

附件 1：招标内容与技术要求

招标内容与技术要求

项目编号：ESZCKB-G-H-250008.2B1
项目名称：教育教学设备（2025 年第一批）多媒体及办公设备、厨房设备（二次）
采购包号及名称：包 2（厨房设备）
说明：①所有标的物均不允许进口。均非专门面向中小企业采购。
②所属行业均为：工业。
③技术参数中标“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
1		双开门立式玻璃冷藏展示柜	机身尺寸：≥1200*630*1980mm 电压：220V~ 功率：≥400W 容量≥：880L 控制方式：按键 制冷剂：R134a 温控范围：2℃~8℃ 制冷方式：风冷无霜 微电脑电子控温，360° 循环无霜保险，纯铜冷凝管，双层中空玻璃，上置压缩机	台	2	8990	17980
2		洗碗机	机身尺寸：≥1870*850*1520mm 功率：≥16kw 电压：380V 3N~ 洗涤量：≥800/1000/小时 机身材质：304 不锈钢 特色：主洗缸+漂洗喷淋 操作系统：数字显示实时温度，操作简单，机器运行状态一目了然，自动进水、自动补水。	套	1	36800	36800
3		双层工作台	尺寸：1800*800*800 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板，台面衬板厚度 15mm 密度板。 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度层板。 采用方管 38×38×1.2mm 不锈钢方管脚立柱，1.5 寸全钢方形可调脚。	台	2	3419	6838
4		厨房热水器	机身尺寸：≥520*265*925mm 底座尺寸：≥520*500*450mm 电压：380V3- 功率：≥12kW	台	2	1498	2996

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			产水量：≥110Lh 内胆容量：≥53.5L 适用人数：160-180 人 接线方式：32A 空开 内胆材质：304 不锈钢 外壳材质：201 不锈钢 保温方式：双层不锈钢 水龙头离接水盘高度：≥250mm ▲产品提供第三方检测机构出具的检测报告，检测内容包含分类、标志和说明、对触及带电部件的防护、输入功率和电流、发热、工作温度下的泄漏电流和电气强度、瞬态过电压、耐潮湿、泄漏电流和电气强度、变压器和相关电路的过载保护、非正常工作、稳定性和机械危险、机械强度、结构、内部布线、元件、电源连接和外部软线、外部导线用接线端子、接地措施、螺钉和连接、电气间隙、爬电距离和固体绝缘、耐热和耐燃、防锈、辐射、毒性和类似危险等 20 项以上检测项目。 ▲热水器内胆提供第三方检测机构出具的检测报告且报告内容包括：对原材料要求、感官要求、理化指标的检测。 ▲提供热水器过滤 PE 管/接头提供第三方检测机构出具的检测报告，报告内容包括：感官要求、理化指标，结果全部合格。 ▲提供热水器密封硅胶的第三方检测机构出具的检测报告，报告内容包括：感官要求、理化指标，结果全部合格。				
5	△	油烟净化一体机	不锈钢设备壳体，上下分体结构，分为净化主机和吸烟罩，便于包装运输和现场安装。 电场为不锈钢材质，耐腐蚀易维护。 不锈钢轻质隔水板，过滤大颗粒杂物，使油烟均匀通过电场，提高油烟净化效率。 设备安装 LED 防爆照明灯，耐高温。 设备配有低噪音离心式风机，外转子电机性能稳定，出风口可前/后/上三向出风，风机模块独立包装，可在安装现场调整风向； 设备面板带有智能 LED 液晶显示屏（智能控制面板），挥手自动开关机，全程无需触碰，并可一键启动，智能诊断，工作状态显示； ▲烟罩一体油烟净化设备专用电动机符合 GB/T 12350-2022《小功率电动机的安全要求》耐久性试验 216H，电动机结构设计应合理, 确保在正常使用中不发生有损害电动机的电气或机械事故，绝缘不得损坏，连接件不得由于受热、振动等原因而松动；提供检测报告扫描件。	平米	5.2	9800	50960

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项 预算单价 （元）	分项预算总 价（元）
			<p>▲烟罩一体油烟净化设备依据 GB/T3482-2008《电子设备雷击试验方法》标准，进行雷击试验，电压电流 5kA 8/20 μs。正负极性各 5 次，试验后，输入三相 380V 交流电，设备正常工作；提供检测报告扫描件</p> <p>▲烟罩一体油烟净化设备依据 GB/T 5080.7-1986 可靠性试验（MTBF）≥4000H。试验后设备外观完好、无变形损坏、无零件脱落现象、无外观腐蚀、且设备开机正常；提供检测报告扫描件</p> <p>▲烟罩一体油烟净化设备不锈钢板依据 GB/T 2423.16-2022(IEC60068-2-10:2018, IDT) /方法 1 严酷等级 1 进行 28 天长霉试验，结果为 0 级（显微镜(放大 50 倍)下观察未见生长）；提供检测报告扫描件。</p> <p>▲设备清洗后排放废水符合标准：悬浮物值<70mg/L，氨氮值<15 mg/L，五日生化需氧量<30 mg/L、化学需氧量<100 mg/L，PH 值达标；提供检测报告扫描件</p> <p>▲设备控制面板通过 GB/T 2423.4-2008 交变湿热（12h+12h 循环）检测检测，结论为合格；提供检测报告扫描件</p> <p>▲设备高压绝缘子瓷件依据 GB/T 772-2005《高压绝缘子瓷件 技术条件》进行机械破坏负荷试验、规定弯曲破坏负荷结果合格；提供检测报告扫描件。</p> <p>▲设备控制面板开关按钮防水等级依据 GB/T 4208-2017 标准，结果≥IPX7，内部不进水；提供检测报告扫描件。</p>				
6		四门双温度冷柜	<p>机身尺寸：≥1225*690*1930mm</p> <p>功率：≥460W</p> <p>电压：220V</p> <p>容量：≥813L</p> <p>控制方式：按键</p> <p>制冷方式：风冷</p> <p>制冷剂：R290</p> <p>温度：-18℃-5℃</p> <p>箱体材质：201 不锈钢</p>	台	2	9999	19998
7		大型油烟净化器、排风柜	<p>双层静音高压风柜，额定风量在 25000-28000 区间，整体合金喷涂双层防锈机身，并加 装压合双层静音棉，风柜机身做整体减震处理。外接注油孔，方便加油保养。左右设有检修门，便于维修</p> <p>净化器外壳采用≥1.2mm 厚不锈钢外壳，防尘防水防锈，耐腐蚀抗老化；油烟净化率≥98%；排风量 24000m³/h 净化器两重断电保护：空气过载开关、电源与电场连接采用对撞连接（开门即断电），严格保护开机人员安全；</p>	套	1	22900	22900

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项 预算单价 （元）	分项预算总 价（元）
			▲所投“油烟净化设备”提供，依据 GB/T25915.9-2018 的检验方法，设备洁净度粒径试验合格的第三方出具的检测报告。报告信息于“全国认证认可信息公共服务平台”网站编号可查询。				
8		六开门冰柜	机身尺寸：≥1800*755*1945mm 功率：≥525W 电压：220V 容量：≥1378L 控制方式：按键 制冷剂：R404A 制冷方式：风冷无霜 温度范围：-5℃~5℃ 箱体材质：201 不锈钢 电子精准控温，品牌压缩机，纯铜管，90° 自动回弹门，刹车方向轮，高强度铰链，大吸力门封条	台	1	8000	8000
9		四门双温度冷柜	机身尺寸：≥1225*690*1930mm 功率：≥460W 电压：220V 容量：≥813L 控制方式：按键 制冷方式：风冷 制冷剂：R290 温度：-18℃-5℃ 箱体材质：201 不锈钢	台	1	7999	7999
10		平台雪柜	机身尺寸：≥1800*800*800mm 功率：≥205W 电压：220V 容量：≥459L 制冷剂：R290 制冷方式：风冷 温度范围：5℃到负 5℃ 机身材质：201 不锈钢 风冷内循环，无需除冰除霜，800 精准电子控温，90° 自动回弹门，201 不锈钢 11 负 5-130mm201	台	1	4999	4999

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			不锈钢支撑脚。				
11		多功能切肉片机	机身尺寸：≥765* 530*735mm 电压：220V~ 功率：≥920W 控制方式：按键 产能：≥45 片/分钟 刀片直径：≥320mm 机身材质：铝 圆形锋利大片，可切 22CM 厚度，莲藕、土豆、火腿片、冻豆腐等通通搞定，一键紧急制动开关。	台	1	5299	5299
12		双开门立式玻璃冷藏展示柜	机身尺寸：≥1200*630*1980mm 电压：220V~ 功率：≥400W 容量≥：880L 控制方式：按键 制冷剂：R134a 温控范围：2℃~8℃ 制冷方式：风冷无霜 微电脑电子控温，360° 循环无霜保险，纯铜冷凝管，双层中空玻璃，上置压缩机	台	1	9380	9380
13		开水器连座	机身尺寸：≥580*340*1140mm 底座尺寸：≥590*565*360mm 电压：380V 3- 功率：≥15kW 产水量：≥160Lh 内胆容量：≥90. 2L 保温方式：发泡保温 适用人数：200-240 人 接线方式：32A 空开 内胆材质：304 不锈钢 外壳材质：201 不锈钢 水龙头离接水盘高度：350mm	台	1	1799	1799

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项 预算单价 （元）	分项预算总 价（元）
			▲产品提供第三方检测机构出具的检测报告，检测内容包含分类、标志和说明、对触及带电部件的防护、输入功率和电流、发热、工作温度下的泄漏电流和电气强度、瞬态过电压、耐潮湿、泄漏电流和电气强度、变压器和相关电路的过载保护、非正常工作、稳定性和机械危险、机械强度、结构、内部布线、元件、电源连接和外部软线、外部导线用接线端子、接地措施、螺钉和连接、电气间隙、爬电距离和固体绝缘、耐热和耐燃、防锈、辐射、毒性和类似危险等 20 项以上检测项目。 ▲热水器内胆提供第三方检测机构出具的检测报告且报告内容包括：对原材料要求、感官要求、理化指标的检测。 ▲提供热水器过滤 PE 管/接头提供第三方检测机构出具的检测报告，报告内容包括：感官要求、理化指标，结果全部合格。 ▲提供热水器密封硅胶的第三方检测机构出具的检测报告，报告内容包括：感官要求、理化指标，结果全部合格。				
14		电炸箱	机身机身尺寸：≥580*475*290mm 功率：≥3000W*2 电压：220V- 最高温度：50-200℃ 油缸容量：≥10L*2 油缸材质：201 不锈钢 机身材质：201 不锈钢 定时恒温不易炸老，双温探头，五环发热管，加厚不锈钢，独立电源开关，超温保护装置，换油断电装置，	台	1	649	649
15		食品搅拌机	机身尺寸：≥560*450*855mm 功率：≥1100W 电压：220V 料筒容积：≥30L 和面量：0.94KG-4.6KG 料筒材质：201 不锈钢 搅拌刀材质：201 不锈钢 档位转速：105/180/408R/MIN 紧急制动，开盖急停，全铜电机，三档调速，防护罩，可拆卸料筒。 换挡必须停机才能换挡	台	1	3999	3999

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			采用机械摇摆臂换挡方式，手轮式料筒升降技术，使用更安全				
16		留样柜	机身尺寸：≥555*610*1795mm 功率：145W 电压：220V~ 容量：338L 制冷方式：直冷（T） 制冷剂：R600A 温度范围：0-8℃ 控温方式：旋钮调节 箱体材质：钢材喷涂 全屏大视窗，一机多用，自带锁扣，东贝压缩机，可调节层架，节能省电，7 档调温，前脚后轮设计，独立照明开关，侧边整条 LED 灯，自动蒸发冷凝水	台	1	1799	1799
17		80 口大锅灶	机身尺寸：≥1050*1150*1200(800+400)mmmm 使用气体：天然气 鼓风机功率：≥280W 额定热负荷：≥45KW 控制方式：把手旋钮+按键 面板材质：304 不锈钢 炒锅直径≥820mm，适用人数 100 人；一键电子打火，三重火力控制，八档气阀调节，耐火蹦砂炉膛防开裂，双重通风，防爆，熄火断气	台	2	5500	11000
18		单炒单温灶	机身尺寸：≥1000*1000*1200（800+400）mm 使用气体：天然气 额定热负荷：≥45KW 控制方式：把手旋钮+按键 面板材质：304 不锈钢 炒锅直径：≥500mm 适用 40-60 人，一键电子打火广式膛砖炉头，多档位火力控制，升级配 201 不锈钢锅架，可拆卸水缸搭配摇摆水龙头，熄火断气	台	2	9999	19998
19		电饼铛	机身尺寸：≥660*880*880mm(含脚) 电压：380V 功率：≥5000W	台	1	3599	3599

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算单价 （元）	分项预算总价（元）
			加热方式：双面加热 加热盘材质：≥54cm 铁盘 温度范围：0-300° C 控温方式：数显 锅的深度：≥2cm 控制方式按键+旋钮 双面火力上下控温受热均匀 双屏电脑数显，温度实时可见 铸铁铁盘，油脂分布更均匀 ▲产品具有食品接触产品安全认证证书 ▲产品提供第三方检测机构出具的检测报告，检测内容包含分类、标志和说明、对触及带电部件的防护、输入功率和电流、发热、工作温度下的泄漏电流和电气强度、瞬态过电压、耐潮湿、泄漏电流和电气强度、变压器和相关电路的过载保护、非正常工作、稳定性和机械危险、机械强度、结构、内部布线、元件、电源连接和外部软线、外部导线用接线端子、接地措施、螺钉和连接、电气间隙、爬电距离和固体绝缘、耐热和耐燃、防锈、辐射、毒性和类似危险等 20 项以上检测项目。				
20		洗碗机	外形尺寸：≥3550x888x1996mm 电源：380V/50Hz/3N~ 主洗水箱容量：≥87L 主洗泵功率：≥2.2kW 水箱加热功率：≥9kw 喷淋加热功率：≥36kw 烘干机功率：≥10kW 总功率：≥58kW	台	1	36800	36800
21		平台雪柜	机身尺寸：≥1800*800*800mm 功率：≥205W 电压：220V 容量：≥459L 制冷剂：R290 制冷方式：风冷 温度范围：5℃到负 5℃	台	2	4999	9998

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			机身材质：201 不锈钢 风冷内循环，无需除冰除霜，800 精准电子控温，90° 自动回弹门，201 不锈钢 11 负 5-130mm201 不锈钢支撑脚				
22		盆具消毒柜	尺寸：≥1400*930*2020 材质：304 不锈钢，1.2 厚 热风循环四系统，温度可达 125°	台	2	8500	17000
23		电饼铛	机身尺寸：≥660*880*880mm(含脚) 电压：380V 功率：≥5000W 加热方式：双面加热 加热盘材质：≥54cm 铁盘 温度范围：0-300° C 控温方式：数显 锅的深度：≥2cm 控制方式按键+旋钮 双面火力上下控温受热均匀 双屏电脑数显，温度实时可见 铸铁铁盘，油脂分布更均匀	台	2	3699	7398
24		双门热风循环消毒柜	机身尺寸：≥1140*565*1820mm 功率：≥2440W 电压：220V 容量：≥650L 层数：≥8 层 箱体材质：430 不锈钢 双室独立，按键控制 消毒方式：高温热风循环，发热管+风机 消毒温度：≥125℃ 消毒时间：≥60 分钟	台	4	7599	30396
25		和面机	机身尺寸：≥670*430*800mm 功率：≥1100W 电压：380V	台	1	5980	5980

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			料筒容量：≥12.5L 和面量（水+面粉）：≥12.5kg 生产能力：≥100kg 机身材质：201 不锈钢				
26		压面机	机身尺寸：≥620*650*980mm 功率：≥1500W 电压：220V/380V 面刀：无 压面厚度：1~25mm 护罩材质：201 不锈钢 食品接触钣金：304 不锈钢	台	1	4980	4980
27		双门蒸饭车	机身尺寸：≥1390*540*1610mm 功率/电压：≥24kW/380V 容量：24 个蒸盘 每盘最大蒸米：≥3.5kg 机身材质：无指纹 201 不锈钢 带定时功能，最长定时 90 分钟，恒温保温 7 小时 防水独立开关，防干烧，自动补水，缺水断电，带蜂鸣提醒	台	1	5698	5698
28		三层六盘 烤箱	机身尺寸：≥1220*910*1465mm 电压：380V 功率：≥19.8KW 内胆容量：≥120L*2 定时范围：1-99min 温度范围：50-350℃ 发热方式：≥12*3 条发热管 内胆烘焙最高高度：200mm 控制方式：电子控制+机械按键 机身材质：201 不锈钢 精准调校温度，可拆卸防烫门把手，高效散热，电子数显屏，超广温域调温，可视透窗，防滑脚垫，耐高温探照灯。	台	1	8399	8399
29		冷藏柜	机身尺寸：≥1205*730*1900mm	台	2	3999	7998

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项 预算单价 （元）	分项预算总 价（元）
			功率：≥316W 电压：220V 容量：≥900L 控制方式：旋钮 制冷方式：直冷 制冷剂：冷藏：R290 温度范围：冷藏 2℃-10℃ 箱体材质：201 不锈钢				
30		留样柜	机身尺寸：≥555*610*1795mm 功率：≥145W 电压：220V~ 容量：≥338L 制冷方式：直冷（T） 制冷剂：R600A 温度范围：0-8℃ 控温方式：旋钮调节 箱体材质：钢材喷涂 全屏大视窗，一机多用，自带锁扣，东贝压缩机，可调节层架，节能省电，7 档调温，前脚后轮设计，独立照明开关，侧边整条 LED 灯，自动蒸发冷凝水	台	1	1799	1799
31		和面机	机身尺寸：≥670*430*800mm 功率：≥1100W 电压：380V 料筒容量：≥12.5L 和面量（水+面粉）：≥12.5kg 生产能力：≥100kg 机身材质：201 不锈钢	台	1	5980	5980
32		水杯消毒柜	机身尺寸：≥420*335*525mm 电压：220v 功率：≥600W 容量：≥45L(约 20 个大茶杯) 箱体材质：401 不锈钢	台	18	2400	43200

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			控制方式：电脑触控 消毒方式：热风循环高温				
33		单门保鲜柜	机身尺寸：≥600*630*1980mm 电压：220V 功率：≥280W 容量：≥410L 温度范围：2-8℃ 控制方式：按键 制冷剂：R134A 制冷方式：风冷无霜 箱体材质：钢材喷涂 风冷无霜，快速锁鲜免除霜，饮料，水果蔬菜都能放，微电脑智能控温，整体高密度发泡，带锁万向轮脚，LED 冷光灯。可调节层架，	台	1	2599	2599
34		平台雪柜	机身尺寸：≥1800*800*800mm 功率：≥205W 电压：220V 容量：≥459L 制冷剂：R290 制冷方式：风冷 温度范围：5℃到负 5℃ 机身材质：201 不锈钢 风冷内循环，无需除冰除霜，800 精准电子控温，90° 自动回弹门，201 不锈钢 11 负 5-130mm201 不锈钢支撑脚	台	3	4999	14997
35		牛奶加热柜	尺寸：≥600*600*1960，功率：≥3kw，电压 220v。整机发泡	台	1	1000	1000
36		四门冰柜	机身尺寸：≥1225*690*1930mm 功率：≥460W 电压：220V 容量：≥813L 控制方式：按键 制冷方式：风冷	台	1	7999	7999

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			制冷剂：R290 温度：-18℃-5℃ 箱体材质：201 不锈钢				
37		食品搅拌机	机身尺寸：≥560*450*855mm 功率：≥1100W 电压：220V 料筒容积：≥30L 和面量：0.94KG-4.6KG 料筒材质：201 不锈钢 搅拌刀材质：201 不锈钢 档位转速：105/180/408R/MIN 紧急制动，开盖急停，全铜电机，三档调速，防护罩，可拆卸料筒。 换档必须停机才能换档 采用机械摇摆臂换档方式，手轮式料筒升降技术，使用更安全	台	1	3999	3999
38		和面机	机身尺寸：≥670*430*800mm 功率：≥1100W 电压：380V 料筒容量：≥12.5L 和面量（水+面粉）：≥12.5kg 生产能力：≥100kg 机身材质：201 不锈钢	台	1	5980	5980
39		双门热风 循环消毒 柜	机身尺寸：≥1140*565*1820mm 功率：≥2440W 电压：220V 容量：≥650L 层数：≥8 层 箱体材质：430 不锈钢 双室独立，按键控制 消毒方式：高温热风循环，发热管+风机 消毒温度：≥125℃ 消毒时间：≥60 分钟	台	1	7599	7599

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
40		电饼铛	机身尺寸：≥660*880*880mm(含脚) 电压：380V 功率：≥5000W 加热方式：双面加热 加热盘材质：≥54cm 铁盘 温度范围：0-300° C 控温方式：数显 锅的深度：≥2cm 控制方式按键+旋钮 双面火力上下控温受热均匀 双屏电脑数显，温度实时可见 铸铁铁盘，油脂分布更均匀	台	1	3699	3699
41		双层工作台	尺寸：1800*700*800+150mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板，台面衬板厚度 15mm 密度板。 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度层板。 采用方管 38×38×1.0mm 不锈钢方管脚立柱，1.5 寸全钢方形可调脚。	台	4	2564	10256
42		留样柜	机身尺寸：≥555*610*1795mm 功率：≥145W 电压：220V~ 容量：≥338L 制冷方式：直冷（T） 制冷剂：R600A 温度范围：0-8C 控温方式：旋钮调节 箱体材质：钢材喷涂 全屏大视窗，一机多用，自带锁扣，东贝压缩机，可调节层架，节能省电，7 档调温，前脚后轮设计，独立照明开关，侧边整条 LED 灯，自动蒸发冷凝水。	台	1	1799	1799
43		冷藏柜	机身尺寸：≥1205*730*1900mm 功率：≥316W 电压：220V 容量：≥900L	台	1	3999	3999

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			控制方式：旋钮 制冷方式：直冷 制冷剂：冷藏：R290 温度范围：冷藏 2℃-10℃ 箱体材质：201 不锈钢				
44		平台雪柜	机身尺寸：≥1800*800*800mm 功率：≥205W 电压：220V 容量：≥459L 制冷剂：R290 制冷方式：风冷 温度范围：5℃到负 5℃ 机身材质：201 不锈钢 风冷内循环，无需除冰除霜，800 精准电子控温，90° 自动回弹门，201 不锈钢 11 负 5-130mm201 不锈钢支撑脚	台	1	4999	4999
45		四门冰柜	机身尺寸：≥1225*690*1930mm 功率：≥460W 电压：220V 容量：≥813L 控制方式：按键 制冷方式：风冷 制冷剂：R290 温度：-18℃-5℃ 箱体材质：201 不锈钢	台	4	7999	31996
46		电饼铛	产品机身尺寸：≥780*1030*900(含脚)mm 上档机身尺寸：：≥690*20mm 下档机身尺寸：≥640*20mm 功率：≥6.8kW 电压：380V 3- 温控范围：0-300C 加热方式：双面加热	台	1	3699	3699

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			加热盘：≥69CM 铝盘 双面加热，上下独立控制，数显控温，高密度铝盘，台式立式两用				
47		食品搅拌机	机身尺寸：≥560*450*855mm 功率：≥1100W 电压：220V 料筒容积：≥30L 和面量：0.94KG-4.6KG 料筒材质：201 不锈钢 搅拌刀材质：201 不锈钢 档位转速：105/180/408R/MIN 紧急制动，开盖急停，全铜电机，三档调速，防护罩，可拆卸料筒。 换档必须停机才能换档 采用机械摇摆臂换档方式，手轮式料筒升降技术，使用更安全。	台	1	3999	3999
48		压面机	机身尺寸：≥620*650*980mm 功率：≥1500W 电压：220V/380V 面刀：无 压面厚度：1~25mm 护罩材质：201 不锈钢 食品接触钣金：304 不锈钢	台	1	4980	4980
49		开水器连座	机身尺寸：≥580*340*1140mm 底座尺寸：≥590*565*360mm 电压：380V 3- 功率：≥15kW 产水量：≥160Lh 内胆容量：≥90.2L 保温方式：发泡保温 适用人数：200-240 人 接线方式：32A 空开 内胆材质：304 不锈钢 外壳材质：201 不锈钢	台	1	1799	1799

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			水龙头离接水盘高度：350mm				
50		搅拌机	机身尺寸：≥560*450*855mm 功率：≥1100W 电压：220V 料筒容积：≥30L 和面量：0.94KG-4.6KG 料筒材质：201 不锈钢 搅拌刀材质：201 不锈钢 档位转速：105/180/408R/MIN 紧急制动，开盖急停，全铜电机，三档调速，防护罩，可拆卸料筒。 换档必须停机才能换档 采用机械摇摆臂换档方式，手轮式料筒升降技术，使用更安全	台	1	3999	3999
51		多功能切 菜机	机身尺寸：≥1200*550*1250mm 电压：220V~ 功率：≥2200W 切菜类型：球茎类/叶菜类 产能：300-1000kg/h 控制方式：机械按键 机身材质：201 不锈钢 球茎类，根茎类，切片/切丝/切丁，一机操作无需替换，独立开关控，不同种类蔬菜可以分开操控，双向变频控制，开盖停机	台	1	17999	17999
52		不锈钢大 盆	直径 60 304 不锈钢	个	8	85	680
53		不锈钢大 盆	直径 40 304 不锈钢	个	10	50	500
54		幼儿餐盘	3 格、密胺	个	200	20	4000
55		幼儿瓷碗	12cm、陶瓷	个	200	6	1200
56		幼儿勺子	304 不锈钢	个	200	6	1200
57		幼儿白陶 瓷水杯	白陶瓷	个	200	9	1800
58		移动紫外	68 瓦	台	6	120	720

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
		线消毒灯					
59		双门热风 循环消毒 柜	机身尺寸：≥1140*565*1820mm 功率：≥2440W 电压：220V 容量：≥650L 层数：≥8 层 箱体材质：430 不锈钢 双室独立，按键控制 消毒方式：高温热风循环，发热管+风机 消毒温度：≥125℃ 消毒时间：≥60 分钟	台	1	7599	7599
60		三层餐车	尺寸：800*500*900 材质：304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度。 直径 38×1.0mm 推手。 4 寸脚轮，2 只定向，2 只万向带刹车。	台	3	2549	7647
61		加餐盘	食品级 204 不锈钢	个	150	10	1500
62		榨汁机	一机三杯（萃茶+沙冰+奶盖） 机身机身尺寸：≥200*240*465mm 功率：≥1500W 电压：220V 容量：≥1.5L 刀头：六叶不锈钢 杯子材质：食品级 PC 杯 转速：≥2100r/min 一机多用，可打沙冰，果汁，萃茶奶盖等，纯铜电机，8 档多功能，10 档调速，不锈钢六叶刀头，记忆功能，提杯断电保护装置，微动保护开关，一键清洗，加厚 PC 透明材质杯体	台	1	599	599
63		全自动压 面机	机身尺寸：≥980*565*780mm 功率：≥1500W 电压：380V 压面量：≥250KG/H 压面宽度：280mm	台	1	12980	12980

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			压面厚度：1.5~20mm 机身材质：201 不锈钢 食品接触钣金材质：304 不锈钢 自动循环压面，一体调节厚度，链条传送，传送折叠揉压自动完成，压面后自动折面循环压面，紧急制动安全保障，干面粉专用面斗均匀补面粉				
64		茶吧机	机身尺寸：450*400*1300mm，功率：2kw，电压 220v，带语音操作功能	台	9	680	6120
65		饮水机	机身尺寸：≥500*400*1345mm 电压：220V 功率：≥3000W 特征：一开一温 加高背板 额定容量：≥18L 温水调节：40-60℃ 适用人数：30-120 人 过滤等级：四级过滤 插头类型：16A 三插 内胆材质：304 不锈钢 箱体材质：201 不锈钢（不锈钢本色+黑色） 产水量：开水≥20L/H+ 温开水≥50L/H 智能温控显示屏，304 不锈钢内胆，热能交换系统，泡沫保温，缺水放干烧，定时开关机，温水可调温，机身加高。 ▲. 饮水机提供第三方检测机构出具的检测报告；检测报告内容包含：分类、标志和说明、对触及带电部件的防护、输入功率和电流、发热、工作温度下的泄漏电流和电气强度、耐潮湿、泄漏电流和电气强度、非正常工作、稳定性和机械危险、机械强度、结构、内部布线、元件、电源连接和外部软线、外部导线用接线端子、接地措施、螺钉和连接、电气间隙、爬电距离和固体绝缘、耐热和耐燃、防锈、辐射、毒性和类似危险等 20 项及以上项目的检测 ▲. 提供饮水机过滤 PE 管/接头的的第三方检测机构出具的检测报告，检测项目为：感官要求、理化指标，结果全部合格。 ▲. 提供饮水机密封硅胶的第三方检测机构出具的检测报告，检测项目为：感官要求、理化指标，结果全部合格。 ▲饮水机具有产品认证证书。	台	4	2198	8792
66		高温热风	机身尺寸：≥575*600*1510mm	台	1	2580	2580

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
		循环消毒柜	电压：220V 功率：≥920W 容量：≥400L（10 把刀+4 个砧板） 箱体材质：201 不锈钢 消毒星级：一星 消毒方式：热风+紫外线 消毒时间：30/60/90min 双锁设计，360 热风循环烘干，智能触控				
67		盆具消毒柜	304 不锈钢，1.2 厚，热风循环四系统，温度可达 125°。尺寸：1400*930*2020	台	1	8500	8500
68		移动紫外线消毒车	68 瓦	台	8	359	2872
69		双门消毒柜	机身尺寸：≥1140*565*1820mm 功率：≥2440W 电压：220V 容量：≥650L 层数：≥8 层 箱体材质：430 不锈钢 双室独立，按键控制 消毒方式：高温热风循环，发热管+风机 消毒温度：≥125℃ 消毒时间：≥60 分钟	台	4	7599	30396
70		热水器	机身尺寸：≥520*265*925mm 底座尺寸：≥520*500*450mm 电压：380V3- 功率：≥12kW 产水量：≥110Lh 内胆容量：≥53.5L 适用人数：160-180 人 接线方式：32A 空开 内胆材质：304 不锈钢	台	14	2500	35000

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预 算单价 （元）	分项预算总 价（元）
			外壳材质：201 不锈钢 保温方式：双层不锈钢 水龙头离接水盘高度：≥250mm				
71		四门冷冻柜	机身尺寸：≥1205*755*1945mm 功率：≥146W 电压：220V 容量：≥891L 控制方式：按键 制冷方式：风冷无霜 制冷剂：R290 温度范围：-5℃-5℃ 箱体材质：201 不锈钢 低温准确保鲜，电子控温，纯铜管，品牌压缩机强劲冻力制冷，360° 内循环均匀风量。	台	4	6999	27996
72		多功能切菜机	机身尺寸：≥1200*550*1250mm 电压：220V~ 功率：≥2200W 切菜类型：球茎类/叶菜类 产能：300-1000kg/h 控制方式：机械按键 机身材质：201 不锈钢 球茎类，根茎类，切片/切丝/切丁，一机操作无需替换，独立开关控，不同种类蔬菜可以分开操控，双向变频控制，开盖停机	台	1	26990	26990
73		绞切多用机	机身尺寸:660*490* 790mm 电压:220V~ 绞肉功率:≥750W 切肉功率：≥1100W 绞肉产能：≥150kg/h 切肉产能：≥380kg/h 材质：201 不锈钢 灌肠绞肉切片切丝切粒，纯铜双电机绞切同时工作，封闭式防水设计，人性化接料口，定制开关设计，可拆卸式刀俎三通，易维护清洗，可移动脚轮	台	1	12980	12980

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
74		大型盆具 消毒柜	304 不锈钢，1.2 厚，热风循环四系统，温度可达 125°。尺寸：1400*930*2020	台	1	8500	8500
75		油烟净化 一体机	1、不锈钢设备壳体，上下分体结构，分为净化主机和吸烟罩，便于包装运输和现场安装。 2、电场为不锈钢材质，耐腐蚀易维护。 3、不锈钢轻质隔水板，过滤大颗粒杂物，使油烟均匀通过电场，提高油烟净化效率。 4、设备安装 LED 防爆照明灯，耐高温。 5、设备配有低噪音离心式风机，外转子电机性能稳定，出风口可前/后/上三向出风，风机模块独立包装，可在安装现场调整风向； 6、设备面板带有智能 LED 液晶显示屏（智能控制面板），挥手自动开关机，全程无需触碰，并可一键启动，智能诊断，工作状态显示；	平米	13	9800	127400
76		四门冰柜	机身尺寸：≥1225*690*1930mm 功率：≥460W 电压：220V 容量：≥813L 控制方式：按键 制冷方式：风冷 制冷剂：R290 温度：-18℃-5℃ 箱体材质：201 不锈钢	台	2	7999	15998
77		双门消毒 柜	机身尺寸：≥1140*565*1820mm 功率：≥2440W 电压：220V 容量：≥650L 层数：≥8 层 箱体材质：430 不锈钢 双室独立，按键控制 消毒方式：高温热风循环，发热管+风机 消毒温度：≥125℃ 消毒时间：≥60 分钟	台	1	7599	7599
78		电饼铛	机身尺寸：≥660*880*880mm(含脚) 电压：380V	台	2	3699	7398

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			功率：≥5000W 加热方式：双面加热 加热盘材质：≥54cm 铁盘 温度范围：0-300° C 控温方式：数显 锅的深度：≥2cm 控制方式按键+旋钮 双面火力上下控温受热均匀 双屏电脑数显，温度实时可见 铸铁铁盘，油脂分布更均匀				
79		电饼铛	机身尺寸：≥660*880*880mm(含脚) 电压：380V 功率：≥5000W 加热方式：双面加热 加热盘材质：≥54cm 铁盘 温度范围：0-300° C 控温方式：数显 锅的深度：≥2cm 控制方式：按键+旋钮 双面火力上下控温受热均匀 双屏电脑数显，温度实时可见 铸铁铁盘，油脂分布更均匀	台	2	3699	7398
80		平台雪柜	机身尺寸：≥1800*800*800mm 功率：≥205W 电压：220V 容量：≥459L 制冷剂：R290 制冷方式：风冷 温度范围：5℃到负 5℃ 机身材质：201 不锈钢 风冷内循环，无需除冰除霜，800 精准电子控温，90° 自动回弹门，201 不锈钢 11 负 5-130mm201	台	2	4999	9998

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			不锈钢支撑脚				
81		四门冰柜	机身尺寸：≥1225*690*1930mm 功率：≥460W 电压：220V 容量：≥813L 控制方式：按键 制冷方式：风冷 制冷剂：R290 温度：-18℃-5℃	台	1	7999	7999
82		搅拌机	机身尺寸：≥560*450*855mm 功率：≥1100W 电压：220V 料筒容积：≥30L 和面量：0.94KG-4.6KG 料筒材质：201 不锈钢 搅拌刀材质：201 不锈钢 档位转速：105/180/408R/MIN 紧急制动，开盖急停，全铜电机，三档调速，防护罩，可拆卸料筒。 换档必须停机才能换档 采用机械摇摆臂换档方式，手轮式料筒升降技术，使用更安全	台	1	4000	4000
83		发酵箱	机身尺寸：≥500*700*1920mm 功率：≥2600w 电压：220v 容量：≥404L 烤盘间距：≥70mm 温度范围：15-60℃ 湿度范围：20%-95% 控制方式：电脑按键 材质：410 不锈钢 全自动微电脑触摸式控制面板，电子控温，温度湿度可调，时间可调，热风循环，加大玻璃可 视窗，多层可拆卸层架，万向转轮	台	1	2499	2499

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
84		双门蒸饭车	机身尺寸：≥1390*540*1610mm 功率/电压：≥24kW/380V 容量：24 个蒸盘 每盘最大蒸米：≥3.5kg 机身材质：无指纹 201 不锈钢 带定时功能，最长定时 90 分钟，恒温保温 7 小时 防水独立开关，防干烧，自动补水，缺水断电，带蜂鸣提醒	台	1	5698	5698
85		双门消毒柜	机身尺寸：≥1140*565*1820mm 功率：≥2440W 电压：220V 容量：≥650L 层数：≥8 层 箱体材质：430 不锈钢 双室独立，按键控制 消毒方式：高温热风循环，发热管+风机 消毒温度：≥125℃ 消毒时间：≥60 分钟	台	1	7599	7599
86		双门保鲜柜	机身尺寸：1200*630*1980mm 电压：≥220V~ 功率：≥400W 容量：≥880L 控制方式：按键 制冷剂：R134a 温控范围：2℃~8℃ 制冷方式：风冷无霜 箱体材质：钢材喷涂	台	1	2599	2599
87		包子机	机身尺寸：≥1480*700*1420mm 功率：≥2000W 电压：220V 包子规格：30-180g 产能：100-3000 个 /h	台	1	24120	24120

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项 预算单价 （元）	分项预算总 价（元）
			料斗：1 个 机身材质：201 不锈钢 变频调节，自动出料 配置一键急停开关				
88		多功能切 菜机	机身尺寸：≥1200*550*1250mm 电压：220V~ 功率：≥2200W 切菜类型：球茎类/叶菜类 产能：300-1000kg/h 控制方式：机械按键 机身材质：201 不锈钢 球茎类，根茎类，切片/切丝/切丁，一机操作无需替换，独立开关控，不同种类蔬菜可以分开操控，双向变频控制，开盖停机	台	1	17999	17999
89		单头大锅 灶	机身尺寸：≥1200*1250*1200(800+400)mm 使用气体：天然气 鼓风机功率：≥550W 额定热负荷：≥45KW 控制方式：把手旋钮+按键 面板材质：304 不锈钢 炒锅直径 900mm 适用人数 150 人；一键电子打火，45KW 热负荷，三重火力控制，八档气阀调节，耐火蹦砂炉膛防开裂，双重通风，防爆，熄火断气。	台	1	11999	11999
90		电热铛	机身尺寸：≥660*880*880mm(含脚) 电压：380V 功率：≥5000W 加热方式：双面加热 加热盘材质：≥54cm 铁盘 温度范围：0-300° C 控温方式：数显 锅的深度：≥2cm 控制方式按键+旋钮 双面火力上下控温受热均匀	台	2	6698	13396

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			双屏电脑数显，温度实时可见 铸铁铁盘，油脂分布更均匀				
91		单开门发 酵箱	机身尺寸：≥ 500*700*1920mm 功率：≥2600w 电压：220v 容量：≥404L 烤盘间距：≥70mm 温度范围：15-60℃ 湿度范围：20%-95% 控制方式：电脑按键 材质：410 不锈钢 全自动微电脑触摸式控制面板，电子控温，温度湿度可调，时间可调，热风循环，加大玻璃可 视窗，多层可拆卸层架，万向转轮	台	1	2799	2799
92		搅拌机	机身尺寸：≥560*450*855mm 功率：≥1100W 电压：220V 料筒容积：≥30L 和面量：0.94KG-4.6KG 料筒材质：201 不锈钢 搅拌刀材质：201 不锈钢 档位转速：105/180/408R/MIN 紧急制动，开盖急停，全铜电机，三档调速，防护罩，可拆卸料筒。 换档必须停机才能换档 采用机械摇摆臂换档方式，手轮式料筒升降技术，使用更安全	台	1	3999	3999
93		全自动面 条机（压 面）	机身尺寸：≥980*565*780mm 功率：≥1500W 电压：380V 压面量：≥250KG/H 压面宽度：280mm 压面厚度：1.5~20mm 机身材质：201 不锈钢	台	1	12980	12980

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 (“△”)	标的物名称	具体技术(参数)要求	单位	数量	分项预算 单价(元)	分项预算总 价(元)
			食品接触钣金材质：304 不锈钢 自动循环压面，一体调节厚度，链条传送，传送折叠揉压自动完成，压面后自动折面循环压面， 紧急制动安全保障，干面粉专用面斗均匀补面粉				
94		食品搅拌机	机身尺寸：≥560*450*855mm 功率：≥1100W 电压：220V 料筒容积：≥30L 和面量：0.94KG-4.6KG 料筒材质：201 不锈钢 搅拌刀材质：201 不锈钢 档位转速：105/180/408R/MIN 紧急制动，开盖急停，全铜电机，三档调速，防护罩，可拆卸料筒。 换档必须停机才能换档 采用机械摇摆臂换档方式，手轮式料筒升降技术，使用更安全	台	1	3999	3999
95		三层 6 盘 烤箱	机身尺寸：≥1220*910*1465mm 电压：380V 功率：≥19.8KW 内胆容量：≥120L*2 定时范围：1-99min 温度范围：50-350℃ 发热方式：≥12*3 条发热管 内胆烘焙最高高度：200mm 控制方式：电子控制+机械按键 机身材质：201 不锈钢 精准调校温度，可拆卸防烫门把手，高效散热，电子数显屏，超广温域调温，可视透窗，防滑 脚垫，耐高温探照灯。	台	1	12980	12980
96		双门蒸饭 车	机身尺寸：≥1390*540*1610mm 功率/电压：≥24kW/380V 容量：24 个蒸盘 每盘最大蒸米：≥3.5kg	台	1	5698	5698

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 (“△”)	标的物名称	具体技术(参数)要求	单位	数量	分项预算 单价(元)	分项预算总 价(元)
			机身材质：无指纹 201 不锈钢 带定时功能，最长定时 90 分钟，恒温保温 7 小时 防水独立开关，防干烧，自动补水，缺水断电，带蜂鸣提醒				
97		双门消毒柜	机身尺寸：≥1140*565*1820mm 功率：≥2440W 电压：220V 容量：≥650L 层数：≥8 层 箱体材质：430 不锈钢 双室独立，按键控制 消毒方式：高温热风循环，发热管+风机 消毒温度：≥125℃ 消毒时间：≥60 分钟	台	1	7599	7599
98		四门冰柜	机身尺寸：≥1225*690*1930mm 功率：≥460W 电压：220V 容量：≥813L 控制方式：按键 制冷方式：风冷 制冷剂：R290 温度：-18℃-5℃	台	1	7999	7999
99		双门消毒柜	机身尺寸：≥1140*565*1820mm 功率：≥2440W 电压：220V 容量：≥650L 层数：≥8 层 箱体材质：430 不锈钢 双室独立，按键控制 消毒方式：高温热风循环，发热管+风机 消毒温度：≥125℃ 消毒时间：≥60 分钟	台	2	7599	15198

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项 预算单价 （元）	分项预算总 价（元）
100		双门消毒柜	机身尺寸：≥1140*565*1820mm 功率：≥2440W 电压：220V 容量：≥650L 层数：≥8 层 箱体材质：430 不锈钢 双室独立，按键控制 消毒方式：高温热风循环，发热管+风机 消毒温度：≥125℃ 消毒时间：≥60 分钟	台	1	7599	7599
101		食品留样柜	机身尺寸：≥555*610*1795mm 功率：145W 电压：220V~ 容量：338L 制冷方式：直冷（T） 制冷剂：R600A 温度范围：0-8℃ 控温方式：旋钮调节 箱体材质：钢材喷涂 全屏大视窗，一机多用，自带锁扣，东贝压缩机，可调节层架，节能省电，7 档调温，前脚后轮设计，独立照明开关，侧边整条 LED 灯，自动蒸发冷凝水	台	1	1799	1799
102		平台雪柜	机身尺寸：≥1800*800*800mm 功率：≥205W 电压：220V 容量：≥459L 制冷剂：R290 制冷方式：风冷 温度范围：5℃到负 5℃ 机身材质：201 不锈钢 风冷内循环，无需除冰除霜，800 精准电子控温，90° 自动回弹门，201 不锈钢 11 负 5-130mm201 不锈钢支撑脚	台	1	4999	4999

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
103		保温售饭台	尺寸：1500*700*800mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板。 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度层板。 采用方管 38×38×1.2mm 不锈钢方管脚立柱，1.5 寸全钢方形可调脚。 配置 GN1/1 盆 4 套。	台	1	1800	1800
104		双门消毒柜	机身尺寸：≥1140*565*1820mm 功率：≥2440W 电压：220V 容量：≥650L 层数：≥8 层 箱体材质：430 不锈钢 双室独立，按键控制 消毒方式：高温热风循环，发热管+风机 消毒温度：≥125℃ 消毒时间：≥60 分钟	台	1	7599	7599
105		削土豆机	机身尺寸：≥660*500*1000mm 电压：220V 功率：≥2200W 料筒容积：≥40L 单次工作量：≥15kg 产能：≥500kg/h 机身材质：201 不锈钢 一键启动，单手可控，侧开活动防漏出料口方便取料更安全，去皮不去肉 密封防漏设计，使用不溢水，加粗排水口，果皮易排走	台	1	4980	4980
106		多功能切菜机	机身尺寸：≥1200*550*1250mm 电压：220V~ 功率：≥2200W 切菜类型：球茎类/叶菜类 产能：300-1000kg/h 控制方式：机械按键 机身材质：201 不锈钢	台	1	17999	17999

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			球茎类，根茎类，切片/切丝/切丁，一机操作无需替换，独立开关控，不同种类蔬菜可以分开操控，双向变频控制，开盖停机				
107		熬汤炉	产品机身尺寸：≥510*855mm 内胆尺寸：≥445*425mm 功率：≥12kW 电压：380V3- 内桶容量：≥63L 控制方式：旋钮+按钮 桶身材质：201 不锈钢	台	1	1900	1900
108		垃圾收残台	尺寸：1200*600*800+150mm 材质：304 不锈钢制作，国标 1.0mm 厚度。 采用国标 201 不锈钢 1.2mm 厚度面板 采用方管 38×38×1.2mm 不锈钢方管脚立柱，1.5 寸全钢方形可调脚。 收残口直径为 240mm；	台	1	1220	1220
109		面案台	尺寸：1000*600*800+150mm 45mm 厚松木面板。 采用国标 404 不锈钢 1.2mm 装饰围板。 采用方管 38×38×1.2mm 不锈钢方管脚立柱，1.5 寸全钢方形可调脚。	台	1	1800	1800
110		不锈钢汤桶车	304 不锈钢，1.5mm	台	1	1200	1200
111		不锈钢盛菜大槽子	304 不锈钢	个	20	80	1600
112		学生餐盘	304 不锈钢	个	200	20	4000
113		学生勺子	304 不锈钢	个	200	9	1800
114		汤碗	12cm、304 不锈钢	个	200	15	3000
115		单头大锅灶	机身尺寸：≥1200*1250*1200(800+400)mm 使用气体：天然气 鼓风机功率：≥550W 额定热负荷：≥45KW 控制方式：把手旋钮+按键 面板材质：304 不锈钢	台	1	11999	11999

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 (“△”)	标的物名称	具体技术(参数)要求	单位	数量	分项预算 单价(元)	分项预算总 价(元)
			炒锅直径 900mm 适用人数 150 人；一键电子打火，45KW 热负荷，三重火力控制，八档气阀调节，耐火蹦砂炉膛防开裂，双重通风，防爆，熄火断气。				
116		洗碗机	外形尺寸: $\geq 3550 \times 888 \times 1996 \text{mm}$ 电源: 380V/50Hz/3N~ 主洗水箱容量: $\geq 87 \text{L}$ 主洗泵功率: $\geq 2.2 \text{kW}$ 水箱加热功率: $\geq 9 \text{kW}$ 喷淋加热功率: $\geq 36 \text{kW}$ 烘干机功率: $\geq 10 \text{kW}$ 总功率: $\geq 58 \text{kW}$ ▲产品具有产品认证证书及食品接触产品安全认证证书 ▲产品具有安全型式实验的检测报告，所检电气安全和机械危险项目符合标准要求 ▲洗碗机 PTC 加热装置依据《生活饮用水输配水设备及防护材料卫生安全评价规范》GB/T5750.4-2006 标准，达到浸泡后水无异臭、异味；浑浊度、肉眼可见物、砷镉镍铅汞等有害物质均达标的检测报告 ▲产品具有依据符合 QB/T 5133-2017《家用和类似用途洗碗机的抗菌、除菌功能技术要求及试验方法》的检验报告。 ▲产品具有门磁开关防水等级为：IP68 等级的检测报告，且检测依据为：GB/T4208-2017。 ▲产品具有防腐蚀等级认证证	台	1	36800	36800
117		中央净水设备	机身尺寸: $\geq 1550 \times 715 \times 1625 \text{mm}$ 电压: 220V 功率: $\geq 400 \text{W}$ 额定产能: $\geq 0.5 \text{m}^3/\text{H}$ 过滤等级: 5 级超滤 机身材质: 方钢、201 不锈钢 滤筒材质: 304 不锈钢 201 框架, 304 罐体, 坚固耐用, 用途广泛, 多情景使用(医院学校, 饭堂,) 五级超滤过滤, 可以去除水中杂质, 去除水垢	套	1	15900	15900
118		压面机	机身尺寸: $\geq 620 \times 650 \times 980 \text{mm}$	台	1	4980	4980

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			功率：≥1500W 电压：220V/380V 面刀：无 压面厚度：1~25mm 护罩材质：201 不锈钢 食品接触钣金：304 不锈钢				
119		电饼铛	机身尺寸：≥660*880*880mm(含脚) 电压：380V 功率：≥5000W 加热方式：双面加热 加热盘材质：≥54cm 铁盘 温度范围：0-300° C 控温方式：数显 锅的深度：≥2cm 控制方式按键+旋钮 双面火力上下控温受热均匀 双屏电脑数显，温度实时可见 铸铁铁盘，油脂分布更均匀	台	1	3699	3699
120		汤碗	304 不锈钢	个	800	5	4000
121		餐盘	304 不锈钢	个	100	30	3000
122		双门蒸饭车	机身尺寸：≥1390*540*1610mm 功率/电压：≥24kW/380V 容量：24 个蒸盘 每盘最大蒸米：≥3.5kg 机身材质：无指纹 201 不锈钢 带定时功能，最长定时 90 分钟，恒温保温 7 小时 防水独立开关，防干烧，自动补水，缺水断电，带蜂鸣提醒。	台	1	5698	5698
123		双层工作台	尺寸：1800*700*800+150mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板，台面衬板厚度 15mm 密度板。 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度层板。 采用方管 38×38×1.2mm 不锈钢方管脚立柱，1.5 寸全钢方形可调脚。	台	2	1000	2000

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
124		锅	100 厘米铁锅	个	10	250	2500
125		小蒸车	机身机身尺寸： ≥680*540*1100mm 功率： ≥6000W 电压： 220V 容量： 6 盘 机身材质： 无指纹 201 不锈钢（201） 加厚发泡层，保温效果好，更省电上置开关，0-90 分钟定时控制，防干烧系统缺水蜂鸣提醒，57 号电源线，防水防油开关，防溢水阀装置，升级 8.5CM 层间距	台	1	1788	1788
126		蒸馏机	304 不锈钢机身，电压： 220v，功率： 4.5kw	台	2	4500	9000
127		烘干机	电压： 220v，功率： 1500w，有定时功能，机身材质 304 不锈钢	台	2	1580	3160
128		电磁炉	电压： 220v，功率 2200W，火力档位 10 档	台	10	200	2000
129		早餐机	电压： 220v，功率： 600W，云波速热，双面恒温。	台	10	200	2000
130		空气炸锅	电压 220v，功率： 1500w 5L 大容量	台	10	189	1890
131		三层餐车	尺寸： 800*500*900 材质： 304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度。 直径 38×1.2mm 推手。 4 寸脚轮，2 只定向，2 只万向带刹车。	台	8	1200	9600
132		平板车	材质： 304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度。 直径 38×1.2mm 推手。 4 寸脚轮，2 只定向，2 只万向带刹车。	台	2	980	1960
133		双头双尾 炒炉（燃 气）	机身尺寸： ≥2000*1000*1200（800+400）mm 使用气体： 天然气 额定热负荷： ≥45KW*2 控制方式： 把手旋钮+按键 面板材质： 304 不锈钢 炒锅直径≥500mm，适用 100-150，一键电子打火广式膛砖炉头，多档位火力控制，升级配 201 不锈钢锅架，可拆卸水缸搭配摇摆水龙头，熄火断气	台	1	15999	15999
134		双头单尾 炒炉	机身尺寸： ≥1500*1000*1200（800+400）mm 使用气体： 天然气 额定热负荷： ≥45KW*2 控制方式： 把手旋钮+按键	台	6	13999	83994

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			面板材质：304 不锈钢 炒锅直径≥500mm，适用 100-150，一键电子打火广式膛砖炉头，多档位火力控制，升级配 201 不锈钢锅架，可拆卸水缸搭配摇摆水龙头，熄火断气				
135		双头单尾 炒炉	机身尺寸：≥1500*1000*1200(800+400)mm 使用气体：天然气 额定热负荷：≥45KW*2 控制方式：把手旋钮+按键 面板材质：304 不锈钢 炒锅直径≥500mm，适用 100-150，一键电子打火广式膛砖炉头，多档位火力控制，升级配 201 不锈钢锅架，可拆卸水缸搭配摇摆水龙头，熄火断气	台	1	13999	13999
136		搅拌机	机身尺寸：≥560*450*855mm 功率：≥1100W 电压：220V 料筒容积：≥30L 和面量：0.94KG-4.6KG 料筒材质：201 不锈钢 搅拌刀材质：201 不锈钢 档位转速：105/180/408R/MIN 紧急制动，开盖急停，全铜电机，三档调速，防护罩，可拆卸料筒。 换档必须停机才能换档 采用机械摇摆臂换档方式，手轮式料筒升降技术，使用更安全	台	1	2171	2171
137		双门高温 消毒柜	机身尺寸：≥1140*565*1820mm 功率：≥2440W 电压：220V 容量：≥650L 层数：≥8 层 箱体材质：430 不锈钢 双室独立，按键控制 消毒方式：高温热风循环，发热管+风机 消毒温度：≥125℃ 消毒时间：≥60 分钟	台	2	7599	15198

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
138		双门蒸饭柜	机身尺寸：≥1390*540*1610mm 功率/电压：≥24kW/380V 容量：24 个蒸盘 每盘最大蒸米：≥3.5kg 机身材质：无指纹 201 不锈钢 带定时功能，最长定时 90 分钟，恒温保温 7 小时 防水独立开关，防干烧，自动补水，缺水断电，带蜂鸣提醒 ▲产品具有食品接触产品安全认证证书 ▲蒸饭柜具有第三方检测机构出具检的测报告；且检测报告内容包含：分类、标志和说明、对触及带电部件的防护、输入功率和电流、发热、工作温度下的泄漏电流和电气强度、耐潮湿、泄漏电流和电气强度、非正常工作、稳定性和机械危险、机械强度、结构、内部布线、元件、电源连接和外部软线、外部导线用接线端子、接地措施、螺钉和连接、电气间隙、爬电距离和固体绝缘、耐热和耐燃、防锈、辐射、毒性和类似危险等 20 项及以上检测项目的检测。	台	2	5698	11396
139		单星水池柜	尺寸 600*600*800+150mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板、星盆、面板加强筋。 采用方管 38×38×1.2mm 不锈钢方管脚立柱，1.5 寸全钢方形可调脚。 星盆：500×500×300mm。 配置防臭隔渣落水器，有溢水口。	台	2	1589	3178
140		三层餐车	尺寸：800*500*900 材质：304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度。 直径 38×1.2mm 推手。 4 寸脚轮，2 只定向，2 只万向带刹车。	台	6	1200	7200
141		不锈钢保温桶	90L	台	4	468	1872
142		超声波单槽洗碗机	机身尺寸：≥1800*760*900mm 能源：220V 功率：≥6kw 镇子数量：50 个 容量：≥224L 机身材质：201 不锈钢 洗涤种类：餐具、蔬菜、水果、水产品	台	2	10999	21998

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项 预算单价 （元）	分项预算总 价（元）
			按键面板，智能恒温，防干烧，超声波变频振子，360° 扫频冲刷瓦解顽固污渍，油水分离，节水节电				
143		全自动压面机	机身尺寸： ≥980*565*780mm 功率： ≥1500W 电压： 380V 压面量： ≥250KG/H 压面宽度： 280mm 压面厚度： 1.5~20mm 机身材质： 201 不锈钢 食品接触钣金材质： 304 不锈钢 自动循环压面，一体调节厚度，链条传送，传送折叠揉压自动完成，压面后自动折面循环压面，紧急制动安全保障，干面粉专用面斗均匀补面粉	台	1	12980	12980
144		和面机	机身尺寸： ≥670*430*800mm 功率： ≥1100W 电压： 380V 料筒容量： ≥12.5L 和面量（水+面粉）： ≥12.5kg 生产能力： ≥100kg 机身材质： 201 不锈钢	台	1	5980	5980
145		电饼铛	机身尺寸： ≥660*880*880mm(含脚) 电压： 380V 功率： ≥5000W 加热方式： 双面加热 加热盘材质： ≥54cm 铁盘 温度范围： 0-300° C 控温方式： 数显 锅的深度： ≥2cm 控制方式按键+旋钮 双面火力上下控温受热均匀 双屏电脑数显，温度实时可见 铸铁铁盘，油脂分布更均匀	台	2	3699	7398

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
146		电热水器	机身尺寸：≥520*265*925mm 底座尺寸：≥520*500*450mm 电压：380V3- 功率：≥12kW 产水量：≥110Lh 内胆容量：≥53.5L 适用人数：160-180 人 接线方式：32A 空开 内胆材质：304 不锈钢 外壳材质：201 不锈钢 保温方式：双层不锈钢 水龙头离接水盘高度：≥250mm	台	4	1770	7080
147		三星盆水池柜	尺寸：1800*700*800+150mm 采用国标 201 不锈钢 1.2mm 厚度面板、星盆、层板、底板、侧板、门面板、门板加强筋。 采用方管 38×38×1.2mm 不锈钢方管脚立柱，1.5 寸全钢方形可调脚。 配置防臭隔渣落水器，有溢水口。	台	1	3699	3699
148		单槽水池	尺寸：1000*600*800mm 材质：304 不锈钢制作，国标 1.0mm 厚度。 1. 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板、星盆、面板加强筋。 2. 采用方管 38×38×1.2mm 不锈钢方管脚立柱，1.5 寸全钢方形可调脚。 3. 星盆：820*550*350mm。 4. 配置防臭隔渣落水器，有溢水口。	台	6	3279	19674
149		单头大锅灶	机身尺寸：≥1200*1250*1200(800+400)mm 使用气体：天然气 鼓风机功率：≥550W 额定热负荷：≥45KW 控制方式：把手旋钮+按键 面板材质：304 不锈钢 炒锅直径 900mm 适用人数 150 人；一键电子打火，45KW 热负荷，三重火力控制，八档气阀调节，耐火蹦砂炉膛防开裂，双重通风，防爆，熄火断气。	台	4	11999	47996
150		双头双尾	机身尺寸：2000*1000*1200（800+400）mm	台	1	15999	15999

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
		炒炉	使用气体：天然气 额定热负荷：45KW*2 控制方式：把手旋钮+按键 面板材质：304 不锈钢				
151		热水器	机身尺寸：≥520*265*925mm 底座尺寸：≥520*500*450mm 电压：380V3- 功率：≥12kW 产水量：≥110Lh 内胆容量：≥53.5L 适用人数：160-180 人 接线方式：32A 空开 内胆材质：304 不锈钢 外壳材质：201 不锈钢 保温方式：双层不锈钢 水龙头离接水盘高度：≥250mm	台	2	3500	7000
152		蔬菜保鲜柜	机身尺寸：≥1200*630*1980mm 电压：220V~ 功率：≥400W 容量≥：880L 控制方式：按键 制冷剂：R134a 温控范围：2℃~8℃ 制冷方式：风冷无霜 微电脑电子控温，360° 循环无霜保险，纯铜冷凝管，双层中空玻璃，上置压缩机	台	1	6999	6999
153		土豆去皮机	机身尺寸：≥660*500*1000mm 电压：220V 功率：≥2200W 料筒容积：≥40L 单次工作量：≥15kg 产能：≥500kg/h	台	2	4980	9960

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			机身材质：201 不锈钢 一键启动，单手可控，侧开活动防漏出料口方便取料更安全，去皮不去肉 密封防漏设计，使用不溢水，加粗排水口，果皮易排走				
154		双门醒发箱	机身尺寸：≥1000*700*1625mm 功率：≥2800W 电压：220V 容量：≥800L 烤盘间距：≥90mm 温度范围：30C-85C 湿度范围：30%-110% 控制方式旋钮+按键 箱体材质：410 不锈钢 温湿双控，加厚密封条，热风循环，可视化玻璃窗，双重防干烧，万向转动轮，可调层架	台	2	3999	7998
155		洗碗机	机身尺寸：≥1870*850*1520mm 功率：≥16kw 电压：380V 3N~ 洗涤量：≥800/1000/小时 操作系统：数字显示实时温度，操作简单，机器运行状态一目了然，自动进水、自动补水、自动溢水、自动升温、开门停机等人性化功能提高了设备整体性能；	台	1	36800	36800
156		菜品保温车	尺寸：1500*700*800mm 材质：304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度层板。 采用方管 38×38×1.0mm 不锈钢方管脚立柱，1.5 寸全钢方形可调脚。 配置 GN1/1 盆 4 套。	台	5	1800	9000
157		三层餐车	尺寸：800*500*900 材质：304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度。 直径 38×1.2mm 推手。 4 寸脚轮，2 只定向，2 只万向带刹车。	台	10	1200	12000
158		平板车	材质：304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度。 直径 38×1.0mm 推手。 4 寸脚轮，2 只定向，2 只万向带刹车。	台	8	980	7840

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
159		留样柜	机身尺寸：≥550*520*1770mm 电压：220V- 功率：≥150W 容量：238L 制冷方式：直冷 控制方式：按键+旋钮 制冷剂：R134A 温控范围：0~8℃ 箱体材质：钢材喷涂 自带门锁扣，层架间距可调节，七档调温，品牌压缩机制冷，持续留样 48H，整机发泡，万向脚轮，可拆卸门封条	台	1	1999	1999
160		油烟净化一体机	1、不锈钢设备壳体，上下分体结构，分为净化主机和吸烟罩，便于包装运输和现场安装。 2、电场为不锈钢材质，耐腐蚀易维护。 3、不锈钢轻质隔水板，过滤大颗粒杂物，使油烟均匀通过电场，提高油烟净化效率。 4、设备安装 LED 防爆照明灯，耐高温。 5、设备配有低噪音离心式风机，外转子电机性能稳定，出风口可前/后/上三向出风，风机模块独立包装，可在安装现场调整风向； 6、设备面板带有智能 LED 液晶显示屏（智能控制面板），挥手自动开关机，全程无需触碰，并可一键启动，智能诊断，工作状态显示；	平米	13	9800	127400
161		三层六盘烤箱	机身尺寸：≥1220*910*1465mm 电压：380V 功率：≥19.8KW 内胆容量：≥120L*2 定时范围：1-99min 温度范围：50-350℃ 发热方式：12*3 条发热管 内胆烘焙最高高度：200mm 控制方式：电子控制+机械按键 机身材质：201 不锈钢 精准调校温度，可拆卸防烫门把手，高效散热，电子数显屏，超广温域调温，可视透窗，防滑脚垫，耐高温探照灯。	台	1	8399	8399

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
162		灭蝇灯	诱捕式灭蝇灯, 功率≥16W	台	8	930	7440
163		单通荷台	尺寸：1200*700*800+150mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板，台面衬板厚度 18mm 密度板。 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度中隔板、层板、底板、侧板、门面板、门板加强筋。 60mm 全钢重型可调脚。	台	1	2850	2850
164		单星盆台	尺寸：700*700*800+150mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板、星盆、面板加强筋。 采用方管 38×38×1.2mm 不锈钢方管脚立柱，1.5 寸全钢方形可调脚。 星盆：500×500×300mm。 配置防臭隔渣落水器，有溢水口。	台	1	900	900
165		留样柜	机身尺寸：≥555*610*1795mm 功率：145W 电压：220V~ 容量：338L 制冷方式：直冷（T） 制冷剂：R600A 温度范围：0-8℃ 控温方式：旋钮调节 箱体材质：钢材喷涂 全屏大视窗，一机多用，自带锁扣，东贝压缩机，可调节层架，节能省电，7 档调温，前脚后轮设计，独立照明开关，侧边整条 LED 灯，自动蒸发冷凝水	台	1	1799	1799
166		四层层架	尺寸：1200*500*1550mm 材质：304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度 立柱采用方通 38×38×1.2mm 厚不锈钢立柱。 304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度的面板、面板加强筋、底板加强筋。 采用 1.5 寸全钢方形可调脚。	台	6	1200	7200
167		米面架	尺寸：1100*500*200 材质：304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度 立柱采用方通 38×38×1.2mm 厚不锈钢立柱。 层架采用方通 25×25×1.2mm 不锈钢格栅管。	台	2	1200	2400
168		平板车	材质：201 不锈钢制作，国标 1.0mm 厚度。1. 采用国标 201 不锈钢 1.0mm 厚度面版。	台	1	980	980

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			直径 38×1.0mm 推手。 4 寸脚轮，2 只定向，2 只万向带刹车。				
169		四层层架	尺寸：1200*500*1550mm 材质：304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度 立柱采用方通 38×38×1.2mm 厚不锈钢立柱。 304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度的面板、面板加强筋、底板加强筋。 采用 1.5 寸全钢方形可调脚。	台	1	1200	1200
170		四层层架	尺寸：1000*500*1550mm 材质：304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度 立柱采用方通 38×38×1.0mm 厚不锈钢立柱。 304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度的面板、面板加强筋、底板加强筋。 采用 1.5 寸全钢方形可调脚。	台	1	1200	1200
171		四层层架	尺寸：1500*500*1550mm 材质：304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度 立柱采用方通 38×38×1.2mm 厚不锈钢立柱。 304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度的面板、面板加强筋、底板加强筋。 采用 1.5 寸全钢方形可调脚。	台	8	1500	12000
172		低温冷库	产品尺寸：≥4500*2000*2600 全封闭品牌压缩机、冷凝器、蒸发器等设备； 库体四周、顶部及底部双面彩钢板，中间夹 100mm 聚胺脂发泡保温材料； 底部垫板用 3mm 防滑铝板；	m³	9	4050	36450
173		四层层架	尺寸：1100*500*1550mm 材质：304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度 立柱采用方通 38×38×1.0mm 厚不锈钢立柱。 304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度的面板、面板加强筋、底板加强筋。 采用 1.5 寸全钢方形可调脚。	台	2	1400	2800
174		四层层架	尺寸：1500*500*1550mm 材质：304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度 立柱采用方通 38×38×1.2mm 厚不锈钢立柱。 304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度的面板、面板加强筋、底板加强筋。 采用 1.5 寸全钢方形可调脚。	台	2	1500	3000

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
175		高温冷库	产品尺寸：≥4500*2000*2600 全封闭品牌压缩机、冷凝器、蒸发器等设备； 库体四周、顶部及底部双面彩钢板，中间夹 100mm 聚胺脂发泡保温材料： 底部垫板用 3mm 防滑铝板：	m³	9	4050	36450
176		绞切多用 机	机身尺寸：≥660*490* 790mm 电压：220V~ 绞肉功率：≥750W 切肉功率：≥1100W 绞肉产能：≥150kg/h 切肉产能：≥380kg/h 材质：201 不锈钢 灌肠绞肉切片切丝切粒，纯铜双电机绞切同时工作，封闭式防水设计，人性化接料口，定制开关设计，可拆卸式刀俎三通，易维护清洗，可移动脚轮	台	1	12980	12980
177		锯骨机	机身尺寸：≥800* 730*1680mm 额定电压：380V 3~ 额定功率：≥2200w 锯骨厚度：≥240mm 锯骨高度：≥260mm 生产效率：400-500kg/h 切割类型：整羊，半扇猪，整鱼 机身材质：201 不锈钢 可调节高度提升到 31CM，锋利锯齿耐用无需频繁换	台	1	12999	12999
178		单通荷台	尺寸：1150*760*800+150mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板，台面衬板厚度 18mm 密度板。 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度中隔板、层板、底板、侧板、门面板、门板加强筋。 60mm 全钢重型可调脚。	台	1	2800	2800
179		高压洗地 枪	规格：15M 软管为复合材料，耐高压，可以输送热水 全铜接口，全铜枪头	台	3	2150	6450
180		电热水器	机身尺寸：≥520*265*925mm 底座尺寸：≥520*500*450mm	台	1	1498	1498

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算单价 （元）	分项预算总价 （元）
			电压：380V3- 功率：≥12kW 产水量：≥110Lh 内胆容量：≥53.5L 适用人数：160-180 人 接线方式：32A 空开 内胆材质：304 不锈钢 外壳材质：201 不锈钢 保温方式：双层不锈钢 水龙头离接水盘高度：≥250mm				
181		单星盆台	尺寸：1400*760*800+150mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板、星盆、面板加强筋。 采用方管 38×38×1.2mm 不锈钢方管脚立柱，1.5 寸全钢方形可调脚。 星盆：500×500×300mm。 配置防臭隔渣落水器，有溢水口。	台	1	1200	1200
182		单通荷台	尺寸：1200*760*800+150mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板，台面衬板厚度 18mm 密度板。 采用国标 304 不锈钢 120mm 厚度中隔板、层板、底板、侧板、门面板、门板加强筋。 60mm 全钢重型可调脚。	台	2	2650	5300
183		绞切多用机	机身尺寸：≥660*490* 790mm 电压：220V~ 绞肉功率：≥750W 切肉功率：≥1100W 绞肉产能：≥150kg/h 切肉产能：≥380kg/h 材质：201 不锈钢 灌肠绞肉切片切丝切粒，纯铜双电机绞切同时工作，封闭式防水设计，人性化接料口，定制开关设计，可拆卸式刀俎三通，易维护清洗，可移动脚轮	台	1	12980	12980
184		双星盆台	尺寸：1200*760*800+150mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板、星盆、面板加强筋。 采用方管 38×38×1.2mm 不锈钢方管脚立柱，1.5 寸全钢方形可调脚。	台	1	1500	1500

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			配置防臭隔渣落水器，有溢水口。				
185		大单星盆 台	尺寸：1200*760*880+150mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板、星盆、面板加强筋。 采用方管 38×38×1.2mm 不锈钢方管脚立柱，1.5 寸全钢方形可调脚。 配置防臭隔渣落水器，有溢水口。	台	3	1500	4500
186		刀具消毒 柜	双层四门刀具消毒柜 机身尺寸：1225*600*1525mm 内胆尺寸： 两上室：522*460*528mm 两下室：546*520*552mm 电压：220V 功率：1200W 容量：700L（20 把刀+8 砧板+8 条毛巾） 箱体材质：201 不锈钢	台	2	3999	7998
187		绞切多用 机	机身尺寸：≥660*490* 790mm 电压：220V~ 绞肉功率：≥750W 切肉功率：≥1100W 绞肉产能：≥150kg/h 切肉产能：≥380kg/h 材质：201 不锈钢 灌肠绞肉切片切丝切粒，纯铜双电机绞切同时工作，封闭式防水设计，人性化接料口，定制开关设计，可拆卸式刀俎三通，易维护清洗，可移动脚轮	台	1	12980	12980
188		蔬菜脱水 机	1、功率：≥0.55kw 2、电压 220v 3、容量≥70L 4、设备净重：≥65kg 5、设备尺寸：≥770*645*1050mm	台	1	32170	32170
189		多功能切 菜机	机身尺寸：≥1200*550*1250mm 电压：220V~ 功率：≥2200W	台	1	26990	26990

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			切菜类型：球茎类/叶菜类 产能：300-1000kg/h 控制方式：机械按键 机身材质：201 不锈钢 球茎类，根茎类，切片/切丝/切丁，一机操作无需替换，独立开关控，不同种类蔬菜可以分开操控，双向变频控制，开盖停机				
190		单通荷台	尺寸：1800*800*800 +150mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板，台面衬板厚度 18mm 密度板。 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度中隔板、层板、底板、侧板、门面板、门板加强筋。 60mm 全钢重型可调脚。	台	4	2850	11400
191		土豆去皮机	机身尺寸：≥660*500*1000mm 电压：220V 功率：≥2200W 料筒容积：≥40L 单次工作量：≥15kg 产能：≥500kg/h 机身材质：201 不锈钢 一键启动，单手可控，侧开活动防漏出料口方便取料更安全，去皮不去肉 密封防漏设计，使用不溢水，加粗排水口，果皮易排走	台	1	4980	4980
192		电热水器	机身尺寸：≥520*265*925mm 底座尺寸：≥520*500*450mm 电压：380V3- 功率：≥12kW 产水量：≥110Lh 内胆容量：≥53.5L 适用人数：160-180 人 接线方式：32A 空开 内胆材质：304 不锈钢 外壳材质：201 不锈钢 保温方式：双层不锈钢 水龙头离接水盘高度：≥250mm	台	2	1498	2996

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
193		斩拌机	机身尺寸:≥780*710*940mm 电压:220V 功率:≥1.5kw 产能:≥180kg/h 切割类型:根茎,叶类 机身材质:201 不锈钢 双向旋转,双菜刀切菜不成泥,六片钢刀组绞切,效果均匀,盛菜盆弧度设计,一键式操作简单,配万向滑轮、	台	1	6399	6399
194		炉拼台	尺寸:400*1250*800+150mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板。 采用圆管直径 38×1.2mm 不锈钢圆管脚立柱,1.5 寸全钢圆形可调脚。	台	2	1200	2400
195		燃气单头 大炒炉	机身尺寸:≥1200*1250*1200(800+400)mm 使用气体:天然气 鼓风机功率:≥550W 额定热负荷:≥45KW 控制方式:把手旋钮+按键 面板材质:304 不锈钢 炒锅直径 900mm 适用人数 150 人;一键电子打火,45KW 热负荷,三重火力控制,八档气阀调节,耐火蹦砂炉膛防开裂,双重通风,防爆,熄火断气。	台	3	11999	35997
196		油烟净化 一体机	1、不锈钢设备壳体,上下分体结构,分为净化主机和吸烟罩,便于包装运输和现场安装。 2、电场为不锈钢材质,耐腐蚀易维护。 3、不锈钢轻质隔水板,过滤大颗粒杂物,使油烟均匀通过电场,提高油烟净化效率。 4、设备安装 LED 防爆照明灯,耐高温。 5、设备配有低噪音离心式风机,外转子电机性能稳定,出风口可前/后/上三向出风,风机模块独立包装,可在安装现场调整风向; 6、设备面板带有智能 LED 液晶显示屏(智能控制面板),挥手自动开关机,全程无需触碰,并可一键启动,智能诊断,工作状态显示;	平米	9.1	9800	89180
197		炉拼台	尺寸:300*1000*800+150mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板。 采用圆管直径 38×1.2mm 不锈钢圆管脚立柱,1.5 寸全钢圆形可调脚。	台	1	1200	1200
198		摇摆式汤	容量≥300L,锅内径≥900mm,耗气量 3.0m³/h,尺寸:≥1470*905*990mm,整机优质加厚 304	台	1	18999	18999

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算单价 （元）	分项预算总价 （元）
		锅	不锈钢，锅底采用耐烧传热效率高的新型不锈钢材料。天然气，带保温功能，带熄火保护电子点火。带水进水接口。				
199		单星盆台	尺寸：700*800*800+150mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板、星盆、面板加强筋。 采用方管 38×38×1.0mm 不锈钢方管脚立柱，1.5 寸全钢方形可调脚。 星盆：500×500×300mm。 配置防臭隔渣落水器，有溢水口。	台	3	850	2550
200		平台雪柜	机身尺寸：≥1800*800*800mm 功率：≥205W 电压：220V 容量：≥459L 制冷剂：R290 制冷方式：风冷 温度范围：5℃到负 5℃ 机身材质：201 不锈钢 风冷内循环，无需除冰除霜，800 精准电子控温，90° 自动回弹门，201 不锈钢 11 负 5-130mm201 不锈钢支撑脚	台	2	4999	9998
201		大三玻璃门展示柜	机身尺寸：≥1770*700*1920mm 功率：≥335W 电压：220V 容量：≥1345L 全冷藏 0-10° 箱体材质：201 不锈钢 盆地形内胆，双层中空玻璃，7 档温控，品牌压缩机，强劲制冷，低耗省电，低音降噪，加厚发泡层，断电锁冷保持恒温，3 级六层随意调	台	2	6098	12196
202		炉拼台	尺寸：300*1250*800+150mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板。 采用圆管直径 38×1.2mm 不锈钢圆管脚立柱，1.5 寸全钢圆形可调脚。	台	2	1200	2400
203		双头单尾炒炉	机身尺寸：≥1500*1000*1200(800+400)mm 使用气体：天然气 额定热负荷：≥45KW*2	台	1	13999	13999

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项 预算单价 （元）	分项预算总 价（元）
			控制方式：把手旋钮+按键 面板材质：304 不锈钢 炒锅直径≥500mm，适用 100-150，一键电子打火广式膛砖炉头，多档位火力控制，升级配 201 不锈钢锅架，可拆卸水缸搭配摇摆水龙头，熄火断气				
204		油烟净化一体机	1、不锈钢设备壳体，上下分体结构，分为净化主机和吸烟罩，便于包装运输和现场安装。 2、电场为不锈钢材质，耐腐蚀易维护。 3、不锈钢轻质隔水板，过滤大颗粒杂物，使油烟均匀通过电场，提高油烟净化效率。 4、设备安装 LED 防爆照明灯，耐高温。 5、设备配有低噪音离心式风机，外转子电机性能稳定，出风口可前/后/上三向出风，风机模块独立包装，可在安装现场调整风向； 6、设备面板带有智能 LED 液晶显示屏（智能控制面板），挥手自动开关机，全程无需触碰，并可一键启动，智能诊断，工作状态显示；	平米	4.2	9800	41160
205		燃气单头矮仔炉	机身尺寸：≥600*700*700mm 适用气体：天然气 额定热负荷：≥26KW 控制方式：把手旋钮+按钮 材质：304 不锈钢 聚能大火，持久恒温。一键电子打火，多档火力控制，IPX4 级防水，高功率风机节能省气，熄火断气	台	1	6199	6199
206		三层六盘烤箱	机身尺寸：≥1220*910*1465mm 电压：380V 功率：≥19.8kW 内胆容量：≥120L*3 定时范围：1-99min 温度范围：50-350℃. 发热方式：发热管 12 条*3 内胆烘焙最高高度：200mm 控制方式：电子控制+机械按键 机身材质：410 不锈钢 双层钢化玻璃，上下独立控温	台	1	12980	12980
207		双门蒸饭车	机身尺寸：≥1390*540*1610mm 功率/电压：≥24kW/380V	台	2	5698	11396

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算单价 （元）	分项预算总价（元）
			容量：24 个蒸盘 每盘最大蒸米：≥3.5kg 机身材质：无指纹 201 不锈钢 带定时功能，最长定时 90 分钟，恒温保温 7 小时 防水独立开关，防干烧，自动补水，缺水断电，带蜂鸣提醒				
208		油烟净化一体机	不锈钢设备壳体，上下分体结构，分为净化主机和吸烟罩，便于包装运输和现场安装。 电场为不锈钢材质，耐腐蚀易维护。 不锈钢轻质隔水板，过滤大颗粒杂物，使油烟均匀通过电场，提高油烟净化效率。 设备安装 LED 防爆照明灯，耐高温。 设备配有低噪音离心式风机，外转子电机性能稳定，出风口可前/后/上三向出风，风机模块独立包装，可在安装现场调整风向； 设备面板带有智能 LED 液晶显示屏（智能控制面板），挥手自动开关机，全程无需触碰，并可一键启动，智能诊断，工作状态显示；	平米	8.6	9800	84280
209		电饼铛	产品机身尺寸：≥780*1030*900(含脚)mm 上档机身尺寸：：≥690*20mm 下档机身尺寸：≥640*20mm 功率：≥6.8kW 电压：380V 3- 温控范围：0-300C 加热方式：双面加热 加热盘：≥69CM 铝盘 双面加热，上下独立控制，数显控温，高密度铝盘，台式立式两用	台	2	3699	7398
210		单通荷台	尺寸：1200*700*800+150mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板，台面衬板厚度 18mm 密度板。 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度中隔板、层板、底板、侧板、门面板、门板加强筋。 60mm 全钢重型可调脚。	台	7	2850	19950
211		单门发酵柜	616 盘发酵箱 机身尺寸： 500*700*1920mm 内胆尺寸：450*620*1450mm 功率：2600w 电压：220v	台	1	2499	2499

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			容量：404L 烤盘间距：70mm 温度范围：15-60℃ 湿度范围：20%-95% 控制方式：电脑按键 材质：410 不锈钢				
212		馒头机	机身尺寸：≥1330*440*965mm 电压：380V 功率：≥3KW 产能：≥3600 个/H 配有馒头承接盘，可调重力脚，一键启停	台	1	11980	11980
213		和面机	机身尺寸：≥670*430*800mm 功率：≥1100W 电压：380V 料筒容量：≥12.5L 和面量（水+面粉）：≥12.5kg 生产能力：≥100kg 机身材质：201 不锈钢	台	1	5980	5980
214		食品搅拌机	机身尺寸：≥560*450*855mm 功率：≥1100W 电压：220V 料筒容积：≥30L 和面量：0.94KG-4.6KG 料筒材质：201 不锈钢 搅拌刀材质：201 不锈钢 档位转速：105/180/408R/MIN 紧急制动，开盖急停，全铜电机，三档调速，防护罩，可拆卸料筒。 换档必须停机才能换档 采用机械摇摆臂换档方式，手轮式料筒升降技术，使用更安全	台	1	3999	3999
215		和面机	机身尺寸：≥670*430*800mm 功率：≥1100W	台	1	5980	5980

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			电压：380V 料筒容量：≥12.5L 和面量（水+面粉）：≥12.5kg 生产能力：≥100kg 机身材质：201 不锈钢				
216		洗米机	机身尺寸：Φ700*1100 增压泵电压：1KW/220V 材质：201 不锈钢 洗米量：100KG/15min 免通电自循环，多食材清洗。	台	1	2499	2499
217		大单星盆 台	尺寸：900*760*800+150mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板、星盆、面板加强筋。 采用方管 38×38×1.0mm 不锈钢方管脚立柱，1.5 寸全钢方形可调脚 配置防臭隔渣落水器，有溢水口。	台	1	1200	1200
218		紫外线杀 菌灯	功率 30w 可伸缩吊绳，绝缘灯头，高品质石英灯管	台	10	260	2600
219		松木案板 台	尺寸：1800*800*800+150mm 45mm 厚松木面板。 采用国标 404 不锈钢 1.2mm 装饰围板。 采用方管 38×38×1.2mm 不锈钢方管脚立柱，1.5 寸全钢方形可调脚。	台	2	2200	4400
220		洗手星	尺寸：450*450*800mm 材质：304 不锈钢制作，国标 1.0mm 厚度 1. 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板。	台	3	1200	3600
221		干手器	全自动感应、，壁挂式、功率：≥1.3kw、电压：220v，机身尺寸：≥248*165*470mm	台	3	450	1350
222		双门展示 柜	机身尺寸：≥1200*630*1980mm 电压：220V~ 功率：≥400W 容量：880L 控制方式：按键 制冷剂：R134a 温控范围：2℃~8℃	台	1	4899	4899

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			制冷方式：风冷无霜 箱体材质：钢材喷涂 微电脑电子控温，360° 循环无霜保险，纯铜冷凝管，双层中空玻璃，上置压缩机				
223		刀具消毒箱	机身尺寸：≥435*240*610mm 内胆尺寸：433*175*430mm 电压：220V 功率：≥212W 容量：≥50L（10 把菜刀） 箱体材质：201 不锈钢 自带暗锁，台式和壁挂两用，智能定时开关，1-90 分钟定时 消毒方式：热风循环烘干 ▲产品具有消毒等级为一星级的检测报告 ▲消毒柜具有第三方检测机构出具的检测报告，检测报告内容包含：分类、标志和说明、对触及带电部件的防护、输入功率和电流、发热、工作温度下的泄漏电流和电气强度、耐潮湿、泄漏电流和电气强度、非正常工作、稳定性和机械危险、机械强度、结构、内部布线、元件、电源连接和外部软线、外部导线用接线端子、接地措施、螺钉和连接、电气间隙、爬电距离和固体绝缘、耐热和耐燃、防锈、辐射、毒性和类似危险等 20 项及以上项目的检测。	台	1	599	599
224		双星盆台	尺寸：1200*700*800+150mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板、星盆、面板加强筋。 采用方管 38×38×1.0mm 不锈钢方管脚立柱，1.5 寸全钢方形可调脚。 配置防臭隔渣落水器，有溢水口。	台	2	1200	2400
225		单头净水器	三级过滤	台	1	850	850
226		挂墙层板	尺寸：1200*350*500mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板。	台	1	1500	1500
227		平台雪柜	机身尺寸：≥1800*800*800mm 功率：≥205W 电压：220V 容量：≥459L 制冷剂：R290 制冷方式：风冷	台	1	4999	4999

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项 预算单价 （元）	分项预算总 价（元）
			温度范围：5℃到负 5℃ 机身材质：201 不锈钢 风冷内循环，无需除冰除霜，800 精准电子控温，90° 自动回弹门，201 不锈钢 11 负 5-130mm201 不锈钢支撑脚				
228		单通荷台	尺寸：1200*700*800+150mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板，台面衬板厚度 18mm 密度板。 采用国标 304 不锈钢 120mm 厚度中隔板、层板、底板、侧板、门面板、门板加强筋。 60mm 全钢重型可调脚。	台	1	2850	2850
229		单通荷台	尺寸：1200*600*800+150mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板，台面衬板厚度 18mm 密度板。 采用国标 304 不锈钢 1.0mm 厚度中隔板、层板、底板、侧板、门面板、门板加强筋。 60mm 全钢重型可调脚。	台	1	2650	2650
230		双门推车 消毒柜	1. 机身尺寸：≥1505*760*1990mm±20mm 2. 功率：≥4800W 3. 电压：220V 4. 容量：≥1000L 5. 层数：≥8 层 6. 箱体材质：201 不锈钢 7. 消毒方式：高温热风循环 8. 消毒星级：二级 9. 消毒最高温度：≥125℃	台	2	10999	21998
231		单通荷台	尺寸：1200*700*800++150mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板，台面衬板厚度 18mm 密度板。 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度中隔板、层板、底板、侧板、门面板、门板加强筋。 60mm 全钢重型可调脚。	台	1	2850	2850
232		浸泡水池 （带挡 板）	尺寸：1000*700*800+150mm 材质：201 不锈钢制作， 国标 1.0mm 厚度。 1. 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板、星盆、面板加强筋。 2. 采用方管 38×38×1.2mm 不锈钢方管脚立柱，1.5 寸全钢方形可调脚。 3. 星盆：820*550*350mm。 4. 配置防臭隔渣落水器，有溢水口。	台	3	1200	3600

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项 预算单价 （元）	分项预算总 价（元）
233		电热水器	机身尺寸：≥520*265*925mm 底座尺寸：≥520*500*450mm 电压：380V3- 功率：≥12kW 产水量：≥110Lh 内胆容量：≥53.5L 适用人数：160-180 人 接线方式：32A 空开 内胆材质：304 不锈钢 外壳材质：201 不锈钢 保温方式：双层不锈钢 水龙头离接水盘高度：≥250mm	台	1	1498	1498
234		大单星盆 台	尺寸：1000*850*800+150mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板、星盆、面板加强筋。 采用方管 38×38×1.2mm 不锈钢方管脚立柱，1.5 寸全钢方形可调脚。 配置防臭隔渣落水器，有溢水口。	台	1	1200	1200
235		集气罩	产品尺寸：大于等于 5000*1000*500 烟罩采用不锈钢 304#1.2mm 制作	m²	5	1500	7500
236		带传式洗 碗机	机身尺寸：≥4500*850*1900mm 电源：380V/50Hz/3N~ 主洗水箱容量：≥87L 主洗泵功率：≥2.2kW 水箱加热功率：≥9kw 喷淋加热功率：≥36kw 烘干机功率：≥10kW 总功率：≥58kW	台	1	116299	116299
237		开水器连 座	机身尺寸：≥580*340*1140mm 底座尺寸：≥590*565*360mm 电压：380V 3- 功率：≥15kW 产水量：≥160Lh	台	1	1799	1799

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算单价 （元）	分项预算总价 （元）
			内胆容量：≥90.2L 保温方式：发泡保温 适用人数：200-240 人 接线方式：32A 空开 内胆材质：304 不锈钢 外壳材质：201 不锈钢 水龙头离接水盘高度：350mm				
238		展示柜	机身尺寸：≥600*630*1980mm 电压：220V 功率：≥280W 容量：≥410L 温度范围：2-8℃ 控制方式：按键 制冷剂：R134A 制冷方式：风冷无霜 箱体材质：钢材喷涂 风冷无霜，快速锁鲜免除霜，饮料，水果蔬菜都能放，微电脑智能控温，整体高密度发泡，带锁万向轮脚，LED 冷光灯。可调节层架，	台	1	2599	2599
239		双门消毒柜	机身尺寸：≥1140*565*1820mm 功率：≥2440W 电压：220V 容量：≥650L 层数：≥8 层 箱体材质：430 不锈钢 双室独立，按键控制 消毒方式：高温热风循环，发热管+风机 消毒温度：≥125℃ 消毒时间：≥60 分钟	台	3	7599	22797
240		单通荷台	尺寸：1200*700*800+150mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板，台面衬板厚度 18mm 密度板。 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度中隔板、层板、底板、侧板、门面板、门板加强筋。	台	6	2850	17100

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			60mm 全钢重型可调脚。				
241		保温售饭台	尺寸：1800*700*800±10mm 面版采用国标 304 不锈钢，厚度≥1.2mm。 层板采用国标 304 不锈钢，厚度≥1.2mm。 不锈钢方管脚立柱采用方管，尺寸≥38×38×1.0mm，全钢方形可调脚尺寸≥1.5 寸。 配置 GN1/1 盆 5 套。 ▲产品具有第三方检测机构出具的检测报告，检测报告内容包含：分类、标志和说明、对触及带电部件的防护、输入功率和电流、发热、工作温度下的泄漏电流和电气强度、耐潮湿、泄漏电流和电气强度、非正常工作、稳定性和机械危险、机械强度、结构、内部布线、元件、电源连接和外部软线、外部导线用接线端子、接地措施、螺钉和连接、电气间隙、爬电距离和固体绝缘、耐热和耐燃、防锈、辐射、毒性和类似危险等 20 项及以上项目的检测。 ▲提供数盆的食品接触检测报告，对送检产品进行原材料要求、感官要求、理化指标的检测，所检项目符合标准的要求。	台	4	3500	14000
242		单通荷台	尺寸：1800*700*800++150mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板，台面衬板厚度 18mm 密度板。 采用国标 304 不锈钢 1.0mm 厚度中隔板、层板、底板、侧板、门面板、门板加强筋。 60mm 全钢重型可调脚。	台	2	2850	5700
243		饮水机	机身尺寸：≥500*400*1345mm 电压：220V 功率：≥3000W 特征：一开一温 加高背板 额定容量：≥18L 温水调节：40-60℃ 适用人数：30-120 人 过滤等级：四级过滤 插头类型：16A 三插 内胆材质：304 不锈钢 箱体材质：201 不锈钢（不锈钢本色+黑色） 产水量：开水≥20L/H+ 温开水≥50L/H 智能温控显示屏，304 不锈钢内胆，热能交换系统，泡沫保温，缺水放干烧，定时开关机，温水可调温，机身加高	台	1	4653	4653

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
244		洗手槽	产品尺寸：大于等于 2000*600*800 材质：304 不锈钢板，台面及水池为 1.2mm 厚不锈钢板，脚通 $\phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管，配不锈钢子弹脚 4 个，加强筋用 1.2mm 厚不锈钢板	台	1	1500	1500
245		电热水器	机身尺寸： $\geq 520 \times 265 \times 925\text{mm}$ 底座尺寸： $\geq 520 \times 500 \times 450\text{mm}$ 电压：380V3- 功率： $\geq 12\text{kW}$ 产水量： $\geq 110\text{Lh}$ 内胆容量： $\geq 53.5\text{L}$ 适用人数：160-180 人 接线方式：32A 空开 内胆材质：304 不锈钢 外壳材质：201 不锈钢 保温方式：双层不锈钢 水龙头离接水盘高度： $\geq 250\text{mm}$	台	1	1498	1498
246		垃圾冷库	全封闭品牌压缩机、冷凝器、蒸发器等设备； 库体四周、顶部及底部双面彩钢板，中间夹 100mm 聚胺脂发泡保温材料； 底部垫板用 3mm 防滑铝板；	平米	11.92	3500	41720
247		垃圾桶	外形尺寸： $\geq 600 \times 750 \times 1100\text{mm}$ 容量 $\geq 240\text{L}$ 可定制图案、可挂车、	台	2	280	560
248		垃圾桶清洗池	产品尺寸： $\geq 1600 \times 800 \times 800$ 材质：304 不锈钢板，台面及水池为 1.2mm 厚不锈钢板， 脚通 $\phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管，配不锈钢子弹脚 4 个，加强筋用 1.2mm 厚不锈钢板	台	1	4500	4500
249		高压洗地枪	规格：15M 软管为复合材料，耐高压，可以输送热水 全铜接口，全铜枪头		1	3807	3807
250		活动垃圾桶	外形尺寸： $\geq 600 \times 750 \times 1100\text{mm}$ 容量 $\geq 240\text{L}$ 可定制图案、可挂车、		1	1833	1833
251		双门蒸饭	机身尺寸： $\geq 1390 \times 540 \times 1610\text{mm}$	台	2	5698	11396

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
		车	功率/电压：≥24kW/380V 容量：24 个蒸盘 每盘最大蒸米：≥3.5kg 机身材质：无指纹 201 不锈钢 带定时功能，最长定时 90 分钟，恒温保温 7 小时 防水独立开关，防干烧，自动补水，缺水断电，带蜂鸣提醒				
252		高压洗地枪	规格：15M 软管为复合材料，耐高压，可以输送热水 全铜接口，全铜枪头	台	5	2150	10750
253		方孔收残车	层板采用 SUS304 不锈钢板，厚度 1.2mm； 把手立柱采用 SUS304 不锈钢圆管，直径 25*1.2mm； 配加重静音脚轮，其中两个定向，两个转向，转向带刹车。	台	3	2440	7320
254		推车双门消毒柜	机身尺寸：≥1505*760*1990mm 功率：≥4800W 电压：220V 容量：≥1000L 层数：≥8 层 箱体材质：201 不锈钢 消毒方式：高温热风循环 消毒星级：二级 消毒最高温度：≥125℃	台	3	10999	32997
255		双门双锁刀具消毒柜	机身尺寸：≥575*600*1510mm 电压：220V 功率：≥920W 容量：≥400L（10 把刀+4 个砧板） 箱体材质：201 不锈钢 消毒星级：一星 消毒方式：热风+紫外线 消毒时间：30/60/90min 双锁设计，360 热风循环烘干，智能触控	台	2	2580	5160
256		土豆去皮	机身尺寸：≥660*500*1000mm	台	1	4980	4980

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
		机	电压:220V 功率:≥2200W 料筒容积:≥40L 单次工作量:≥15kg 产能:≥500kg/h 机身材质: 201 不锈钢 一键启动, 单手可控, 侧开活动防漏出料口方便取料更安全, 去皮不去肉 密封防漏设计, 使用不溢水, 加粗排水口, 果皮易排走				
257		垃圾柜 （带靠背）	尺寸: 590*700*850+150mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板、星盆、层板、底板、侧板、门面板、门板加强筋。 采用方管 38×38×1.2mm 不锈钢方管脚立柱, 1.5 寸全钢方形可调脚	台	1	3299	3299
258		台式切片 机	机身尺寸: ≥545*490*650mm 电压:220V~ 功率: ≥550W 控制方式: 按键 产能: 45 片/分钟 机身材质: 铝	台	1	4499	4499
259		台式锯骨 机	机身尺寸:≥515*395*730mm 电机:220V 功率: ≥750W 锯条机身尺寸:≥1200mm 切割厚度: ≥70mm 切割高度: 10-180mm 切割类型: 冻肉, 排骨, 猪蹄, 羊骨	台	1	1499	1499
260		双层工作 台	尺寸: 1800*700*800+150mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板, 台面衬板厚度 15mm 密度板。 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度层板。 采用方管 38×38×1.2mm 不锈钢方管脚立柱, 1.5 寸全钢方形可调脚。	台	1	1500	1500
261		开水器连 座	机身尺寸: ≥580*340*1140mm 底座尺寸: ≥590*565*360mm 电压: 380V 3-	台	1	1799	1799

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			功率：≥15kW 产水量：≥160Lh 内胆容量：≥90.2L 保温方式：发泡保温 适用人数：200-240 人 接线方式：32A 空开 内胆材质：304 不锈钢 外壳材质：201 不锈钢 水龙头离接水盘高度：350mm				
262		双层工作台	尺寸：1200*600*800+150mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板，台面衬板厚度 18mm 密度板。 采用国标 304 不锈钢 1.0mm 厚度层板。 采用方管 38×38×1.2mm 不锈钢方管脚立柱，1.5 寸全钢方形可调脚。	台	1	1400	1400
263		电子落地称	数字显示，充电式	台	1	620	620
264		留样柜	机身尺寸：≥550*520*1770mm 电压：220V- 功率：≥150W 容量：238L 制冷方式：直冷 控制方式：按键+旋钮 制冷剂：R134A 温控范围：0~8℃ 箱体材质：钢材喷涂 自带门锁扣，层架间距可调节，七档调温，品牌压缩机制冷，持续留样 48H，整机发泡，万向脚轮，可拆卸门封条	台	2	1999	3998
265		绞切多用机	机身尺寸：≥660*490* 790mm 电压：220V~ 绞肉功率：≥750W 切肉功率：≥1100W 绞肉产能：≥150kg/h	台	1	12980	12980

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预 算单价 （元）	分项预算总 价（元）
			切肉产能：≥380kg/h 材质：201 不锈钢 灌肠绞肉切片切丝切粒，纯铜双电机绞切同时工作，封闭式防水设计，人性化接料口，定制开关设计，可拆卸式刀俎三通，易维护清洗，可移动脚轮				
266		四层平板 货架	尺寸：1200*500*1550mm 材质：304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度 立柱采用方通 38×38×1.2mm 厚不锈钢立柱。 304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度的面板、面板加强筋、底板加强筋。 采用 1.5 寸全钢方形可调脚。	台	2	1500	3000
267		双层工作 台	尺寸：1500*800*800+150mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板，台面衬板厚度 15mm 密度板。 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度层板。 采用方管 38×38×1.2mm 不锈钢方管脚立柱，1.5 寸全钢方形可调脚。	台	1	1500	1500
268		单头大锅 灶	机身尺寸：≥1200*1250*1200(800+400)mm 使用气体：天然气 鼓风机功率：≥550W 额定热负荷：≥45KW 控制方式：把手旋钮+按键 面板材质：304 不锈钢 炒锅直径 900mm 适用人数 150 人；一键电子打火，45KW 热负荷，三重火力控制，八档气阀调节，耐火蹦砂炉膛防开裂，双重通风，防爆，熄火断气。	台	3	11999	35997
269		四层平板 货架	尺寸：1500*500*1550mm 材质：304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度 立柱采用方通 38×38×1.0mm 厚不锈钢立柱。 304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度的面板、面板加强筋、底板加强筋。 采用 1.5 寸全钢方形可调脚。	台	2	1200	2400
270		双层工作 台	尺寸：1200*700*800+150mm 采用国标 304 不锈钢 1.0mm 厚度面板，台面衬板厚度 15mm 密度板。 采用国标 304 不锈钢 1.0mm 厚度层板。 采用方管 38×38×1.0mm 不锈钢方管脚立柱，1.5 寸全钢方形可调脚。	台	2	1400	2800
271		双星盆台	尺寸：1200*700*800+150mm	台	2	1200	2400

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板、星盆、面板加强筋。 采用方管 38×38×1.2mm 不锈钢方管脚立柱，1.5 寸全钢方形可调脚。 配置防臭隔渣落水器，有溢水口。				
272		台式混水 龙头	单把双控，冷热出水，表面拉丝处理 ★提供所投产品有效的节水产品认证证书扫描件或全国认证认可信息公共服务平台产品认证结果查询截图。	台	4	150	600
273		四门高身 柜	机身尺寸：≥1225*690*1930mm 功率：≥460W 电压：220V 容量：≥813L 控制方式：按键 制冷方式：风冷 制冷剂：R290 温度：-18℃-5℃ 箱体材质：201 不锈钢	台	7	7999	55993
274		双通荷台 柜	尺寸：1500*700*800+靠背 mm 材质：304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度 1. 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板，台面衬板厚度 18mm 密度板。 2. 采用国标 201 不锈钢 1.2mm 厚度中隔板、层板、底板、侧板、门面板、门板加强筋。 3. 60mm 全钢重型可调脚。	台	1	2850	2850
275		冷藏操作 台	机身尺寸：≥1800*800*800mm 功率：≥205W 电压：220V 容量：≥459L 制冷剂：R290 制冷方式：风冷 温度范围：5℃到负 5℃ 机身材质：201 不锈钢 风冷内循环，无需除冰除霜，800 精准电子控温，90° 自动回弹门，201 不锈钢 11 负 5-130mm201 不锈钢支撑脚	台	3	6599	19797
276		菜馅机	盆式菜馅机	台	1	6399	6399

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			机身尺寸:780*710*940mm 电压:220V 功率:1.5kw 产能:180kg/h 切割类型：根茎，叶类 机身材质：201 不锈钢				
277		多功能切菜机	机身尺寸：≥1200*550*1250mm 电压：220V~ 功率：≥2200W 切菜类型：球茎类/叶菜类 产能：300-1000kg/h 控制方式：机械按键 机身材质：201 不锈钢 球茎类，根茎类，切片/切丝/切丁，一机操作无需替换，独立开关控，不同种类蔬菜可以分开操控，双向变频控制，开盖停机	台	1	26990	26990
278		冷藏四玻璃门高身柜	机身尺寸：≥1200*780*1980mm 功率：≥545W 电压：220V 容量：≥900L 控制方式：按键 制冷方式：风冷 制冷剂：R290 温度范围：0~10℃ 箱体材质：201 不锈钢 智能显示屏，精准温度实时显示，温度可调，双层高清玻璃，智慧湿温双控，零冷凝水架构，聚流式内胆设计，立体循环送风，防鼠板设计，接线口无缝设计	台	1	11999	11999
279		收残台	尺寸：700*700*800+靠背 mm 材质：304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度。 1. 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板 2. 采用方管 38×38×1.2mm 不锈钢方管脚立柱，1.5 寸全钢方形可调脚。 3. 收残口直径为 240mm；	台	1	943	943

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
280		三星盆水池	尺寸：1800*700*800+150mm 材质：304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度。 1. 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板、星盆、面板加强筋。 2. 采用方管 38×38×1.0mm 不锈钢方管脚立柱，1.5 寸全钢方形可调脚。 3. 星盆：500×500×300mm。 4. 配置防臭隔渣落水器，有溢水口。	台	2	1850	3700
281		台式混水龙头	单把双控，冷热出水，表面拉丝处理 ★提供所投产品有效的节水产品认证证书扫描件或全国认证认可信息公共服务平台产品认证结果查询截图。	台	6	150	900
282		米面架	尺寸：1700*700*200 材质：304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度 立柱采用方通 38×38×1.2mm 厚不锈钢立柱。 层架采用方通 25×25×1.2mm 不锈钢格栅管。	台	1	950	950
283		刀具消毒柜	机身尺寸：435*240*610mm 内胆尺寸：433*175*430mm 电压：220V 功率：212W 容量：50L（10 把菜刀） 箱体材质：201 不锈钢	台	1	599	599
284		单星盆水池柜	尺寸：700*700*800+靠背 mm 材质：201 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度。 1. 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板、星盆、层板、底板、侧板、门面板、门板加强筋。 2. 采用方管 38×38×1.2mm 不锈钢方管脚立柱，1.5 寸全钢方形可调脚。 3. 星盆：500×500×300mm。 4. 配置防臭隔渣落水器，有溢水口。		1	2500	2500
285		台式混水龙头	单把双控，冷热出水，表面拉丝处理 ★提供所投产品有效的节水产品认证证书扫描件或全国认证认可信息公共服务平台产品认证结果查询截图。	台	1	150	150
286		冷藏操作台	机身尺寸：≥1800*800*800mm 功率：≥205W 电压：220V	台	3	4699	14097

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预 算单价 （元）	分项预算总 价（元）
			容量：≥459L 制冷剂：R290 制冷方式：风冷 温度范围：5℃到负 5℃ 机身材质：201 不锈钢 风冷内循环，无需除冰除霜，800 精准电子控温，90° 自动回弹门，201 不锈钢 11 负 5-130mm201 不锈钢支撑脚				
287		四层平板 货架	尺寸：1500*500*1550mm 材质：304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度 立柱采用方通 38×38×1.2mm 厚不锈钢立柱。 304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度的面板、面板加强筋、底板加强筋。 采用 1.5 寸全钢方形可调脚。	台	1	1800	1800
288		四层平板 货架	尺寸：1500*500*1550mm 材质：304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度 立柱采用方通 38×38×1.2mm 厚不锈钢立柱。 304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度的面板、面板加强筋、底板加强筋。 采用 1.5 寸全钢方形可调脚。	台	1	1500	1500
289		洗手星	尺寸：400*300*500mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板。	台	2	850	1700
290		六门更衣 柜	尺寸：1240*500*2000 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板。 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 中隔板、层板、底板、侧板、门面板、门板加强筋。 60mm 全钢重型可调脚。	台	2	700	1400
291		洗米机	机身尺寸：≥φ700*1100 增压泵电压：≥1KW/220V 材质：201 不锈钢 洗米量：≥100KG/15min 免通电自循环，多食材清洗。	台	1	2499	2499
292		单星水池	尺寸 600*600*800+150mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板、星盆、面板加强筋。 采用方管 38×38×1.2mm 不锈钢方管脚立柱，1.5 寸全钢方形可调脚。	台	1	850	850

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			星盆：500×500×300mm。 配置防臭隔渣落水器，有溢水口。				
293		台式混水 龙头	单把双控，冷热出水，表面拉丝处理 ★提供所投产品有效的节水产品认证证书扫描件或全国认证认可信息公共服务平台产品认证 结果查询截图。	台	1	150	150
294		冷藏操作 台	机身尺寸：≥1800*800*800mm 功率：≥205W 电压：220V 容量：≥459L 制冷剂：R290 制冷方式：风冷 温度范围：5℃到负 5℃ 机身材质：201 不锈钢 风冷内循环，无需除冰除霜，800 精准电子控温，90° 自动回弹门，201 不锈钢 11 负 5-130mm201 不锈钢支撑脚	台	3	6599	19797
295		木案下层 板工作台	尺寸：1800*800*800+150mm 45mm 厚松木面板。 采用国标 404 不锈钢 1.2mm 装饰围板。 采用方管 38×38×1.2mm 不锈钢方管脚立柱，1.5 寸全钢方形可调脚。	台	2	1850	3700
296		不锈钢单 门发酵箱	机身尺寸：≥ 500*700*1920mm 功率：≥2600w 电压：220v 容量：≥404L 烤盘间距：≥70mm 温度范围：15-60℃ 湿度范围：20%-95% 控制方式：电脑按键 材质：410 不锈钢 全自动微电脑触摸式控制面板，电子控温，温度湿度可调，时间可调，热风循环，加大玻璃可 视窗，多层可拆卸层架，万向转轮	台	1	2499	2499
297		食品搅拌	机身尺寸：≥560*450*855mm	台	1	3999	3999

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
		机	功率：≥1100W 电压：220V 料筒容积：≥30L 和面量：0.94KG-4.6KG 料筒材质：201 不锈钢 搅拌刀材质：201 不锈钢 档位转速：105/180/408R/MIN 紧急制动，开盖急停，全铜电机，三档调速，防护罩，可拆卸料筒。 换档必须停机才能换档 采用机械摇摆臂换档方式，手轮式料筒升降技术，使用更安全				
298		压面机	机身尺寸：≥620*650*980mm 功率：≥1500W 电压：220V/380V 面刀：无 压面厚度：1~25mm 护罩材质：201 不锈钢 食品接触钣金：304 不锈钢	台	1	4980	4980
299		和面机	机身尺寸：≥670*430*800mm 功率：≥1100W 电压：380V 料筒容量：≥12.5L 和面量（水+面粉）：≥12.5kg 生产能力：≥100kg 机身材质：201 不锈钢	台	1	5980	5980
300		单通移门 荷台柜	尺寸：1800*700*800+150mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板，台面衬板厚度 18mm 密度板。 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度中隔板、层板、底板、侧板、门面板、门板加强筋。 60mm 全钢重型可调脚。	台	2	2850	5700
301		米面架	尺寸：1400*500*200 材质：304 不锈钢制作，国标 1.2mm 厚度 立柱采用方通 38×38×1.2mm 厚不锈钢立柱。	台	1	1500	1500

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			层架采用方通 25×25×1.2mm 不锈钢格栅管。				
302		米面架	尺寸：1200*500*200 材质：304 不锈钢制作， 国标 1.2mm 厚度 立柱采用方通 38×38×1.2mm 厚不锈钢立柱。 层架采用方通 25×25×1.2mm 不锈钢格栅管。	台	1	1200	1200
303		四层平板 货架	尺寸：1200*500*1550mm 材质：304 不锈钢制作， 国标 1.2mm 厚度 立柱采用方通 38×38×1.2mm 厚不锈钢立柱。 304 不锈钢制作， 国标 1.2mm 厚度的面板、面板加强筋、底板加强筋。 采用 1.5 寸全钢方形可调脚。	台	2	1400	2800
304		活动双层 平板工作 台	尺寸：1800*800*800+靠背 mm 材质：304 不锈钢制作， 国标 1.0mm 厚度。 1. 采用国标 201 不锈钢 1.2mm 厚度面板，台面衬板厚度 18mm 密度板。 2. 采用国标 304 不锈钢 1.0mm 厚度层板。 3. 采用方管 38×38×1.2mm 不锈钢方管脚立柱，1.5 寸全钢方形可调脚。配万向轮。	台	1	1850	1850
305		长龙洗碗 机	机身尺寸：≥4500*850*1900mm 总功率：≥68kw 电压：380V 3N~ 主洗水温：50-65℃ 漂洗水温：82-95℃ 烘干温度：70-110℃ 洗涤量：2200-2700 个/小时 机身材质：304 不锈钢 特色：主洗缸+漂洗喷淋+烘干	台	1	75800	75800
306		单头矮汤 炉	机身尺寸：≥600*700*700mm 适用气体：天然气 额定热负荷：≥26KW 控制方式：把手旋钮+按钮 材质：304 不锈钢	台	1	6199	6199
307		三层六盘 烤箱	机身尺寸：≥1220*910*1465mm±20mm 电压：380V	台	1	12980	12980

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			功率：≥19.8kW 内胆容量：≥120L*3 定时范围：1-99min 温度范围：50-350℃. 发热方式：发热管 12 条*3 内胆烘焙最高高度：200mm 控制方式：电子控制+机械按键 机身材质：410 不锈钢 双层钢化玻璃，上下独立控温				
308		双缸油炸 炉连柜	尺寸：≥760*760*955mm 功率：8KW*2 电压：380V 容量：60L 温度范围：40~240℃ 壳体材质：201 不锈钢	台	1	11980	11980
309		炉拼台	尺寸：400*1250*800+150mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板。 采用圆管直径 38×1.2mm 不锈钢圆管脚立柱，1.5 寸全钢圆形可调脚。	台	1	1500	1500
310		可倾式夹 层锅	容量≥300L，锅内径≥900mm，耗气量 3.0m³/h， 尺寸：≥1470*905*990mm，整机优质加厚 304 不锈钢，锅底采用耐烧传热效率高的新型不锈钢材料。 天然气，带保温功能，带熄火保护电子点火。	台	1	11500	11500
311		单头单尾 小炒灶	机身尺寸：≥1100*1220*1255(800+455)mm 电压：220V 功率：≥128W 锅径：≥500mm 使用气体：天然气 燃气量：5.8m³/H 功率：≥55KW 热负荷 面板材质：201 不锈钢 控制方式：把手旋钮+按键	台	1	9980	9980
312		油烟净化	1、不锈钢设备壳体，上下分体结构，分为净化主机和吸烟罩，便于包装运输和现场安装。	米	20.	9800	203840

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算单价 （元）	分项预算总价 （元）
		一体机	2、电场为不锈钢材质，耐腐蚀易维护。 3、不锈钢轻质隔水板，过滤大颗粒杂物，使油烟均匀通过电场，提高油烟净化效率。 4、设备安装 LED 防爆照明灯，耐高温。 5、设备配有低噪音离心式风机，外转子电机性能稳定，出风口可前/后/上三向出风，风机模块独立包装，可在安装现场调整风向； 6、设备面板带有智能 LED 液晶显示屏（智能控制面板），挥手自动开关机，全程无需触碰，并可一键启动，智能诊断，工作状态显示；		8		
313		集气罩	产品尺寸：5000*1000*500 采用不锈钢 304#1.2mm 制作，	m²	5	1500	7500
314		油烟管道	镀锌铁皮 1.0 厚	m²	150	150	22500
315		风柜	采用铝合金边框；采用优质轴承；电机采用国标全铜电机。380V/11KW，高风压，低噪	台	1	12000	12000
316		风柜	采用铝合金边框；采用优质轴承；电机采用国标全铜电机。380V/3KW，高风压，低噪音。	台	1	7500	7500
317		风柜变频 启动器	全不锈钢外壳；功率：380V/≥11KW；三档可以任意切换；过载缺项保护，可调节电机功率，节能降低运行成本；一机多用；新风、净化器、照明一体化集成设计；一键启动；智慧节能；更小体积；全变频智能降噪技术；多重保护 11	台	1	5800	5800
318		风柜变频 启动器	全不锈钢外壳；功率：380V/≥3KW；三档可以任意切换；过载缺项保护，可调节电机功率，节能降低运行成本；一机多用；新风、净化器、照明一体化集成设计；一键启动；智慧节能；更小体积；全变频智能降噪技术；多重保护	台	1	4500	4500
319		电饼铛	机身尺寸：≥660*880*880mm(含脚) 电压：380V 功率：≥5000W 加热方式：双面加热 加热盘材质：≥54cm 铁盘 温度范围：0-300° C 控温方式：数显 锅的深度：≥2cm 控制方式按键+旋钮 双面火力上下控温受热均匀 双屏电脑数显，温度实时可见 铸铁铁盘，油脂分布更均匀	台	2	3699	7398
320		单星盆水	尺寸：600*600*800+靠背 mm	台	1	850	850

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项 预算单价 （元）	分项预算总 价（元）
		池	材质：304 不锈钢制作，国标 1.0mm 厚度。 1. 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板、星盆、面板加强筋。 2. 采用方管 38×38×1.0mm 不锈钢方管脚立柱，1.5 寸全钢方形可调脚。 3. 星盆：500×500×300mm。 4. 配置防臭隔渣落水器，有溢水口。				
321		台式混水 龙头	单把双控，冷热出水，表面拉丝处理 ★提供所投产品有效的节水产品认证证书扫描件或全国认证认可信息公共服务平台产品认证 结果查询截图。	台	1	150	150
322		六人快餐 桌椅	1780*1500*700、橡木	套	6	1850	11100
323		双层工作 台	尺寸：1800*700*800+150mm 采用国标 304 不锈钢 1.0mm 厚度面板，台面衬板厚度 15mm 密度板。 采用国标 304 不锈钢 1.0mm 厚度层板。 采用方管 38×38×1.0mm 不锈钢方管脚立柱，1.5 寸全钢方形可调脚。	台	1	1500	1500
324		单通移门 荷台柜	尺寸：700*700*800+150mm 采用国标 304 不锈钢 1.2mm 厚度面板，台面衬板厚度 18mm 密度板。 采用国标 304 不锈钢 1.0mm 厚度中隔板、层板、底板、侧板、门面板、门板加强筋。 60mm 全钢重型可调脚。	台	1	1850	1850
325		保温售饭 台	1. 尺寸：1800*700*800±10mm 2. 面版采用国标 304 不锈钢，厚度≥1.2mm。 3. 层板采用国标 304 不锈钢，厚度≥1.2mm。 4. 不锈钢方管脚立柱采用方管，尺寸≥38×38×1.0mm，全钢方形可调脚尺寸≥1.5 寸。 5. 配置 GN1/1 盆 5 套。	台	1	2850	2850
326		智能晨检 仪	1. 屏幕≥10.1 寸高清触摸屏 2. 操作系统：Andriod 11.0 安卓系统科技及以上 3. CPU：≥四核 64 位，主频≥2.0GHz 4. NPU 算力：≤≥0.8T，支持 OpenGL ES 1.1/2.0/3.2，OpenCL 2.0，Vulkan 1.1 5. 人脸摄像头：防逆光、含活体检测算法、配备高性能的活体人脸识别模块，配备双补光灯， 实现快速识别，像素≥500 万 6. 手部 AI 摄像头：高清、含手部检测算法、素≥500 万	台	1	3500	3500

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算单价 （元）	分项预算总价（元）
			7. 体温检测传感：远距离红外热成像仪模块，分辨率≤0.1°，视场角 35-55 度 8. 工作温度：-10℃~50℃ 9. 工作湿度：0%~90% 10. 供电：12V 3A 11. 外形尺寸：332mm*240mm*318mm（长*宽*高）±2% 13. 触摸屏：电容触控、≥10 点 14. 安装方式：壁挂/桌面 15. 内存+储存：≥2GB+16GB 16. 可视区域/分辨率：≥217mm*136mm/≥1280*800 17. 采用一体成型设计、全金属外壳、支持桌面式放置及挂壁式安装使用。 18. 身份认证：支持刷脸、扫码、密码等多种识别方式，方便管理与操作。 19. 语音提示：晨检仪内部安装有喇叭，在晨检过程中可根据晨检状态实时播报晨检结果。 20. 体温检测：采用高精度传感器，可以 1 米以内快速准确测量体温，排除人为因素导致的误差。 21. 健康证检查：检查从业人员是否上传健康证，证件是否在有效期内。 22. 手部卫生检查：采用机器视觉技术，结合自研算法，智能检测工作人员手部卫生情况，如是否涂了指甲油、是否戴戒指等，并实时语音播报预警。 22. 症状上报：支持触屏一键选择上报机器无法检测的健康情况，如腹泻、呕吐、常见传染病等。 23. 陌生人闯入预警：结合设备安装位置，可实时侦测是否有陌生人闯入，启动语音警报及系统预警。 24. 上级监管：支持前端信息自动同步后台，生成晨检台账，方便随时管理及查阅，满足上级部门监管要求。 25. 系统化管理：支持单位基本信息管理、食品安全员信息管理、从业人员基本信息管理等，支持单机离线使用或联网使用，支持 API 接口对接。 26. 数据记录可溯源：采集到的人员信息会回传到管理后台，方便管理者查看晨检时间、员工体温等信息。 27. 设备系统：搭载 Andriod 11.0 安卓系统。 28. 识别角度：人脸误别及体温检测模块基于内嵌式设计，同时又满足进行角度调整，解决不同身高人员识别角度适配问题。				
327		传感器数	1、功率：≥60w；	台	1	1200	1200

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
		据采集仪	2、系统：Android 10.0； 3、CPU：≥4 核 1.6G ； 4、存储：≥8G，运行内存：≥1G； 5、屏幕：IPS 全视觉，显示终端屏幕尺寸≥10.1 寸高亮屏，分辨率≥1280*800； 6、电源电压：DC 12V/3A； 7、网络：支持 Wi-Fi、支持有线； 8、支持：温湿度传感、防浸泡传感、烟雾传感等； 9.可监控空气温湿度、水侵、PM2.5、二氧化碳、甲醛、噪声传感器，支持将数据上传到后台管理系统，展示在大屏幕，包含终端自动采集数据应用软件。				
328		多功能室内环境检测仪	1、工作环境：-20~50 度，15%~95%RH（无冷凝） 2、工作电压：DC9-24V 3、空气温度：量程：-40~80 度；分辨率：0.1 度；精度：≤±0.5 摄氏度 4、空气湿度：量程：0~100RH%；分辨率：0.1%RH；精度：≤±3RH% 5、PM2.5：量程：0~999 μg/m3；分辨率：1 μg/m3；精度：≤±10% 6、二氧化碳：量程：400~5000PPM；分辨率：1PPM；精度：≤±5% ；响应时间：≤60 秒 7、甲醇：量程：0~2mg/m3；分辨率：0.001PPM；精度：≤±4% ；响应时间：≤50 秒 8.可监测：空气温湿度、PM2.5、二氧化碳、甲醛、噪声传感器、水侵	台	1	1500	1500
329		物联中继网关	1、设备尺寸：≥112×74×25mm，材质：ABS 抗菌材质 2、自带显示屏，触摸式按钮，内置一节 14500 锂电池 3.7V 可充电，DC 5V 供电，最大电流 1A 3、双网络通信方式，上行 4G、下行 470mhz 无线 4、监测温度：-30℃ ~ 65℃，监测湿度：0% ~ 90% 5、温度 0.5℃，湿度 3%，分辨率 0.1 开放协议云端对接 6、设备支持触碰配对，方便下挂节点无线传输具备强穿透力 7、节点可放置冰箱、冷库、机房内、水池内； 8、空旷距离大于 100 米传输； 9、支持壁挂或者背胶粘贴等方式安装； 10、支持告警设置、本地告警、告警延迟、告警音量、下挂节点告警等设置； 11、支持触碰巡检功能，与手机，通过小程序触碰完成巡检； 12、支持 API 系统对接、数据上报、用户参数设置 13、可作为中继网关，进行设备物联组网，以及作为专间温湿度监测器、仓库温湿度监测器等监测场景使用，可形成温湿度台账	台	5	399	1995

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算单价 （元）	分项预算总价 （元）
330		无线温湿度监测器	1、支持冰箱、冷柜、冷库等，温湿度监测，温度监测范围-30 ~ 65℃，温湿度，通过网关上行。 2、具备 IP68 高防护等级，防水、密封，可浸泡、水淋、高压水枪冲洗等，支持后厨、冷库、冰箱、仓库等场所； 3、提供 2xAA 内置电池供电，支持不低于 2 年的稳定供电； 4、方便的安装方式，支持螺钉、不干胶等方式固定，方便安装在门、窗、冰箱、墙面等设备上； 5、支持 470MHz 无线通信，信号具备高穿透力，方便与网关在室内通信 6、支持触碰配对功能，支持与中继网关触碰配对，实现组网通信 7、支持触碰巡检功能，与手机，通过小程序触碰完成巡检 8、支持 API 与外部数字化平台对接，实现数据上报、用户参数设置、数据分析等 9、可支持冰箱冷柜温湿度监测、冷库温湿度监测、留样冰箱温湿度监测等多场景监测应用，可形成温湿度台账 10. 冰箱、冷柜的每个冷藏、冷冻区域；冷库的每个冷藏、冷冻区域。每个冷藏、冷冻区域部署 1 台，最终数量根据以上设备确定	台	20	1000	20000
331		AI 食安留样仪	1. 产品尺寸：344mm*410mm*520mm±2% 2. CPU：RK3566，内存：≥2G 存储：≥16G 3. 系统要求：安卓 11.0 及以上版本 4. 液晶屏：≥10.1 英寸,分辨率≥1280*800 5. 触摸屏：电容触摸屏，触摸屏材质为钢化玻璃，显示屏后盖为碳钢 6. 摄像头：单镜头摄像头≥1 个，像素≥200 万 7. 电子秤参数：最大称量：≥6kg/15kg，分度值：≤2g/5g，最小称量：≤40g 8. 标签机参数：字符集：ASCII（英文+数字），令集：ESC，打印速度：Max≥120mm/s，打印宽度：Max≥56mm（448 点），打印浓度：≥8 级（默认打印浓度 3） 打印头寿命：≥100Km，齿轮组寿命：>200Km 9. 打印纸张规格：纸张类型：热敏纸，纸张宽度：64±0.5mm，纸张厚度：0.06~0.16mm，大卷纸直径：≥93mm，票据纸卷内径：≥12mm，标签纸卷内径：4≥0mm 10. 菜品自动同步：可与后台系统实时同步菜品信息，保证数据更新及时。 11. 菜品留样： 操作规范：支持菜品选择，具备自动称重、自动拍照功能，保障留样流程规范。要求菜品留样	台	1	5680	5680

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项 预算单价 （元）	分项预算总 价（元）
			重量超 125g，未达标时系统禁止操作并提示用户。 便捷查询与常用设置：支持首字母查询菜品，长按菜品名称可添加或删除常用菜品。 自动打印：能自动打印标签，标签涵盖菜品名称、留样人、留样重量、餐别、留样起止时间等信息。可一键生成打印标签，利于信息追溯与管理。 留样记录：可查看完整留样记录，包括菜品名称、留样人、重量、时长及图片。支持再次打印，使责任落实到人，增强食品安全管理的可追溯性。 后台数据存储：所有留样记录自动上传至后台，方便长期存储与后续分析。 12. 离线版功能 菜品管理：支持菜品信息的导入、导出，可进行新增、删除、批量删除操作，同样支持首字母查询菜品。 菜品留样、自动打印、留样记录：功能与在线版一致，保障离线状态下也能规范开展菜品留样工作及记录管理。 13. 设置 留样容器重量设置：支持手动输入留样容器重量。 屏幕亮度设置：亮度值可在 0 - 255 范围调节。 系统音量设置：音量值可在 0 - 15 范围设置。 语音开关：能关闭语音提示功能。 切换版本：可切换单机版或网络版，单机版无需联网，网络版需配置云服务器 14. 功能点总结 核心功能：菜品留样、自动打印、留样记录管理。 特色功能：自动称重、拍照、留样重量校验、责任到人、数据追溯。 差异化：网络版支持数据同步与云端存储，单机版支持离线操作				
332		AI 违规抓拍盒子	1. 主体尺寸：不大于 151(W) x105(D) x55(H) 2. AI 模块：华为 Atlas 200 3. AI 算力：不低于 22 TOPS (INT8) 4. 内存规格：LPDDR4X ≥ 8GB 5. 存储规格：TF 卡/EMMC ≥ 32GB，SATA SSD ≥ 512GB 6. 接入电源：AC100V~240V，50/60Hz 7. 直流输入：12V~19V，9V~36V 8. 视频接入：不少于 8 路	台	1	16800	16800

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			9. 算法分析： 单路不少于 5 种 10. 网口： 不少于 4* GE RJ45 11. USB： 不少于 2* USB3.0 Type A 12. 串口： 不少于 1* RS232/485 13. 可扩展： DI/D0、4G/5G、Wi-Fi/BT 14. 工作温度： 0° C~60° C 15. 环境湿度： 5%~95%@40° C（非凝露） 16. 安装方式： 直立式、壁挂式 17. 操作系统： Ubuntu OS 后厨违规行为抓拍，未戴帽子、未戴口罩、未穿厨师服、抽烟行为、老鼠检测，实时监控，将违规行为信息发送到管理系统后台，支持 8 路摄像头监控（含 AI 盒子）				
333		智慧食堂 仓储管理系统	系统涵盖人员管理、食堂管理、系统配置三大板块，包含下面功能： 1. 人员管理 1) 厨房管理 角色管理：支持角色增删查改、权限编辑、批量导入及模糊搜索，列表展示档口、角色等信息，并可重置列表。 员工管理：可对员工信息增删查改，支持批量导入、导出员工及人脸图片，按多种条件模糊搜索，列表含员工多维度信息及操作选项，可重置列表。 2) 用户管理 会员管理：可对就餐人员信息增删查改，支持批量导入、导出及人脸照片操作，新增时录入多项信息，支持模糊搜索，列表展示多类信息及操作选项，人脸照片与就餐卡有对应操作。 用户分组：支持添加就餐组，按多条件筛选查询。 用户部门：可按部门分类就餐组，导入、添加多层级部门。 3) 钱包管理 餐卡管理：可查看各类状态餐卡，支持批量开卡及挂失、充值等多种操作，展示卡多维度信息及对应操作选项。 卡类设置：支持新增卡类型，自定义消费、补贴、现金等规则，可对卡类编辑、删除。 退卡记录：支持按卡号等查询，展示退卡多项记录信息并可导出。 补贴设置：可新增、删除补贴规则，按多条件模糊搜索，新增规则含多种设定字段。 2. 食堂管理 1) 菜品管理：可对单 / 多食堂菜品增删查改，模糊搜索，新增时配置原料比例等，支持菜品		1	5000	5000

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			分类及加工工艺管理与定价。 2) 菜谱配置：针对具体日期等设置菜谱发布，可配置供应商、限购等信息，发布或停用菜谱。 3) 食堂管理：可对食堂信息增删查改，模糊查询，新增食堂及架构信息，支持架构多层级管理。 4) 小程序配置 小程序公告：可对食堂公告增删查改，模糊搜索，在小程序端编辑发布信息。 轮播图：可对小程序端 / H5 端轮播图上下架、调整顺序及设置对应页面。 食堂运营信息：维护食堂名称、LOGO 等运营相关信息。 5) 食堂基础数据 餐别配置：可对餐别信息增删查改，配置开始时间等，模糊查询。 营养成分：可对营养成分增删查改，模糊搜索，查看多项成分信息。 计量单位：可对计量单位增删查改，按名称等模糊查询。 原料管理：可对原料信息增删查改，新增、管理原料分类，按多条件模糊搜索及重置。 时令标签：可对时令标签增删查改，包含名称等信息。 过敏原管理：可对过敏原信息增删查改。 基础病症管理：可对基础病症信息增删查改。 商品条码：可新增、查看、编辑标准商品条码信息。 推荐菜品：根据就餐人员信息计算营养，推荐套餐。 6) 调查问卷：可创建调查问卷，查看记录。 3. 系统配置 服务器资源：实时图表展示 CPU、内存等使用率。 在线用户：实时显示登录用户信息，支持强制下线操作。 缓存监控：实时查看缓存状态，可手动清除缓存，管理缓存文件。 日记监控：实时滚动显示系统日志。				
334		智能 出入库秤	1. 屏幕≥15.6 寸，10 点投射式电容触控技术，5 毫秒快速响应，精准稳定；高清显示：全新液晶屏，分辨率 ≥1366*768，亮度达 250cd/m，LED 液晶屏（a-Si TFT-LCD WLED 背光），色彩清晰自然； 2. 多系统兼容：可提供单触摸显示器，安卓触控一体机，电脑触控一体机； 3. 全新框贴工艺，显示效果更佳，密封性更好，表面 IP65 防水； 4. 全面使用耐蚀抗氧化的喷砂工艺，耐久性佳，钣金后壳，导电性能更好； 5. 响应时间：14 (Typ.) (G to G) ms	台	1	18500	18500

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项 预算单价 （元）	分项预算总 价（元）
			6. 色彩总数：16.7M ， 99% sRGB LVDS 接口 30 Pins 7. 可视角度：全视角 89/89/89/89 (Typ.) (CR≥10) (左/右/上/下) 8. 使用寿命：最小值：30000 小时； 最大值：50000 小时 9. 抗光干扰：阳光、白炽灯、日光灯等强光变化时正常使用 10. 系统：Android 7.1.2 11. CPU：四核 RK3288， 12. 网卡：集成 10/100/1000M 自适应网卡，无线网卡 802.11a/b/g/n 13. 内存：≥2G 储存：≥16G 14. 量程：称重传感器量程 50g—300kg ； 分度值：≤50g 15. 电源：12V 7A 工作电流/电压：180Ma/DC+5V±5% 16. 网络：有线/无线网络 17. 扫码枪：扫码识别生鲜智能入库 18. 打印机：热敏式 2~8inch/s ， 打印最大宽度 48mm 19. 连接模式：USB 有线连接 20. 功率：≥84W 21. 重量：≥30KG/台 22. 材质：全不锈钢称体 硬件功能 23、登录 支持人脸登录和账号密码登录 24、设备首页 1) 设备状态栏显示设备号、设备在线状态、日期、登录账号信息、退出登录、退出应用、设置等快捷按钮； 2) 设备支持快捷键导航栏：快速入库、一键出库、库存查询、库存盘点四个快捷入口，方便进入对应操作页面； ▲25、快速入库 1) 登录后，页面呈现是今日需要入库的原料，按供应商所呈现的原料物资，进行入库，根据原料设定的入库标准，可记录数量或者重量或者需要记录数量和重量，进行提交入库；提交自动拍照入库；支持入库并打印小票，入库即出库等操作方便快捷； 2) 支持扫码枪扫采购单码入库； 3) 支持扫码枪扫商品码入库，需在管理后台维护对应原料的条码信息； 4) 支持将原料物资放入磅秤，可 AI 识别原料物资，进行入库；				

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算 单价（元）	分项预算总 价（元）
			<p>5) 支持称重通过提前称量需去皮物品并设置去皮重量，支持在实际称重时使用设定要的去皮重量自动去皮，支持自由关闭操作；</p> <p>6) 支持不在采购单内的原料物资入库，可进行首字母模糊搜索查询原料物资进行直接入库；</p> <p>7) 支持自由输入备注信息；</p> <p>8) 支持多种原料物资一起提交入库；</p> <p>9) 支持同一个原料多次提交，记录多条数据；</p> <p>▲26、一键出库</p> <p>1) 在登录后，显示所有原料物资和库存剩余，根据出库仓显示对应的原料物资，选择原料物资，自动拍照提交至出库单，选择原料物资所用档口，核验领料人，出库并打印小票；</p> <p>2) 支持关联系统中仓库信息，支持仓库名称、支持拼音模糊搜索原料物资，支持按所选的仓库加载对应原料信息；</p> <p>3) 设备支持通过称量需去皮物品重量并设置去皮重量，支持在实际称重时使用设定要的去皮重量自动去皮；</p> <p>4) 支持多条整体提交出库，出库结束可提交整个出库单，系统根据选择的仓库、出库档口、称重原料物资、规格、重量生成一条出库单，并打印</p> <p>5) 支持将原料放置磅秤，可 AI 识别原料物资进行出库；</p> <p>6) 支持同一原料多次提交，记录多条出库数据；</p> <p>▲27、库存查询</p> <p>1) 入库记录</p> <p>a. 根据入库日期、入库操作人，入库单号进行查询入库记录</p> <p>b. 可查看原料入库信息，入库原料名称、规格、入库数量、入库重量、供应商、入库仓、操作人、入库时间、图片记录等信息；</p> <p>2) 出库记录</p> <p>a. 根据出库日期、出库仓进行查询出库记录；</p> <p>b. 可查询原料名称、规格、出库数量、出库重量、出库档口、出库仓、出库操作人、出库时间、图片记录；</p> <p>3) 库存查询</p> <p>a. 可查看现有原料物资库存；</p> <p>b. 可支持查看仓库库存原料名称、规格、可用数量、可用重量。</p> <p>▲28、库存盘点</p> <p>1) 支持按所选的仓库加载对应的原料信息，选择原料，自动拍照提交至盘点单，等待审核；</p> <p>2) 支持将原料物资放入磅秤、可 AI 识别原料物资，进行盘点；</p>				

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项 预算单价 （元）	分项预算总 价（元）
			3) 审核通过之后，原料将会自动更新入库； 4) 支持退料入库，当档口领的原料物资出库多出所用的物资时，可选页面中的其他按钮，选择退料入库，按照模糊搜索供应商/原料进行称重拍照入库，自动拍照入库，等待审核；审核成功将自动更新至库存列表； 5) 支持采购退货，当供应商提供的原料物资有损坏且已经入库，或过期的原料，可选择页面中其他按钮，选择采购退货，按照供应商/原料进行称重拍照出库，自动拍照出库，提交审核，审核成功将自动更新至库存列表。 ▲29、离线模式 1) 支持自动校验设备是否在线，如设备开机即离线，则自动检查时区，时区正常，可使用时离线模式，校验到系统时区异常（无可靠时区信息），则弹窗警告信息； 2) 离线模式下，收货记录暂存储在本地，网络恢复在线自动上传离线数据； 3) 支持查看离线记录上传数据及上传进度，支持进行离线设置，包含离线记录上传间隔时间、离线记录、离线恢复时间、悬浮窗、离线判定等，默认离线状态下的设备自动恢复时间为 30 分钟 4) 设备支持开启悬浮窗，用于快捷展示当前设备服务状态、内外网连接状态以及本机 IP 等信息，悬浮窗中内容支持实时更新。 （本项技术参数要求中带“▲”项需提供系统UI界面的资料作为佐证材料）				
335		智慧食堂 云餐管理 系统	1、经营分析： 1) 销售分析：可查看日报表、月报表及汇总表，以及展示每日消费汇总（早中晚金额、总金额、总人数），销售额； 2) 部门分析：按部门的消费情况（销售金额）的汇总（日报表、月报表以及汇总表） 3) 档口分析：档口每日消费分析，以及日报表、月报表以及汇总表；展示档口一周菜品销售额；部门和档口的信息查看：日期、部门、档口、消费总金额、退款总金额、早中晚宵夜餐消费金额、早中晚宵夜消费次数； 4) 菜品汇总：菜品的消费汇总（销售额），菜品的销售情况，日、月报表以及汇总表； 5) 菜品明细：可查看菜品对应用户消费明细：订单日期、菜品、用户、手机号、质量/份、消费金额； 6) 充值报表：可查看充值日期、总金额、充值赠送金额、退款现金金额、退款赠送金额，可通过充值日期、充值类型（微信、现金、补贴发放、补贴扣除、赠送余额等方式）进行筛选查看； 2、设备维护：新增修改删除设备，设备名称、编码、状态、类型进行管理；（系统支持关联	套	1	3000	3000

附件 1：招标内容与技术要求

序号	核心产品 （“△”）	标的物名称	具体技术（参数）要求	单位	数量	分项预算单价 （元）	分项预算总价（元）
			消费机、结算台、体测仪、自助称重设备、AI 视频设备、智能取餐柜、智能留样柜、智能一体称、移动 pos 机等后厨配备全套的设备设施） 3、商品管理：管理商品信息：档口、类别、编号、条码、名称、单价等信息；增删查改，原料配比、营养成分等功能；（实现菜谱、菜品营养需求模块，根据菜品关联原材料形成菜谱，根据菜品和原材料形成分析营养） 4、菜品报价：可启用报价，导入商品对应价格信息：所属组织、商品名称、报价等； 5、门店餐段管理：可设置所有餐段：早中晚宵夜的用餐时间； 6、餐具维护：管理餐具名称、芯片/餐具形状/餐具颜色，可增删查改，导入；维护餐盘名称、RFID、二维码内容等信息，可进行下载二维码； 7、订单查询：可新增订单，查看订单明细、订单金额明细、订单退款金额明细、退款、复制订单、取消支付分订单； 8、订单明细：查看订单明细，对应门店、档口、手机号、会员名称、部门、金额、订单号、餐段、商品名称、商品金额、退款金额、支付状态、交易状态、支付方式等信息； 9、微信用户：可查看微信用户手机号、当前余额、总消费额、积分、消费次数等信息； 10、财务报表：按支付日期时间段进行筛选查看，查看某一天的合计营收、				
336		小程序 （员工端、管理 员端）	1. 预约订餐：小程序点餐，选择菜品类别、对应的菜品，未放入硬件设备时显示未配送，配送完成后，通过硬件设备，可以使用手机小程序核销二维码取餐；手机展示核销二维码进行扫描二维码进行核销取餐； 4. 小程序充值中心：充值中心（饭卡充值）：显示对应用户的账户余额信息（多少），充值提示 50 元&100 元/自动输入金额；选择金额/输入金额后，即可点击立即充值并跳转微信支付；点击代充值开关按钮（默认关闭），点击开启后，可输入手机账户信息，为该账户进行金额充值——代充值； 5. 订单列表：充值订单、堂食订单、预约订单、可按手机搜索订单信息，个人消费的所有订单列表（展示订单状态+餐厅名称+订单人+预约时间+实付款）； 6. 订单详情（申诉订单）：A、可查看相应的订单信息：日期、餐段、下单时间、订单编号、联系电话；B、商品信息：商品数量、商品名、商品类别、支付状态、评价、实际付款；C、确认收货以及核销二维码进行确认商品，可申请退款；退款成功或失败后，都可查看退款信息、退款详情，配餐地址等； 7. 账户余额：显示对应该账户的用户名、电话号以及账户总余额和补贴余额多少，包括手动充值的现金余额多少； 8. 充值记录：充值订单列表，在充值完成后显示所有充值记录，每次记录充值时间（年月日时	套	1	6700	6700

附件 1：招标内容与技术要求

[illegible]