台	1200*600*800 1、采用优质 304 不锈钢制作, 面板选用 1.2MM 厚不锈钢板, 侧板选用 1.2MM 厚不锈钢板, 外观平整无翘曲现象, 外置平稳无晃动, 外部焊缝应打磨平整并保持整纹的一致性, 不宜打磨处进行除锈处理, 框架结构, 方、圆管均为 1.2mm。		个	1	

03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		煮面桶	口径 50CM 304 不锈钢 加厚桶身 25MM 发泡保温层, 采用 304 食品级内胆		个	2	
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		六头汤粉面炉+汤池	750*700*800 1、采用优质 304 不锈钢磨砂板制作;面板 1.2mm, Φ51mm 可调全钢活动子弹脚。		个	1	
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		平台雪柜	1800*800*800 1、功率: 220V/450W 不锈钢板材内外胆制成, 采用优质或合资品牌优质压缩机, 制冷效果强, 冷藏温度 5℃~-5℃, 冷冻温度-6℃~-18℃, 环保无氟制冷, 无凝霜。蒸发器为紫铜管, 凝聚器为铜管铝箔翅片式加风机散热。底部调节脚。		台	1	
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		压面机	565*385*925 300 型. 工作电压 220V. 工作效率 50-60KG. 功率 1.5KW		台	1	
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		多功能搅拌机	B20-S 搅拌容量 20DM2 额定电压 220V 额定功率 1.5KW 防水程度 IPX1 转速 115/180/425		台	1	
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		三层六盘烤箱	※不锈钢正面, 开玻璃透视窗※采用远红外电热管发热, 具有较强的辐射效果, 能使烘烤物受热均匀, 由里及表, 时间快捷※电压 380V, 功率 13KW		台	1	

03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		电饼铛	※不锈钢正面，开玻璃透视窗※采用远红外电热管发热，具有较强的辐射效果，能使烘烤物受热均匀，由里及表，时间快捷※电压 380V，功率 13KW		台	1	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		烤盘架	13 盘 ※磨砂不锈钢板※十二层		台	1	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		16 盘醒发箱	520*670*1900 ※单门十二层※特大容积，全透明玻璃门，美观大方※温度可以自动控制在 35℃-40℃之间，形成适合发酵环境※电压 220V，功率 2KW		台	1	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		三星水池	1800*700*800 1、采用优质 304 不锈钢板材，厚 1.2mm 不锈钢制作台面及星斗，立柱采用 $\varnothing 51 \times 1.2$ mm 不锈钢管焊接打磨处理，调节脚采用全钢脚。星斗配置残渣虑水板；配置不锈钢下水器及防异味塑料下水管道。		个	1	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		二层工作台	1800*800*800 1、采用优质 304 不锈钢制作，面板选用 1.2MM 厚不锈钢板，侧板选用 1.2MM 厚不锈钢板，外观平整无翘曲现象，外置平稳无晃动，外部焊缝应打磨平整并保持整纹的一致性，不宜打磨处进行除锈处理，框架结构，方、圆管均为 1.2mm。		个	1	

03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		四层菜架	1500*500*1500 1、材质：SUS201 优质不锈钢板。 2、台面：不锈钢板厚 1.2mm，侧板 1.2mm。 3、U 型码仔加强筋厚 1.2mm。 4、脚管：Φ50*1.2mm 厚不锈钢管。		个	4	
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		高温消毒柜	1200*500*1800 1、功率 2.4kw/220v。 2、消毒方式：远红外线+热风循环。 3、不锈钢雪花面板，主板 1.5mm，门体整体发泡，加粗层架。左右室分开，超大储存量，国标二星级，860L。高温热风循环。		个	3	
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		碗柜	1200*500*1800 1、采用优质 304 不锈钢磨砂板制作；采用 1.2mm 不锈钢磨砂板；搪门 1.2mm 不锈钢磨砂板；Φ51 可调全钢活动子弹脚。		个	3	
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		热水器	80L		台	2	
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		9KW 开水器连底座	9KW ※独特全新设计开水器内胆构造※蒸汽开水不会外流，保证外观清洁完美※特设底部排污装置，有交保证饮水		台	1	

				卫生※全新感观采用优质 8K 不锈钢材料制造※电压：220V，功率：6KW				
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		拖把池	1000*500*350 1、采用优质 304 不锈钢板材，厚 1.2mm 不锈钢制作台面及星斗，立柱采用 $\varnothing 51 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管焊接打磨处理，调节脚采用全钢脚。星斗配置残渣虑水板；配置不锈钢下水器及防异味塑料下水管道。		个	1	
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		壁挂式高压水龙头	外观美观高档，防锈性能好，安装在墙壁上可更好地节约空间，可按场地大小自由拉伸管体长度定位并自动回收水管。安装简单使用方便，配装 10 米长管和高压喷头		套	1	
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		二层工作台	1800*700*800 1、采用优质 304 不锈钢制作，面板选用 1.2mm 厚不锈钢板，侧板选用 1.2mm 厚不锈钢板，外观平整无翘曲现象，外置平稳无晃动，外部焊缝应打磨平整并保持整纹的一致性，不宜打磨处进行除锈处理，框架结构，方、圆管均为 1.2mm。		个	1	
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		长龙式洗碗机	4250*850*1960 1. 组成：主洗(1 缸)1 道漂洗(1 缸)系统、烘干(1 组)，进口 $\geq 800\text{mm}$ 传送系统、自动控制系统，洗碗机入口整理区，及出口区。 2. 材质：整机采用 304 不锈钢制造，板材厚度包括 1.2、		个	1	

				1. 52.0、3.0 厚度，主要元器件如电磁阀/中间继电器/启动开关均采用进口品牌。 3. 功能:①清洗部分，高温热水上下喷淋，恒温控制(水箱加热器功率 12KW/组)。②主洗温度:55℃-75℃。③漂洗系统采用 85℃ 以上热水环绕喷淋(加热器功率 24KW/组)冲洗餐具表面的污水。④烘干功率(9 千瓦/组) 4. 洗涤量:≥40006″碟/H≥3000~360*260 快餐盘/H。 5. 功率:47KW//380v/50HZ/3P(三相五线制) 耗水量:350-400/H 主机电源线直径:25mm² 烘干机电源线直径:10mm² 进水管径:φ 20mm 排水管径:φ 50mm 进水压力(流动压力):0.3-5kg/cm² 进水温度:10-60℃ 进水硬度:0.034-0.103g/L				
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		三层餐车	880*500*950 材料采用 304#不锈钢砂纹板制作，支撑板 1.0mm 厚;主管采用 38*1.2mm 不锈钢结构管焊接;配承重型不锈钢科顺脚轮四个(两定向两万向),连优质轴承。		台	3	

03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		壁挂式高压水龙头	外观美观高档，防锈性能好，安装在墙壁上可更好地节约空间，可按场地大小自由拉伸管体长度定位并自动回收水管。安装简单使用方便，配装 10 米长管 and 高压喷头		套	1	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		二层工作台	1650*720*800 1、采用优质 304 不锈钢制作，面板选用 1.2mm 厚不锈钢板，侧板选用 1.2mm 厚不锈钢板，外观平整无翘曲现象，外置平稳无晃动，外部焊缝应打磨平整并保持整纹的一致性，不宜打磨处进行除锈处理，框架结构，方、圆管均为 1.2mm。		个	10	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		全自动豆浆机	20L 20L，制浆、制糊、搅拌预约烧水、自动过滤		台	1	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		自动餐炉	2100*720*800 1、采用优质 304 不锈钢制作，面板选用 1.2mm 厚不锈钢板，侧板选用 1.2mm 厚不锈钢板，外观平整无翘曲现象，外置平稳无晃动，外部焊缝应打磨平整并保持整纹的一致性，不宜打磨处进行除锈处理，框架结构，方、圆管均为 1.2mm。		个	16	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		全自动筷子消毒机			台	2	

03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		油烟系统一体机	L*1200*700 1、采用加厚不锈钢制作而成，经久耐用。 2、高转速电机，高速运转，一吸无遗。 3、可拆清洗滤油格栅，干净卫生清洁方便 4、航空净化器，节能减耗易清洗		米	11	
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		反射板	800*800 采用国标 201#1.2mm 优质不锈钢。		米	11	
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		不锈钢烟管	500*500 不锈钢板制作板厚 1.0mm		米	20	
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		分流板	490*420 不锈钢板制作板厚 1.0mm		块	3	
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		弯头	500*500 1、不锈钢板制作，板厚 1.2mm。		个	5	
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		保鲜库	2500*2500*2300 库板：采用聚氨酯夹芯板，厚度一般为 100mm 或 150mm，导热系数低，保温性能好，阻燃等级达到 B1 级。库门：采用不锈钢材质，带有自动闭门器和密封胶条，确保良好的密封性。门的尺寸根据库体大小和使用需求定制		间	1	

03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		不锈钢四层货架	1500*500*1500 采用优质 304 不锈钢磨砂板制作花格, 板材厚度为 1.2mm, 支架 38*25*1.2mm 不锈钢方管, 通脚 38*38*1.2mm 不锈钢管, 配置 Φ38 可调全钢活动子弹脚		个	10	
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		防潮垫	900*100 防潮防水防发霉		个	6	
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		304 六格快餐盘	L 六格 1、采用 304 不锈钢制作。2、食品接触用, 主体不锈钢类型, 奥氏体型不锈钢, 执行标准: GB/T29601-2013《不锈钢器皿》, GB4806.9-2016《食品安全国家标准食品接触用材料及制品》		个	400	
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		11.5cm 双层护边碗	11.5 1、采用 304 不锈钢制作。2、食品接触用, 主体不锈钢类型, 奥氏体型不锈钢, 执行标准: GB/T29601-2013《不锈钢器皿》, GB4806.9-2016《食品安全国家标准食品接触用材料及制品》		个	400	
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		16cm 双层护边碗	16 1、采用 304 不锈钢制作。2、食品接触用, 主体不锈钢类型, 奥氏体型不锈钢, 执行标准: GB/T29601-2013《不锈钢器皿》, GB4806.9-2016《食品安全国家标准食品接触用材料及制品》		个	400	

03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		不锈钢调羹	2# 1、采用 304 不锈钢制作。2、食品接触用，主体不锈钢类型，奥氏体型不锈钢，执行标准：GB/T29601-2013《不锈钢器皿》，GB4806.9-2016《食品安全国家标准食品接触用材料及制品》		个	400	
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		鸡翅木筷子	28 1、坚韧，耐腐蚀性强，木制优良，重量轻。		双	400	
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		菜夹	13 1、采用 304 不锈钢制作。2、食品接触用，主体不锈钢类型，奥氏体型不锈钢，执行标准：GB/T29601-2013《不锈钢器皿》，GB4806.9-2016《食品安全国家标准食品接触用材料及制品》		个	30	
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		汤勺	7 分 1、采用 304 不锈钢制作。2、食品接触用，主体不锈钢类型，奥氏体型不锈钢，执行标准：GB/T29601-2013《不锈钢器皿》，GB4806.9-2016《食品安全国家标准食品接触用材料及制品》		个	40	
03 厨房设备	05 后勤管理科食堂设施		煲汤炉	13L 加厚桶身发泡保温层，保温时间长，采用 304 食品级内胆，干净安全。		个	4	

03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		双头果汁 鼎	8L*2 1、不锈钢果汁鼎，冷热两用。		个	2	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		饭碗	骨质瓷		套	50	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		瓷平盘子	10 寸		个	400	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		瓷菜盘子	260 白瓷：采用优质高岭土等瓷土烧制，颜色洁白，瓷质细腻，表面光滑		个	50	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		电子称	300KG 300KG 智能高清显示屏，持久蓄电池，秤脚可调节，适用于各种地面，加粗底部钢板，坚实牢固		台	2	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		不锈钢平板车	900*600 1、采用花纹冷轧钢板，重型工业加厚脚轮支架，铁芯静音橡胶轮。称重高。		台	2	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		收残桶	1600*500*700 1、采用不锈钢制作，结实耐用，边角打磨处理，清洁更加方便。		个	2	

03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		送餐车	900*400 1、采用 304 不锈钢磨砂板制作，板材厚度为 1.2mm，配置高强度活动脚轮。		台	4	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		双温水龙头	1、防爆防生锈，冷热可调节。		套	18	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		保鲜合	180*430 304 不锈钢：耐腐蚀性强，安全无毒，坚固耐用，适合储存汤类、油性食物等，但一般不适合微波加热		个	40	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		收纳箱	420*540 聚碳酸酯（PC）：透明度高，强度大，抗冲击性能好，但成本较高，常用于制作高端或需要较高透明度的收纳箱		个	20	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		菜筐	650*460 塑料		个	30	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		菜蓝	400*570 塑料		个	20	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		菜刀	110*230 304 不锈钢		把	8	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		菜板	140 采用多种材质组合，如木质与塑料相结合，兼具木质菜		块	8	

				板的质感和塑料菜板的易清洁性，或者在竹制菜板表面添加一层抗菌涂层等				
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		调料缸	180 陶瓷		个	50	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		油格	300 不锈钢		个	10	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		面盆	530 塑料		个	10	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		蒜蓉机	6L 额定功率：30W。 电机转速：1100-1500 转/分。 产品容量：250ml 左右。 料理功能：绞蒜、绞肉、切菜、绞辣椒等。 操作方式：按键式、点动式等。如摩动蒜蓉机是一键点动操作，一按开启，松手即停，可自由掌握粗细程度		台	1	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		厨房用杂件	现场定制		项	1	
03 厨房设备	05 后勤管理 科食堂设施		吹地机	BF-534 强劲风力快速除湿铜芯电机变频调速 1100W		台	2	

（二）商务要求

1. 合同履行期限及供货地点

1.1 合同履行期限：合同签订后于 30 日历天内完成本项目内容的供货及安装调试工作，并通过验收。

1.2 供货地点或服务地点：采购人指定地点

2. 质量保证期内服务要求

2.1 质量保证期：

项目验收合格并正常使用和运行后进入质保期，项目整体质保不少于 1 年，竞争性磋商文件中有特殊要求的按照特殊要求质保，且单项设备的质保内容和时限不得低于原厂质保内容和时限。

2.2 电话咨询：供应商或厂家应当为采购人提供 7*24 小时技术援助电话服务，解答采购人在使用中遇到的问题，及时为采购人提出解决问题的建议。

2.3 现场响应：采购人使用过程中遇到问题，电话咨询不能解决的，成交供应商应在 3 小时内到达现场进行处理，确保设备正常工作；无法在 12 小时内解决的，应在 24 小时内提供备用产品，使采购人能够正常使用。

3. 质保期外服务要求

3.1 质量保证期过后，供应商应同样提供免费电话咨询服务。

3.2 质量保证期过后，采购人需要继续由原供应商提供售后服务的，该供应商以优惠价格提供售后服务。

3.3 备用产品及易损产品：成交供应商售后服务中，维修使用的备用设备及易损设备应为原厂配件，未经采购人同意不得使用非原厂配件。

4. 交付及项目验收标准：

4.1 成交供应商应按照采购人指定的时间、地点和方式向采购人交付本合同项下的采购品。由成交供应商负责送货，运费由成交供应商承担。

4.2 货物按照国家标准、行业标准验收，为原制造商制造的全新产品，成交供应商应保证货物到达采购方所在地完好无损，如有缺漏、损坏，由成交供应商负责调换、补齐或赔偿。

4.3 货物为原厂商未启封全新包装，如具有出厂合格证，序列号、包装箱号、保修卡、维修手册等资料，须随货提供齐全的资料，并可追索查阅。

4.4 采购人按照采购文件技术参数及合同要求，组织项目实施地点负责人员参与产品安装验收工作。若采购人对供货人所提供的产品及安装有异议，采购人可采取随机抽样的方式，委托相关质检机构对产品不同部位按照有关现行规定和标准进行破坏性抽检。抽检不合格的，视为该批同类品种的产品均不合格，抽检所有费用由成交供应商自行承担。货物不符质量要求，致使不能实现合同目的，采购人可拒收货物。采购人拒收货物或者经相关采购管理部门审核批准解除合同的，标的物毁损、丢失的风险由成交供应商承担。

4.5 验收合格后双方签署相关验收合格证明，如果不能正常工作或者达不到技术要求，将视为不能通过验收，由此造成的采购人的一切损失，由成交供应商承担。

5. 版权

5.1 所有成交供应商应当保证交付给采购人的所有内容和服务不侵犯任何其他方的合法权益，如发生其他方指控采购人侵权，全部责任由成交供应商承担。

5.2 供应商应承诺对提供的货物（材料、设备及在供货实施过程中所提供的其它产品）所涉及的专利承担责任，并负责保护采购人的利益不受任何损害，一切由于文字、商标、软件和技术专利等侵权引起的法律诉讼、裁决和费用由成交供应商负责，与采购人无关。同时，供应商应保证采购人在使用本次采购的货物时，免受第三方提出的侵犯其专利权、商标权、设计权等的法律诉讼。采购内容所涉及的有关专利费和其它费用必须纳入总报价中并加以说明，否则视为已含在货物的价款中。

6. 维修配件：供应商售后服务中，使用的维修零配件应为原厂配件，未经用户同意不得使用非原厂配件。

7. 培训：成交供应商须对其提供的产品应尽培训义务，须派专人对采购人进行免费现场培训，使采购人使用人员能够正常、熟练操作。

8. 安全责任：中标供应商在本项目履约期中，应对其自身人员的安全、现场秩序、场地环境保护等负责，中标供应商应确保安全无事故，并承担由此引起事故责任所造成的全部损失

五、评标办法：最低评标价法

六、政府采购优惠政策

政府采购促进中小企业发展管理办法

根据财政部，工信部印发的《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定，小型、微型企

业产品参与投标享受相应优惠，应当同时符合以下条件：

符合中小企业划分标准[根据《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业[2011]300号）规定的划分标准]。

货物：本项所称货物不包括使用大型企业注册商标的货物，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标，小型、微型企业提供中型企业制造的货物的，视同为中型企业；服务：本项所称服务是由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员；工程：本项所称工程是工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；

在货物采购项目中，供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受中小企业扶持政策。

评审价格扣除标准：对小型和微型企业产品的价格给予 10% 的扣除。用扣除后的价格参与评审。若所提供的属于小型和微型企业产品仅是构成投标产品的部件、组件或零件的，则该投标产品不享受该政策。

注：符合以上条件的须在响应文件中提供《中小企业声明函》。如有争议时：企业认定由企业所在地的县级(含县级)以上中小企业行政主管部门进行认定。

根据财库〔2014〕68号《财政部司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》，监狱企业视同小微企业。监狱企业是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地(设区的市)监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。

注：监狱企业投标时，提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件，不再提供《中小企业声明函》。

根据财库〔2017〕141号《三部门联合发布关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。向残疾人福利性单位采购的金额，计入面向中小企业采购的统计数据。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

注：符合条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活动时，应当提供《残疾人福利性单

位声明函》，并对声明的真实性负责。