附件七

**食堂厨房设备配置要求**

一、资质要求

（一）投标人具有独立承担民事责任的能力和履行合同能力。

（二）投标人参加本次比选活动前三年内，在经营活动中没有重大违

法违规记录。

（三）投标人具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。

（四）投标人具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

（五）投标人提供营业执照等相关资质文件，并加盖公章。

二、参数要求

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **图片** | **规格(mm)** | **单位** | **数量** | **详细参数要求** |
| 1 | 灭蝇灯 |  | / | 台 | 7 | 1.电量：220v 45w；  2.使用寿命长，不会粘网，大面积灭蝇；  3.防触电保护。 |
| 2 | 双星盆带台 |  | 1800\*700\*  950 | 台 | 1 | 1.不锈钢板采用304#1.2mm磨砂不锈钢板；  2.面板和洗槽均选用1.2mm不锈钢板；  3.面板配作有结构加强筋板；  4.支撑脚管采用Ф38×1.2mm不锈钢管（上部配装有装饰脚杯），并配有Ф38mm可调脚；  5.连接横管采用Ф25×1.0mm不锈钢管。 |
| 3 | 单星盆带台 | 偏单星盆1800X760X8=950 | 1800\*700\*  950 | 台 | 1 | 1.不锈钢板采用304#1.2mm磨砂不锈钢板；  2.面板和洗槽均选用1.2mm不锈钢板；  3.面板配作有结构加强筋板；  4.支撑脚管采用Ф38×1.2mm不锈钢管（上部配装有装饰脚杯），并配有Ф38mm可调脚；  5.连接横管采用Ф25×1.0mm不锈钢管。 |
| 4 | 双层工作台 |  | 1800\*700\*  800 | 台 | 1 | 1.台面：采用商品规格厚度为1.5mm，304#不锈钢磨砂板；  2.下层板采用商品规格厚度为0.9mm，304#不锈钢磨砂板；  3.立柱：采用Φ38\*1.0mm不锈钢圆管；  4.安装不锈钢可调脚。 |
| 5 | 四层存放架 |  | 1200\*500\*  1550 | 台 | 2 | 1.立柱采用Φ38×1.0mm，不锈钢圆管；  2.方管拉管采用38×25×1.0mm，不锈钢方管；  3.横条采用25×13×0.8mm，不锈钢方管；  4.安装可调脚。 |
| 6 | 绞切肉机 |  | / | 台 | 1 | 1.尺寸：510\*410\*800mm 2.电源：220V 3.功率：≥1.1kw |
| 7 | 燃气双炒双吊炉 |  | 2100\*1150\*800+390 | 台 | 1 | 1.面板采用304#1.2mm不锈钢腹膜磨砂板； 2.围板、靠背采用304#1.0mm不锈钢腹膜磨砂板；  3.内衬板采用1.5mm厚冷轧板，主骨架采用40\*40mm角钢板；  4..立柱采用Ф51\*2.0mm角钢，并用不锈钢子弹脚进行调节； 5.采用Ф50mm镀锌风管、Ф50mm管脚； 6.鼓风机采用E4中压风机1台，功率250W/220V。炉膛保温隔热效果好； 7.节能炉头、电子打火、自动熄火保护装置。 |
| 8 | 双星盆带台 |  | 1800\*700\*950 | 台 | 1 | 1.不锈钢板采用304#1.2mm磨砂不锈钢板； 2.面板和洗槽均选用1.2mm不锈钢板； 3.面板配作有结构加强筋板； 4.支撑脚管采用Ф38×1.2mm不锈钢管（上部配装有装饰脚杯），并配有Ф38mm可调脚； 5.连接横管采用Ф25×1.0mm不锈钢管。 |
| 9 | 六门高身雪柜 |  | 1800\*705\*1945 | 台 | 1 | 1.采用优质不锈钢，造型美观、高雅、豪华； 2.符合出口标准优质门封条、圆边角门、门把手，自动回归铰链； 3.不锈钢门衬板和内箱底板均整体拉伸成型，内箱底板拐角处采用圆弧过渡易清洁无死角； 4.硬质聚胺酯整体发泡，超厚节能保温层，无氟环保； 5.品牌压缩机、电机，卷网冷凝器高效散热、全铜管蒸发器，制冷强劲，永不内漏； 6.微电脑控制功能强大，操作简便、可靠。温度范围：+10℃～-5℃，0℃～-12℃ |
| 10 | 工程型单头大锅炉 |  | 1100\*1150\*800+390 | 台 | 2 | 1.面板采用304#1.2mm不锈钢腹膜磨砂板； 2.围板、靠背采用304#1.0mm不锈钢腹膜磨砂板；  3.内衬板采用1.5mm厚冷轧板。主骨架采用40\*40mm角钢板；  4.立柱采用Ф51\*2.0mm角钢，并用不锈钢子弹脚进行调； 5.采用Ф50mm镀锌风管.Ф50mm管脚； 6.鼓风机采用E4中压风机1台，功率250W/220V，炉膛保温隔热效果好； 7.节能炉头、电子打火、自动熄火保护装置、风气联动。 |
| 11 | 工程型单头吊汤炉（鼓风式） |  | 700\*700\*  800 | 台 | 1 | 1.面板采用304#1.2mm不锈钢腹膜磨砂板； 2围板、靠背采用304#1.0mm不锈钢腹膜磨砂板；  3.内衬板采用3mm厚冷轧板。主骨架采用40\*40mm角钢板；  4.立柱采用Ф51\*1.0mm角钢，用不锈钢子弹脚进行调节； 5.采用Ф50mm镀锌风管、Ф50mm管脚； 6.鼓风机采用E4中压风机1台，功率250W/220V。炉膛保温隔热效果好。 |
| 12 | 调料拼台 |  | 300\*1150\*  800+390 | 台 | 3 | 1.不锈钢板采用304#磨砂贴塑板；  2.面板采用1.2mm厚不锈钢板,台面下加强筋加固；前群板与灶具前群板高度一致；  3.台脚采用直径Ф38mm\*1.2mm优质不锈钢圆管，下配不锈钢可调节脚。 |
| 13 | 双通工作柜 |  | 1800\*800\*  800 | 台 | 2 | 1.面板采用304#1.2mm厚优质不锈钢磨砂板，台面下加密度板及加强筋加固；  2.侧板、门板、底板采用304#标1.0mm厚优质不锈钢腹膜磨砂板；  3.台脚采用直径φ51mm\*1.2mm优质不锈钢圆管，下配不锈钢可调节脚；  4.门采用轨道式双向滑动拉门，安全、卫生。 |
| 14 | 双门平冷工作柜 | TZ300FU2 TZ400FU2星星雪柜 | 1800\*800\*  800 | 台 | 2 | 有效容积：≥0.6立方；温度范围：-10℃~5℃，电压/频率：220V/50Hz，制冷方式：直冷。 |
| 15 | 不锈钢调料吊板 |  | 13000\*400 | 米 | 13 | 1. 304不锈钢1.2mm厚度，无缝还接； 2. SIZE:L×a×b。 |
| 16 | 双层工作台 |  | 1800\*700\*  800 | 台 | 1 | 1.台面：采用商品规格厚度为1.5mm，304#不锈钢磨砂板；  2.下层板采用商品规格厚度为0.9mm，304#不锈钢磨砂板；  3.立柱：采用Φ38\*1.0mm不锈钢圆管；安装不锈钢可调脚。 |
| 17 | 四层存放架 |  | 1200\*500\*  1550 | 台 | 1 | 1.立柱采用Φ38×1.0mm，不锈钢圆管；  2.方管拉管采用38×25×1.0mm，不锈钢方管；  3.横条采用25×13×0.8mm，不锈钢方管；4.安装可调脚。 |
| 18 | 不锈钢炉背封墙钢板 |  | 8500\*1800 | 平方米 | 26 | 采用不锈钢磨砂板面板￡=1.2mm厚 |
| 19 | 开水器连座 |  | / | 台 | 1 | 1.连续供水，随时打开水龙头即出热水，关掉龙头就不工作。  2.水电联动，缺水时自动断电；控制部分采用36V电压控制，安全可靠。  3.提供的开水是即时产生的，没有水反复烧开的情况，不产生不利于健康的重水。  4.380V三相四线制，功率： 9KW。 |
| 20 | 燃气二十四盘蒸饭车 |  | / | 台 | 1 | 1.规格：1400\*1160\*1670mm； 2.功率：12kw\*2； 3.输入蒸汽压力：0.02Mpa； 4.蒸饭时间：25~50分钟； 5.液化气耗气量（Kg/H）:2.8-4.0； 6.天然气耗气量（m³/H）:4.0-4.8 ； 7.采用国际先进的进口电子点火器，在常规电子点火器的基础上增加熄火自动断气保护、无需更换电池等特点，确保安全可靠。气源可以选择天然气、液化石油气等不同种类的燃料。 |
| 21 | 不锈钢蒸饭盘 |  | 600\*400\*  48 | 个 | 5 | 采用304#材质。 |
| 22 | 单大星洗米盆 |  | 800\*700\*  950 | 台 | 1 | 1.面板采用304#1.2mm厚优质不锈钢腹膜磨砂板、设有带过滤网的优质不锈钢去水器、优质水龙头；  2.水槽采用1.2mm厚优质不锈钢板；  3.星盆脚采用38\*38mm\*1.2mm厚不锈钢矩管，配可调子弹脚。 |
| 23 | 双层工作台 |  | 1800\*700\*  800 | 台 | 1 | 1.台面：采用商品规格厚度为1.5mm，304#不锈钢磨砂板；  2.下层板采用商品规格厚度为0.9mm，304#不锈钢磨砂板；  3.立柱：采用Φ38\*1.0mm不锈钢圆管；  4.安装不锈钢可调脚。 |
| 24 | 单星盆 |  | 700\*700\*  950 | 台 | 1 | 1. 面板采用304#1.2mm厚优质不锈钢腹膜磨砂板、设有带过滤网的优质不锈钢去水器、优质水龙头；   2.水槽采用1.2mm厚优质不锈钢板；  3.星盆脚采用38\*38mm\*1.2mm厚不锈钢矩管，配可调子弹脚。 |
| 25 | 和面机 | 搅拌机 | / | 台 | 1 | 1.电机功率：2.2kw，频率：220v/50HZ；  2.产量：12KG/次；  3.机器净重≤150KG；  4.特点：和面勾及和面桶可同时运转，采用螺旋式和面勾，搅拌出来的面团筋性高、进炉膨胀力好。 |
| 26 | 压切面机 | 恒联压面机 | / | 台 | 1 | 1.外形尺寸 60\*50\*95（cm），净重 ≤150kg， 额定功率 1500w； 2.用途：压制面皮 。 |
| 27 | 木面台 |  | 1800\*800\*  800 | 台 | 1 | 1.台面：采用商品规格厚度为50mm木面案板；  2.支撑框架：上方采用商品规格0.8mm不锈钢板作围框；下方采用商品规格38\*25\*0.8mm方管围框；  3.台支撑脚管采用Φ38\*1.0mm不锈钢焊管；  4.安装不锈钢可调脚。 |
| 28 | 双排烤盘车 | 361248 | 700\*700\*  1800 | 台 | 1 | 采用201#1.0mm磨砂不锈钢板，立柱采用38\*38\*1.0mm不锈钢管，连接管采用25\*25\*1.0mm不锈钢矩管。 |
| 29 | 单门发酵箱 | FX-10 | 700\*700\*  1850 | 台 | 1 | 额定功率 : 2700W 额定电压 : 220V，标准盘数 : 13 盘。 |
| 30 | 四层存放架 |  | 1200\*500\*  1550 | 台 | 1 | 1.立柱采用Φ38×1.0mm，不锈钢圆管；  2.方管拉管采用38×25×1.0mm，不锈钢方管；  3.横条采用25×13×0.8mm，不锈钢方管；  4..安装可调脚。 |
| 31 | 双通工作柜 |  | 1800\*800\*  800 | 台 | 1 | 1.面板采用304#1.2mm厚优质不锈钢磨砂板,台面下加密度板及加强筋加固；  2.侧板、门板、底板采用304#标1.0mm厚优质不锈钢腹膜磨砂板；  3.台脚采用直径φ51mm\*1.2mm优质不锈钢圆管,下配不锈钢可调节脚；  4.门采用轨道式双向滑动拉门，安全、卫生。 |
| 32 | 单星盆 |  | 700\*700\*  950 | 台 | 1 | 1.面板采用304#1.2mm厚优质不锈钢腹膜磨砂板、设有带过滤网的优质不锈钢去水器、优质水龙头；  2.水槽采用1.2mm厚优质不锈钢板;  3.星盆脚采用38\*38mm\*1.2mm厚不锈钢矩管；  4.配可调子弹脚。 |
| 33 | 双通工作柜 |  | 1800\*800\*  800 | 台 | 2 | 1.面板采用304#1.2mm厚优质不锈钢磨砂板，台面下加密度板及加强筋加固；  2.侧板、门板、底板采用304#标1.0mm厚优质不锈钢腹膜磨砂板；  3.台脚采用直径φ51mm\*1.2mm优质不锈钢圆管,下配不锈钢可调节脚；  4.门采用轨道式双向滑动拉门，安全卫生。 |
| 34 | 双门平冷工作柜 | TZ300FU2 TZ400FU2星星雪柜 | 1800\*800\*  800 | 台 | 2 | 有效容积：≥0.6立方；温度范围：-10℃~5℃，电压/频率：220V/50Hz，制冷方式：直冷。 |
| 35 | 紫外线灭菌灯 |  | / | 台 | 4 | 电量：220v 45w |
| 36 | 单通备餐柜 |  | 1800\*800\*  800 | 台 | 2 | 1.面板采用304#1.2mm厚优质不锈钢磨砂板，台面下加密度板及加强筋加固；  2.侧板、门板、底板采用304#标1.0mm厚优质不锈钢腹膜磨砂板；  3.台脚采用直径φ51mm\*1.2mm优质不锈钢圆管，下配不锈钢可调节脚；  4.门采用轨道式双向滑动拉门，安全、卫生。 |
| 37 | 水浴保温展示售饭柜台 |  | 1600\*800\*  800 | 台 | 1 | 1.面板采用304#1.2mm厚优质不锈钢磨砂板，台面下加密度板及加强筋加固；  2.侧板、门板、底板采用304#标1.0mm厚优质不锈钢腹膜磨砂板；  3.台脚采用直径φ51mm\*1.2mm优质不锈钢圆管，下配不锈钢可调节脚；  4.门采用轨道式双向滑动拉门，安全卫生，220V2200W自动恒温。 |
| 38 | 电磁热汤菜柜台 | )$P~T)2I4NZRP$}6$}4RO4I | 1600\*800\*  800 | 台 | 1 | 1.面板采用304#1.2mm厚优质不锈钢磨砂板，台面下加密度板及加强筋加固；  2.侧板、门板、底板采用304#标1.0mm厚优质不锈钢腹膜磨砂板；  3.台脚采用直径φ51mm\*1.2mm优质不锈钢圆管，下配不锈钢可调节脚；  4.门采用轨道式双向滑动拉门，安全卫生，220V 2200W自动恒温。 |
| 39 | 双层工作台 |  | 1500\*700\*  800 | 台 | 2 | 1.台面：采用商品规格厚度为1.5mm，304#不锈钢磨砂板；  2.下层板采用商品规格厚度为0.9mm，304#不锈钢磨砂板；  3.立柱：采用Φ38\*1.0mm不锈钢圆管；  4.安装不锈钢可调脚。 |
| 40 | 双层工作台 |  | 1800\*700\*800 | 台 | 1 | 1.台面：采用商品规格厚度为1.5mm，304#不锈钢磨砂板；  2.下层板采用商品规格厚度为0.9mm，304#不锈钢磨砂板；  3.立柱：采用Φ38\*1.0mm不锈钢圆管；  4.安装不锈钢可调脚。 |
| 41 | 双孔污碟台 |  | 1800\*700\*  800 | 台 | 1 | 1.台面：采用商品规格厚度为1.5mm，304#不锈钢磨砂板；  2.下层板采用商品规格厚度为0.9mm，304#不锈钢磨砂板；  3.立柱：采用Φ38\*1.0mm不锈钢圆管；  4.安装不锈钢可调脚。 |
| 42 | 三星盆带台 | 1626750055(1) | 1200\*700\*  950 | 台 | 2 | 1.不锈钢板采用304#1.2mm磨砂不锈钢板； 2.面板和洗槽均选用1.2mm不锈钢板； 3.面板配作有结构加强筋板； 4.支撑脚管采用Ф38×1.2mm不锈钢管（上部配装有装饰脚杯），并配有Ф38mm可调脚； 5.连接横管采用Ф25×1.0mm不锈钢管。 |
| 43 | 洁碟台 | 双层工作台 | 1200\*700\*  800 | 台 | 1 | 1.台面：采用商品规格厚度为1.5mm，304#不锈钢磨砂板；  2.下层板采用商品规格厚度为0.9mm，304#不锈钢磨砂板；  3.立柱：采用Φ38\*1.0mm不锈钢圆管；  4.安装不锈钢可调脚。 |
| 44 | 热风循环发泡双门消毒柜 |  | / | 台 | 1 | 1.规格：1310\*650\*1980mm； 2.温度范围：20-125℃； 3.消毒方式：热风循环； 4.容积：720L； 5.电压：220v； 6.功率：4.4kw。 |
| 45 | 四门碗碟柜 | 立式纱门柜 | 1200\*500\*  1800 | 台 | 2 | 采用304#不锈钢制作，整体厚度1.2mm不锈钢制作，每层采用不锈钢1.2mm折弯、焊接、打磨制成；立柱采用∮38×1.2mm不锈钢圆管，配∮38mm可调式不锈钢子弹脚。 |

三、性能要求

（一）所有产品均具有《产品质检报告》《产品合格证》；须为正规、未拆封、符合国家规定的产品。

（二）产品表面显出不锈钢制品特有光洁、亮泽等特点。

（三）燃气炉头、火嘴、火种擎等炉具主要配件均是针对燃料的性质，选用国标额定压力炉头，保障炉具的热负荷。

四、其他要求

（一）送货、安装、移机以及风管、油网烟罩等相关辅材均由投标人负责，安装完毕交付后使用年限必须达到标准，并且负责货物的维修服务。

（二）投标人在接到报修通知后2h内响应，12h内到达现场，24h内完成维修或更换。

（三）投标人需提供一年质保服务。

五、预算金额

食堂厨房设备预算约24万元。