

2、采购需求

序号	采购品目名称	参考型号及技术参数 (mm)	单位	数量	备注
	厨房设备				
1	运水烟罩控制箱	500mm×510mm×1600mm	台	11	一楼： 4 二楼： 6 三楼： 1
		控制箱均采用 304#不锈钢板制造。控制箱配装名厂优质加压水泵；采用国标电子元器件，全自动程控。该系统符合严格的环保要求，除烟率达 70%以上，除异味率达 50 以上。			
2	豪华型双头大炒炉- 电子点火	2200mm×1200mm×1250mm	台	2	一楼： 1 二楼： 1
		采用 304#不锈钢板；面板 1.2mm，加垫隔热纤维；前、后、侧板均用 1.0mm，炉架采用国标 40×40 角钢及 A3/3MM 钢板制做；炉头采用节能炉头，中压 550w 鼓风机；180。摇摆水龙头，不锈钢炉脚。			
3	豪华型双头双尾小 炒炉-电子点火	2000mm×1200mm×1250mm	台	4	一楼： 1 二楼： 1 三楼： 2
		采用 304#不锈钢板；面板 1.2mm，加垫隔热纤维；前、后、侧板均用 1.0mm，炉架采用国标 40×40 角钢及 A3/3MM 钢板制做；炉头采用节能炉头，中压 550w 鼓风机；180。摇摆水龙头，不锈钢炉脚。			
4	豪华型单头大炒炉- 电子点火	1200mm×1200mm×1250mm	台	2	一楼： 1 二楼： 1
		采用 304#不锈钢板；面板 1.2mm，加垫隔热纤维；前、后、侧板均用 1.0mm，炉架采用国标 40×40 角钢及 A3/3MM 钢板制做；炉头采用节能炉头，中压 550w 鼓风机；180。摇摆水龙头，不锈钢炉脚。			
5	豪华型节能三门蒸 柜炉-电子点火	910mm×910mm×1800mm	台	9	一楼： 3 二楼： 4 三楼： 2
		采用 304#不锈钢板；面板 1.2mm，加垫隔热纤维；前、后、侧板均用 1.0mm，炉架采用国标 40X40 角钢及 A3/3MM 钢板制做；中压 250v/550w 鼓风机；进口燃气主球阀；不锈钢炉脚。			
6	豪华型双头矮汤炉- 电子点火	1300mm×700mm×700mm	台	3	一楼： 1

		采用 304#不锈钢板;面板 1.2mm,前、后、侧板均用 0.8mm;节能炉头。			二楼: 1 三楼: 1
7	炉台拼板	400mm×1200mm×800mm	台	11	一楼: 4 二楼: 4 三楼: 3
		采用 304#不锈钢板,面板不低于 1.2mm、侧板不低于 1.0mm;立管采用 $\Phi 38 \times 1.2$ mm 不锈钢管连可调节高度子弹脚。			
8	炉台拼板	450mm×1075mm×800mm	台	2	一楼: 1 二楼: 1
		采用 304#不锈钢板,面板不低于 1.2mm、侧板不低于 1.0mm;立管采用 $\Phi 38 \times 1.2$ mm 不锈钢管连可调节高度子弹脚。			
9	双通打荷台	1800mm×800mm×800mm	台	12	一楼: 4 二楼: 4 三楼: 4
		采用 304#不锈钢板;面板 1.2mm;层板、底板、门仔 1.0mm,加强槽承托用 U 形不锈钢 0.8mm;全不锈钢梁支架,直径 $\Phi 38 \times 1.2$ mm 脚管;不锈钢可调子弹脚。			
10	双层工作台	1800mm×800mm×800mm	台	15	一楼: 5 二楼: 5 三楼: 5
		采用 304#不锈钢板;面板 1.2mm;层板、底板 1.0mm,加强槽承托用 U 形不锈钢 0.8mm;全不锈钢梁支架,直径 $\Phi 38 \times 1.2$ mm 脚管;不锈钢可调子弹脚。 ★:投标时需提供不锈钢板符合 GB/T3280-2015、GB/T11170-2008 标准检验报告,检验报告(复印件)加盖投标人公章。			
11	座台双层架	1800mm×350mm×800 mm	个	12	一楼: 4 二楼: 4 三楼: 4
		采用 304#不锈钢板;1.2mm;全不锈钢梁支架,直径 $\Phi 25 \times 1.2$ mm 脚管。			
12	单星洗物盆	600mm×800mm×800mm	台	12	一楼: 4 二楼: 4 三楼: 4
		采用 304#不锈钢板,台面 1.2mm/机冲压盆池,加强槽承托用 U 形不锈钢 SUS304-2B1.0mm 全不锈钢梁支架,直径 $\Phi 38 \times 1.2$ mm 脚管; $\Phi 25 \times 1.2$ mm 横管,不锈钢可调子弹脚、不锈钢落水器。			






13	环保节能型双门蒸柜	1450mm×640mm×1430mm	台	5	一楼： 2 二楼： 2 三楼： 1
		进口拉丝无指纹不锈钢，智能触摸控制；时间预约功能，加厚整体环保发泡层，豪华型把手；机制支撑条，自动进水，机制饭盆，时间和温度自动显示。			
14	节能蒸汽机	670mm×540mm×920mm	台	10	一楼： 4 二楼： 4 三楼： 2
		整机采用不锈钢材质，全自动一键控制、升级版火排，热效率达 98%，具有防干烧、点火失败保护、漏电保护、防烫伤保护、双层隔热保护。			
15	靠背式单星洗米盆	1500mm×700mm×950mm	台	3	一楼： 1 二楼： 1 三楼： 1
		采用 304#不锈钢板，台面 1.2mm/机冲压盆池，加强槽承托用 U 形不锈钢 0.8mm；全不锈钢梁支架，直径 Φ 38X1.2mm 脚管；Φ 25X1.2mm 横管，不锈钢可调子弹脚、不锈钢落水器。			
16	平板车	600mm×800mm×800mm	辆	9	一楼： 3 二楼： 3 三楼： 3
		采用 304#不锈钢板，厚 1.2mm，装万向脚轮，减震、耐磨、耐油污；			
17	三层送餐车	900mm×420mm×950mm	辆	9	一楼： 3 二楼： 3 三楼： 3
		采用 304#不锈钢板，厚 1.2mm，装万向脚轮，减震、耐磨、耐油污；			
18	灭火系统	(双瓶组)	套	3	一楼： 1



		<p>1、该装置具备自动探测装置；可自动启动灭火装置，也可手动启动灭火装置，同时关闭燃气阀门并报警；</p> <p>2、原材料采用不锈钢及少量铜材，防止腐蚀、生锈；</p> <p>3、采用专业产品灭火剂，无毒、无味、环保型产品。</p> <p>4、灶台油锅上方配有特殊雾化喷嘴，灭火时喷射压力平稳，油锅燃油不产生飞溅，在喷洒过程中灭火剂与高温燃油急速进行化学反应，在油锅内形成厚厚的泡沫层将空气隔绝，达到快速灭火的目的。</p>			<p>二楼： 1</p> <p>三楼： 1</p>
19	洗地龙头	18 米	台	3	<p>一楼： 1</p> <p>二楼： 1</p> <p>三楼： 1</p>
		<p>碳钢喷涂外壳方形封闭式, 18M 黑色钢丝液压管。304#旋转便捷拆卸更换的接头, 水枪可 360 度旋转, 后把手控制出水, 水嘴可调出水形状。附带 70 度摆动架, 双温止回阀。</p>			
20	豪华型六头煲仔炉-电子点火	1100mm×910mm×1250mm	台	1	
		采用 304#不锈钢板; 面板 1.2mm, 加垫隔热纤维; 前、后、侧板均用 1.0mm, 炉架采用国标 40×40 角钢及 A3/3MM 钢板制做; 炉头采用节能炉头, 不锈钢炉脚。			三楼： 1
21	靠背式双星盆台	1500mm×700mm×950mm	台	3	<p>一楼： 1</p> <p>二楼： 1</p> <p>三楼： 1</p>
		采用 304#不锈钢板, 台面 1.2mm/机冲压盆池, 加强槽承托用 U 形不锈钢 0.8mm; 全不锈钢梁支架, 直径 Φ 38X1.2mm 脚管; Φ 25X1.2mm 横管, 不锈钢可调子弹脚、不锈钢落水器。			
22	靠背式单星盆台	1200mm×700mm×950mm	台	6	<p>一楼： 2</p> <p>二楼： 2</p> <p>三楼： 2</p>
		采用 304#不锈钢板, 台面 1.2mm/机冲压盆池, 加强槽承托用 U 形不锈钢 0.8mm; 全不锈钢梁支架, 直径 Φ 38X1.2mm 脚管; Φ 25X1.2mm 横管, 不锈钢可调子弹脚、不锈钢落水器。			
23	靠背式大单星洗菜盆	1250mm×700mm×950mm	台	6	<p>一楼： 2</p> <p>二楼： 2</p> <p>三楼： 2</p>
		采用 304#不锈钢板, 台面 1.2mm/机冲压盆池, 加强槽承托用 U 形不锈钢 0.8mm; 全不锈钢梁支架, 直径 Φ 38X1.2mm 脚管; Φ 25X1.2mm 横管, 不锈钢可调子弹脚、不锈钢落水器。			

24	多功能切菜机	1300mm×575mm×850mm	台	3	一楼： 1 二楼： 1 三楼： 1
		模拟手工切菜原理，三级变速，可切制片、块、丝、丁、菱形等多种形状。			
25	土豆去皮机	600mm×460mm×820mm	台	3	一楼： 1 二楼： 1 三楼： 1
		采用 304#不锈钢外壳，国标铜线电机、功率 1.5kw 电压/频率 220V/50Hz。带防滑脚轮			
26	切绞肉两用机	580mm×450mm×700mm	台	3	一楼： 1 二楼： 1 三楼： 1
		额定功率：2.2kw;额定电压：220V;工作效率： 280kg/h，切肉效率：120kg/h.			
27	热水器连座	490mm×250mm×835mm	台	3	一楼： 1 二楼： 1 三楼： 1
		外形美观简洁，性能优异，内外胆采用 SUS304 材质，符合国家卫生标准，功率：9KW、			
28	单头蒸炉	900mm×900mm×1250mm	台	4	一楼： 2 三楼： 2
		采用 304#不锈钢板机身，智能触摸控制；食品级加厚内胆。自动保护功能(缺相、高压、低压、浪涌、干烧及过热保护等)。数字化机芯，拥有至少 36 项故障自动检测保护功能。			
29	电烤箱	1650mm×815mm×1480mm	台	2	一楼： 1 三楼： 1
		功率：19.5KW 电压：380V，全不锈钢面板结构，坚固耐用；内置全自动控温探头；高效的烘烤发热管，升温时间快；面火·底火温度独立控制。			
30	电饼档	700mm×600mm×800mm	台	2	一楼：

		功率: 220v/4.5kw			1 三楼: 1
31	立式双门发酵箱	1100mm×1040mm×1880mm	台	2	一楼: 1 三楼: 1
		功率: 2800w;电压:220V;			
32	靠背式双星洗物盆	1200mm×700mm×950mm	台	2	一楼: 1 三楼: 1
		采用 304#不锈钢板,台面 1.2mm/机冲压盆池,加强槽承托用 U 形不锈钢 0.8mm;全不锈钢梁支架,直径Φ38X1.2mm 脚管;Φ25X1.2mm 横管,不锈钢可调子弹脚、不锈钢落水器。			
33	不锈钢案板连座架	1800mm×800mm×800mm	台	4	一楼: 2 三楼: 2
		采用 304#不锈钢板;面板 1.2mm;层板、底板 1.0mm,加强槽承托用 U 形不锈钢 0.8mm;全不锈钢梁支架,直径Φ38×1.2mm 脚管;不锈钢可调子弹脚。			
34	储粉车	500mm×500mm×500mm	辆	8	一楼: 4 三楼: 4
		采用 304#不锈钢板;面板 1.0mm;全不锈钢梁支架。			
35	不锈钢挂墙板	1200mm×350 mm	个	2	一楼: 1 三楼: 1
		采用 304#不锈钢板;面板 1.0mm。			
36	不锈钢饼盘车	700mm×600mm×1700mm	辆	4	一楼: 2 三楼: 2
		采用 SUS304-2B 磨砂不锈钢板;1.2mm, 直径Φ25X1.2mm 管制作支架。			
37	不锈钢蒸笼架	Φ610mm	个	4	一楼: 2

		采用 304#不锈钢;1.2mm, 直径Φ 25X1.2mm 管制作支架。			三楼: 2
38	纱网柜	1200mm×480mm×1600mm	台	2	一楼: 1 三楼: 1
		采用 304#不锈钢板;面板 1.2mm;层板、底板、门仔 1.0mm, 加强槽承托用 U 形采用 304#不锈钢板 1.0mm;全不锈钢梁支架, 直径Φ 38X1.2mm 脚管;不锈钢可调子弹脚。			
39	灭蚊灯	660mm×128mm×380mm	台	9	一楼: 3 二楼: 3 三楼: 3
		电压不低于: AC220V/50Hz 光源功率不低于: 2×15W 高压网电压: DC1900V 透杀面积: 40-50 m ²			
40	消毒灯	920mm×130mm×80mm	个	4	一楼: 2 三楼: 2
		功率: ≥36W/220V;			
41	豪华型双头单尾小炒炉-电子点火	1800mm×1000mm×1250mm	台	8	一楼: 3 二楼: 5
		采用 304#不锈钢板;面板 1.2mm, 加垫隔热纤维;前、后、侧板均用 1.0mm, 炉架采用国标 40×40 角钢及 A3/3MM 钢板制做;炉头采用节能炉头, 中压 550w 鼓风机;180。摇摆水龙头, 不锈钢炉脚。			
42	豪华型节能四头煲仔炉-电子点火	1100 mm×900 mm×1250 mm	台	8	一楼: 3 二楼: 5
		采用 304#不锈钢板;面板 1.2mm, 加垫隔热纤维;前、后、侧板均用 1.0mm, 炉架采用国标 40×40 角钢及 A3/3MM 钢板制做;炉头采用节能炉头, 不锈钢炉脚。			
43	豪华型单头矮汤炉-电子点火	700 mm×700 mm×700 mm	台	8	一楼: 3 二楼: 5
		采用 304#不锈钢板;面板 1.2mm, 前、后、侧板均用 0.8mm;节能炉头。			
44	炉台拼板	300 mm×1000 mm×800 mm	台	16	一楼:

		采用 304#不锈钢板, 面板不低于 1.2mm、侧板不低于 1.0mm; 立管采用 $\Phi 38 \times 1.2$ mm 不锈钢管连可调节高度子弹脚。			6 二楼: 10
45	单星洗物盆	700 mm \times 800 mm \times 800 mm	台	8	一楼: 3 二楼: 5
		采用 304#不锈钢板, 台面 1.2mm/机冲压盆池, 加强槽承托用 U 形不锈钢 0.8mm; 全不锈钢梁支架, 直径 $\Phi 38 \times 1.2$ mm 脚管; $\Phi 25 \times 1.2$ mm 横管, 不锈钢可调子弹脚、不锈钢落水器。			
46	单门留样柜	630 mm \times 680 mm \times 2130 mm	个	8	一楼: 3 二楼: 5
		采用名牌全封闭式压缩机, 噪音低, 耗电小; 整体高密度发泡技术, 保温性能更佳, 采用 R-134a 无氟环保制冷剂, 微电脑智能控温技术; 冷凝水自动蒸发。可拆式门封条, 清洗更方便。			
47	不锈钢碗柜	1200 mm \times 480 mm \times 1600 mm	台	18	一楼: 6 二楼: 6 三楼: 6
		采用 304#不锈钢板; 面板 1.2mm; 层板、底板、门仔 1.0mm, 加强槽承托用 U 形不锈钢 SUS304-2B1.0mm; 全不锈钢梁支架, 直径 $\Phi 38 \times 1.2$ mm 脚管; 不锈钢可调子弹脚。			
48	洗碗机 (带烘干、消毒)	长 6100mm	台	3	一楼: 1 二楼: 1 三楼: 1
		1. 功能要求: 餐具残渣自动分离输出、纳米超声清洗能力: 2000~5000(套/h)餐盘, 适合不低于 1000 人大型餐饮, 学校、饭堂使用。 2. ★投标时需提供有效餐具消毒效果的检测报告, 要求检测内容包含大肠杆菌、金黄色葡萄球菌消灭率大于标准值 99.9%, 须提供证书 (复印件) 并加盖制造商和投标人公章。 3. ★投标时需提供 304 不锈钢多元素检验报告, 产品名称为 304 板材, 依据 YB/T4396-2014、GB/T223.11-2008、GB/T20123-2006 标准检验的检验报告。检验报告上须体现 “CMA”、“CNAS” 标识, 须提供证书 (复印件) 并加盖制造商和投标人公章。 4. 具有卫生主管部门颁发的《消毒产品生产企业卫生许可证》, 投标时须提供证书 (复印件) 并加盖制造商和投标人公章。 5. 所投洗碗机产品具有食品接触产品安全认证证书, 投标时须提供证书 (复印件) 并加盖制造商和			

		投标人公章。			
49	不锈钢收糠柜	1200 mm×700 mm×800 mm	台	6	一楼： 2 二楼： 2 三楼： 2
		采用 304#不锈钢板;面板 1.2mm;层板、底板、门仔 0.8mm, 加强槽承托用 U 形不锈钢 0.8mm;全不锈钢梁支架, 直径Φ 38X1.2mm 脚管;不锈钢可调子弹脚。			
50	电热保温台	1800 mm×800 mm×1100 mm	台	15	一楼： 5 二楼： 4 三楼： 6
		采用 304#不锈钢板;面板 1.2mm;层板、底板、门仔 0.8mm, 加强槽承托用 U 形不锈钢 0.8mm;全不锈钢梁支架, 直径Φ 38X1.2mm 脚管;不锈钢可调子弹脚。			
51	留样冰柜	1215 mm×700 mm×1930 mm	台	6	一楼： 2 二楼： 1 三楼： 3
		制冷功率; 0.74 (Kw), 220V, 运行温度; +5~-5 度, 制冷方式; 直冷; 耗电量; 2 (Kw.h/24h); 电源; 220V/50HZ。高品质压缩机, 低噪音, 制冷更强劲; 环保无氟 R134A 制冷剂; 加厚磨砂不锈钢板, 典雅耐用; 配置电热丝, 减少凝露。			
52	靠背式双星盆	1200 mm×700 mm×950 mm	台	3	一楼： 1 二楼： 1 三楼： 1
		采用 304#不锈钢板, 台面 1.2mm/机冲压盆池, 加强槽承托用 U 形不锈钢 0.8mm;全不锈钢梁支架, 直径Φ 38X1.2mm 脚管;Φ 25X1.2mm 横管, 不锈钢可调子弹脚、不锈钢落水器。			

53	暖饭车	700 mm×700 mm×868 mm	个	15	一楼： 5 二楼： 5 三楼： 5
		整体采用 304#不锈钢板；配静音万向轮，带刹车			
54	风幕机	1800mm	台	22	一楼： 12 二楼： 5 三楼： 5
		高效节能电机，双螺旋贯流，送风静音、可调节导风板			
55	四门冷柜	1215 mm×700 mm×1930 mm	台	20	一楼： 7 二楼： 8 三楼： 5
		材料：采用优质 304#不锈钢设计；箱体、门体采用高压聚氨酯发泡成型。整体采用优质部件制造，效容积：1.0。额定电压\频率：220V\50HZ，功率：410W，采用数字显示和微电脑自动温电子温控显示器。			
56	切菜台	1500 mm×700 mm×800 mm	台	7	一楼： 3 二楼： 2 三楼： 2
		采用 304#不锈钢板；面板 1.2mm；层板、底板 1.0mm，加强槽承托用 U 形不锈钢 0.8mm；全不锈钢梁支架，直径Φ 38×1.2mm 脚管；不锈钢可调子弹脚。			
57	双速双动和面机	480 mm×850 mm×910 mm	台	2	一楼： 1 三楼： 1
		额定电压 220V/50Hz 电机功率 1500W			
58	搅拌机	540 mm×470 mm×780 mm	台	2	一楼： 1 三楼： 1
		功率 1.1KW、电压 220V			
59	高速压面机	500 mm×330 mm×860 mm	台	2	一楼： 1 三楼： 1
		具有高效高产、节时省力、操作简便等优点，生产的面条韧性好、口感好。 220 (v) 1.5 (kw)			
60	四层货架	1200 mm×500 mm×1550 mm	个	6	一楼：

		采用 304#不锈钢方管制作框架 30×30×1.0mm/蔬条 30×15×0.8mm,层架板 1.0mm;不锈钢可调子弹脚。			2 二楼: 2 三楼: 2
61	四层平板货架	1200 mm×500 mm×1550 mm	个	6	一楼: 2 二楼: 2 三楼: 2
		采用 304#不锈钢方管制作框架 30×30×1.2mm,层架板 1.0mm;不锈钢可调子弹脚。			
排烟系统					
1	不锈钢运水烟罩 (主厨区)	(11000 mm×1250 mm×650 mm) 一个厨房,共三个厨房	米	33	
		采用 304#不锈钢板;面板 1.2mm。每 60CM 配一台不锈钢运水离心扇、防爆烟罩照明灯。			
2	不锈钢运水烟罩 (风味厨房)	(4900 mm×1250 mm×650 mm) 一个厨房,共八个厨房	米	39.2	
		采用 304#不锈钢板;面板 1.2mm。每 60CM 配一台不锈钢运水离心扇、防爆烟罩照明灯。			
3	不锈钢油网烟罩 (面点间)	L1050 mm×H450 mm	米	9	
		采用 304#不锈钢板;面板 1.2mm。			
4	不锈钢油网烟罩 (蒸饭区)	L1050 mm×H450 mm	米	6.4	
		采用 304#不锈钢板;面板 1.2mm 不锈钢板,每 60CM 配一台防爆烟罩照明灯。			

5	不锈钢油网烟罩 (洗碗机)	L1050 mm×H450 mm	米	15	
		采用 304#不锈钢板;面板 1.2mm 不锈钢板, 每 60CM 配一台防爆烟罩照明灯。			
6	不锈钢柜式抽油烟机 (主厨区)	28"	台	3	
		功率: 380v/11kw; 风量: 44480m3/h664pa; 风速: 20.3M/S; 转速: 574R/min			
7	不锈钢柜式抽油烟机 (风味厨房)	22"	台	8	
		功率: 380v/5.5kw; 风量: 22170m3/h420pa 风速: 15.5M/S; 转速: 589R/min			
8	不锈钢柜式抽油烟机 (蒸饭区)(面点间)	18"	台	4	
		功率: 380v/3kw; 风量: 12730m3/h332pa 风速: 14.2M/S; 转速: 668R/min			
9	轴流式抽油烟机 (洗碗机)	950W	台	3	
		风量: ≥12500m ³ /h 功率不低于: 220V/0.95KW, 外转子空调风机主要由叶轮、机壳、外转子电机等主要部件组成。			
10	电机过载保护电箱 装置及电线电器		套	18	
		冷轧板外壳, 内置过载保护装置, 风机启动过流保护器。			
11	不锈钢抽油烟管	600 mm×400 mm	米	170	

		采用优质不锈钢 0.8mm;;内垫软防漏胶垫;涂中性硅酮密封胶。			
12	不锈钢烟管喇叭口	800 mm×600 mm	个	18	
		采用优质不锈钢 0.8mm;;内垫软防漏胶垫;涂中性硅酮密封胶。			
13	不锈钢弯头、变头	600 mm×400 mm	个	30	
		采用优质不锈钢 0.8mm;;内垫软防漏胶垫;涂中性硅酮密封胶。			
14	不锈钢防火阀		个	18	
		温感器动作温度: 280℃; 动作电压: DC24V; 动作电流: ≤0.7A; 耐火时间: 1.5h。			
15	不锈钢管道固定码		套	165	
		采用优质不锈钢 30×30 做连接。			
16	软连接		个	15	
		材质: 防水帆布			
17	不锈钢减震支架		个	18	
		采用优质不锈钢 50×50 制做。			

18	不锈钢静电油烟净化器（烹饪区）	1510×1481×1180	台	3	
		采用不锈钢制作外壳，风量：40000M3/h。			
19	不锈钢静电油烟净化器（风味）	1510×1481×1180	台	8	
		采用不锈钢制作外壳，风量：20000M3/h。 1. 具备额定风量下净化效果达到 90%以上，80%风量下净化效果达到 90%以上，120%风量下净化效果达到 90%以上，投标时须提供有关检测报告（复印件）并加盖制造商和投标人公章。			
20	不锈钢烟罩封板	103000mm×1200mm	平方	123.6	
		采用 304#不锈钢板；面板 1.2mm 不锈钢板			
送鲜风系统					
1	环保水冷式送风机	3KW	台	3	
		耗电少，无氟利昂冷媒、无热污染的完全环保型产品；全自动电子控制及自动清洗功能；采用三叶轮机翼型前掠曲叶片，噪音低，效率高；增加空气含氧量。			
2	不锈钢送鲜风管	550 mm×450 mm	米	90	
		采用优质不锈钢 0.8mm；；内垫软防漏胶垫；涂中性硅酮密封胶。			
3	不锈钢送鲜风管弯头、变头	550 mm×450 mm	个	15	
		采用优质不锈钢 0.8mm；；内垫软防漏胶垫；涂中性硅酮密封胶。			
4	不锈钢送鲜风口		个	36	

		采用优质不锈钢制作。			
5	不锈钢管道法兰、固定码		套	54	
		采用优质不锈钢 30×30 做连接。			
6	软连接		个	3	
		材质：防水帆布			
7	不锈钢减震支架		个	3	
		采用优质不锈钢 50×50 制做。			
厨房食品检测					
1	多功能食品综合分析仪	规格：仪器外形尺寸：430*350*200（mm）至少包含检测项目：农药残留、甲 醛、吊白块、亚硝酸盐、溴酸钾、过氧化值、苏丹红、双氧水、硼砂、病害肉、二氧化硫。	套	1	

标注出核心产品：**洗碗机（带烘干、消毒）**

二、设备的安装调试、试运行和验收标准要求

1) 本项目为交付设备承包项目，中标供应商承包及负责招标文件对中标供应商要求的一切事宜及责任。包括项目产品供货、配套设备提供、运输、保管、安装、调试、验收、培训及相关服务等以及投标人认为必要的其他货物、材料、工程、服务；投标人应自行增加系统正常、合法、安全运行及使用所必需但招标文件没有包含的所有设备、版权、专利等一切费用，如果投标人在中标并签署合同后，在供货、安装、调试、培训等工作中出现货物的任何遗漏，均由中标供应商免费提供，买方将不再支付任何费用。

2) 中标采购设备到达目的地，经安装、调试、技术培训后，中标供应商

向业主提请设备验收。业主在接到投标人通知的5天内派人到现场负责组织验收，业主按中标供应商提供的仪器设备清单及检验产品合格证、使用说明书和其它的技术资料。进口设备，除提供以上资料外，须会同海关、商检部门共同负责开箱检验、检查仪器设备及随机附件是否全新、完整无损，技术资料与图纸是否与业主的要求相符，可以通过逐一使用主要功能、对比、抽样检测、委托检测等方法对设备的技术指标和性能进行检测验收。所有指标应与投标文件一致或在招标文件允许的范围内并符合响应的国家或行业标准以及符合用户的使用要求。如有损坏、缺件、翻新等情况，应按款额赔偿。

3) 所有产品经安装、调试、技术培训、验收合格后，双方在《海南省政府集中采购货物验收单》一式四份书面签字（）验收。

三、技术资料

投标人应保证所提交给招标人和招标代理机构的资料和数据是真实的，因提交的资料和数据不真实所引起的责任由投标人自行承担。

四、工具

投标人提供产品设备所带专用工具清单，并标明其种类、用途和生产厂，并在货物到货时同时提供给业主，此价格应包含在投标价中。

五、备件

投标人可提供一个在正常情况使用下，保质期满后一年内可保证仪器设备正常使用的备件和材料清单，并标明其种类、生产厂、单价和总价，业主有权决定全部或有选择的购买。

六、易损件

投标人可提供一个易损、易耗件清单，并标明用途、生产厂、常规使用寿命和单价。

七、质量保质期

本项目的质保期最低为一年，质保期从整体验收合格之日起计算，免费上门服务。（采购清单中免费保修期有特殊要求的按照采购清单中的为准）。若厂家有超过期限免费保修期的按厂家方案执行。）

八、售后服务

8.1 供货方中标后需在项目所在地具有相应的技术支持及售后服务网点，确保设备使用的用户能够得到及时优质的售后服务。

8.2 在保质期以内，投标人在接到业主的维修通知后需及时响应，并派出有能力的维修人员赶到业主现场进行维修处理。

8.3 在保质期满后，投标人应保证以合理的价格提供备件和保养服务，当发生故障时，投标人应按保质期内同样的要求进行维修处理，合理收取维修费。

九、除招标文件明确外，未经业主同意，中标供应商不得以任何方式转包或分包本项目。

十、签订合同：中标供应商在收到《中标通知书》30天内与业主签订合同。

十一、其它注意事项

- 11.1 提供正常系统维护和免费提供软件系统升级
- 11.2 中标方负责设备的安装、调试
- 11.3 未尽事宜由双方商议解决