

更正内容：
第三章中评标办法

综合评分法

评分项目	分值区间	评分标准
报价	0-30	1、首先确定评选基准价，经评标小组甄别确认，满足招标文件要求且报价最低的为评选基准价，其报价分为满分 30 分。 2、确定其他投标报价评分：报价得分 = (满足招标文件要求的最低报价/投标报价) × 30。
技术参数响应	0-8	根据投标人提供的《投标货物技术偏离表》有一项负偏离的扣 0.5，最多扣 8 分。
设计方案	0-7	根据投标人针对本项目厨房操作区域专项编制的平面布置方案及深化设计图纸进行综合评审，重点结合方案的先进性、科学性、实施可行性及卫生防疫规范合规性进行打分：(1) 厨房平面布置及深化设计方案贴合项目现场实际工况，布局规划科学合理、专项针对性强，完全符合行业规范及卫生防疫标准要求，落地实施性高，得 5-7 分；(2) 厨房平面布置及深化设计方案整体合规，可满足项目基本建设及卫生防疫要求，布局规划无原则性偏差，但专项细化设计、场景适配度存在小幅欠缺，得 3-4 分；(3) 厨房平面布置及深化设计方案规划逻辑性不足，贴合项目实际需求度低，布局合理性、专项适配性欠缺，仅具备基础参考价值，得 1-2 分；(4) 未提供本项目厨房操作区域平面布置及深化设计方案的，本项得 0 分。
生产方案	0-15	根据投标人的厨房设备专项生产能力，从生产工艺精细化、生产设备先进性、生产流程规范性、质量管理体系完备性四个维度开展综合评审，结合商用厨房设备行业生产标准进行打分：(1) 生产工艺、生产设备、生产流程、质量控制体系方案完整合理、专项针对性强，严格贴合商用厨房设备生产规范标准，配套完善的生产质控、产能保障、品控溯源等落地措施，方案落地性与可操作性优异，得 11-15 分；(2) 生产方案内容基本完整，全面覆盖生产工艺、生产设

		备、生产流程、质量管控核心模块，整体合规、满足项目生产基本要求，得6-10分；(3) 生产方案内容简略，对本项目厨房设备生产质控、工艺标准、产能保障等核心需求响应不充分，项目适配度不足，得1-5分；(4) 未提供专项生产方案，或所提交方案与本项目厨房设备生产实际严重不符、不具备落地可行性的，得0分。
供货方案	0-15	根据投标人针对本项目的供货、运输防护、到货检测、交付验收全流程组织计划方案进行综合评审： (1) 供货、运输、检测、交付验收全流程方案体系完整、科学规范、贴合本项目厨房设备采购实际需求，配套完善的进度保障、质量保障、风险防控、应急保障等专项落地措施，方案可操作性强、履约保障充分，得11-15分；(2) 方案核心内容齐全，完整覆盖供货、运输、检测、交付验收关键流程，整体合规可行，但专项细化举措不足、项目适配精准度欠缺，得6-10分；(3) 方案内容简略，关键流程规划不完善，对本项目采购要求、交付标准响应不充分，履约保障能力较弱，得11-15分；(4) 未提供专项供货交付方案，或所提交方案与本项目实际采购情况严重不符、不具备落地实操条件的，得0分。
项目团队人员	0-5	根据投标人提供的本项目项目负责人、技术、安装、售后专职人员简历及从业经验佐证材料，对本项目团队配置保障能力进行综合评审；(1) 项目团队人员配置数量足额适配本项目实施体量，项目负责人具备三年以上商用厨房设备同类项目管理从业经验，技术、安装、售后各专项岗位人员配置齐全、岗位架构完善，可全面保障项目全流程履约落地，得4-5分；(2) 团队人员配置可满足项目基础履约实施要求，项目负责人具备同类项目从业经验，各专项岗位人员配置存在少量岗位空缺，人员架构完整性不足，得2-3分；(3) 项目团队人员配置数量不足，核心管理人员无商用厨房设备同类项目实施经验，人员配置条件无法保障本项目正常履约实施，得1分；(4) 未提供项目团队人员配置清单、人员简历及从业经验相关佐证材料的，本项得0分。

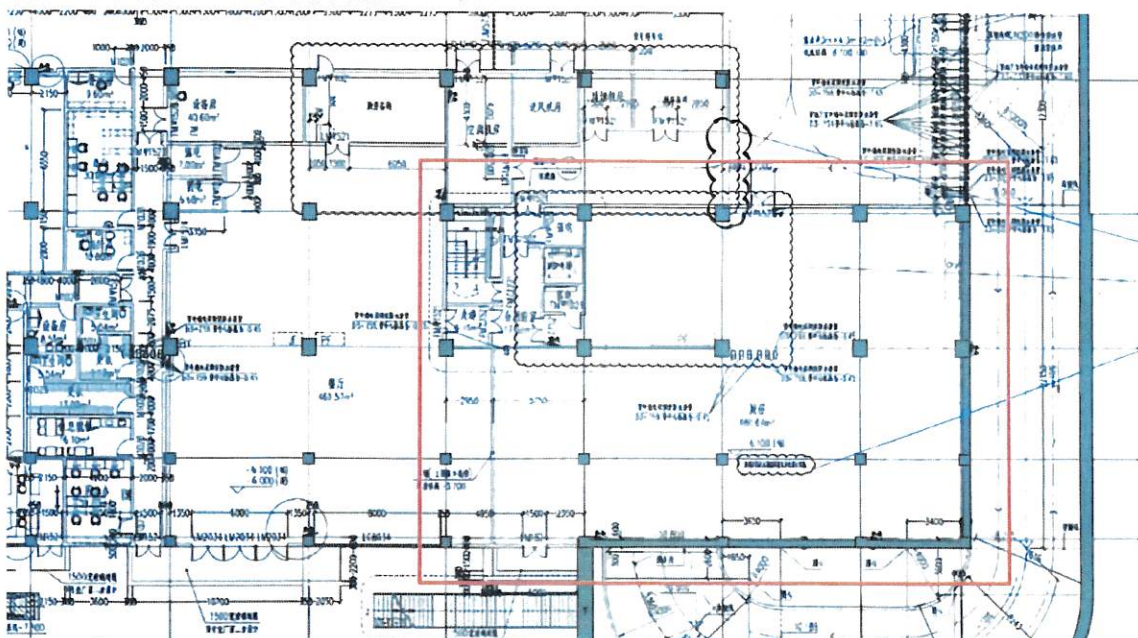
售 后 服 务 方 案	0-5	根据投标人提供的厨房设备售后服务方案(包括但不限于整机质保服务年限、零配件终身供应保障、设备故障维修收费标准、产品退换货管理规则、设备定期巡检保养服务承诺等核心内容)进行综合评审:(1)售后服务方案编制详实全面、科学规范,完全贴合本项目厨房设备使用场景与运维需求,服务保障体系健全、措施细化到位、针对性突出,得4-5分;(2)售后服务方案整体合规可行,可满足项目基础售后运维要求,但服务体系完整性不足、专项保障措施细化不足,对厨房设备长期运维需求贴合度不够精准,得2-3分;(3)售后服务方案内容简略、关键条款缺失较多,得0-1分;(4)未提供售后服务方案及相关保障措施的,得0分。
应 急 服 务 方 案	0-5	根据投标人提供的针对本项目厨房设备应急服务方案(包括但不限于故障应急响应时限、货品损坏、货品短缺等突发场景专项应急预案及处置措施)进行综合评审:(1)应急服务方案体系完整、科学合规、贴合项目实际,应急处置流程清晰、保障措施完善、可操作性强,专项针对性突出,得4-5分;(2)应急方案核心内容齐全,可覆盖项目基本应急处置需求,但流程细化度不足、专项保障举措不够完善,对项目突发场景适配精准度不足,得2-3分;(3)应急方案内容简略、关键处置流程缺失,应急保障机制不完善,对项目应急服务核心需求响应不足,得0-1分;(4)未提供应急服务方案,或所提交方案与本项目厨房设备采购实际不符、不具备实操落地条件的,得0分。
投 标 人 类 似 项 目 业 绩	0-5	投标人需提供近三年类似厨房设备采购项目的合同扫描件,需提供类似项目的合同扫描件并加盖公章,合同扫描件中需体现合同的签约主体、项目名称及内容、合同金额、服务日期等合同要素的相关内容,否则不作为得分依据。有一个有效业绩得1分,最高得分为5分,无有效业绩不得分。
投 标 人 综 合 实	0-5	根据投标人的企业信用、证书荣誉情况、管理体系等综合实力进行评审:综合实力强、证明材料齐全的得4-5分;综合实力较强、

力		证明材料较多的得 2-3 分；综合实力一般的得 0-1 分。
合计		

第四章

一、项目概况

- 1、项目名称：上海市嘉定区中医医院迁建工程厨房设备采购第1次再次采购
- 2、供货地点：嘉定区徐行镇、菊园新区东至地块边界，南至唐家浜，西至永新路，北至树屏东路
- 3、项目规模：
厨房位置：在地下一层（见下截图）
厨房总面积约：581m²；
厨房满足出餐量：职工厨房400-600人，营养厨房800-1000人
餐厅总面积约积：469m²；餐厅座位：328位。



- 4、采购内容：厨房设备、排油烟净化系统及点餐收银系统设备供应及安装
- 5、供货期限：在2027年2月28日前完成全部厨房设备送货、安装、调试，并通过采购人验收。
- 6、服务期限：本项目履约全过程包括设备生产备货、送货进场、安装施工、调试试运行、整改报验、竣工验收六个阶段，要求中标人将所有设备安装、调试、整改工作全部完成，资料齐全、设备运行合格后，配合采购人完成正式竣工验收。
- 7、质量保证期：厂制品≥3年，外购件≥2年
- 8、项目预算：333.18万元

二、采购清单和要求

详见附件《厨房设备清单及要求》

三、设计施工范围及功能要求

- 1、厨房深化设计（平面/立面/节点图，需符合现场尺寸复测结果）。
- 2、供货：橱柜、台面、五金、电器（或预留条件）、配件等。
- 3、施工安装：拆除、加固、水电点位复核、橱柜安装、台面拼接、收口、调试等。

4、须配合完成施工图审查及竣工验收等工作。

5、验收与交付：第三方检测配合、竣工资料移交、售后维保承诺等。

四、设计依据

1、自行现场踏勘情况及平面图

2、国家相关规范和标准

《住宅厨房》（GB/T11228）

《住宅装饰装修工程施工规范》（GB50327）

《建筑内部装修防火规范》（GB50222）

《民用建筑设计统一标准》GB50352-2019

《建筑设计防火规范》GB50016-2014（2018年版）

《民用建筑工程室内环境污染控制标准》GB50325-2020；

地方现行的其他有关规范、规定及标准

五、投标阶段设计文件要求

1、符合相关规范要求，满足招标文件规定的图纸编制深度要求，内容完整、准确。

2、平面布局合理，分区明确，交通便捷、高效。平面布置应符合功能流程要求；区域内标识清楚。符合卫生流程。

3、各专业工程设计要满足功能要求。

4、限额设计，严格控制投资不超批准投资。

5、投标图纸应包含以下内容：

6.1 方案设计说明

工程概述：

采用的规范和标准：

设计原则、布置方案等：

6.2 投标方案图

平面布置图

材料表

其他投标人认为应补充的图纸。

六、施工图阶段成果要求

应符合国家规定的施工图编制深度要求，符合规范要求，并完成相关部门的审查，提供四套纸制图纸及电子文件1份。

- 1、设计说明；
- 2、平面布置图
- 3、地面布置图；
- 4、顶面布置图；
- 5、立面布置图；
- 6、节点详图；
- 7、给排水、电气、暖通、消防等专业平面图及系统图；
- 8、安排图纸会审，并进行全面技术交底。
- 9、需配合的其他工作
 - 1) 参加由建设单位主持的需由中标人参加的相关工程会议。
 - 2) 配合建设单位做好现场验收工作；
 - 3) 配合建设单位做好装修材料样板的确认工作；
 - 4) 配合建设单位做好整个装饰装修工程的设计变更工作；
 - 5) 参加装饰装修工程的竣工验收工作；

七、商务要求

(一) 报价要求

- 1、投标报价包含项目设计、设备采购、施工、安装、调试、验收、质保、资料移交、税费等全部费用，采购人不再支付任何额外费用。
- 2、报价需明细分项，不得漏项、缺项。

(二) 合同签订

- 1、中标通知书发出后 30 日内，中标企业与医院签订正式合同。
- 2、合同需明确建设范围、技术标准、工期、验收标准、质保期、违约责任、主要设备的备件备品及耗材的报价等条款。

(三) 资料移交

- 1、验收时需移交完整资料：施工图、竣工图、设备合格证、检测报告、操作手册、数据备份等（纸质版+电子版，各 2 套）。

(四) 付款方法

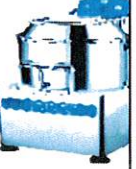
根据财政资金拨付的实际情况，第一笔付款合同签订且采购人收到发票后 15 个工作日内支付合同金额的 30%；第二笔付款-交货付款 (20%)：货物全部进场完毕；第三笔设备安装并测试完成后 15 个工作日内，支付合同金额的 40%；第四笔付款-试运行一个月付款 (10%)：发票齐全，支付剩余货款。

附件《厨房设备清单及要求》

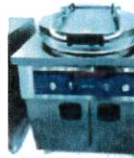
注：采购人指出的标准以及参照的规格、型号仅起说明作用，并没有任何限制性，投标人在投标中可以选用其他替代标准、规格或型号，但这些修改和替代要实质上优于采购人指出的工艺、材料和设备的标准以及参照的规格、型号的要求。投标人所投产品尺寸，需考虑各组件的整体安装。

本项目核心产品为：燃气双头大锅灶：提供核心产品品牌相同且通过资格审查、符合性审查的不同投标供应商参加同一合同项下投标的，按一家投标供应商计算，评审后得分最高的同品牌投标供应商获得中标人推荐资格；评审得分相同的，采取最低价方式确定一个投标供应商获得中标人推荐资格，其他同品牌投标供应商不作为中标候选人。

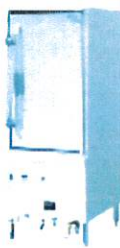
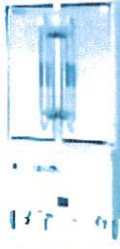
序号	名称	规格/型号	数量	单位	技术参数	放置区域	参考图片
1	磅秤	≥300KG	1	台	1. 最大称重: 300KG 2. 分度值: 50G 3. 最小称量: 50g 4. 大型 LCD 液晶显示屏幕 字幕及 LED 背光显示功能	验货区	
2	膝推式单星洗手池	450*450*250 允许正负偏离 10%	2	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面水斗厚 1.5 mm 3. 膝推式装置连双温龙头 4. 挂墙安装方式 5. 结构合理, 功能齐全	二次更衣	
3	四层货架	1200*500*1600 允许正负偏离 10%	27	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 层板板厚度 1.5mm 3. 腿 φ 38*1.0mm 不锈钢管 4. 配不锈钢重力可调式子弹脚 5. 提供所投产品生产厂 家食品级 SUS304 不锈钢 圆管。	冷库、仓库、 烹饪间	
4	四层货架	1000*500*1600 允许正负偏离 10%	12	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 层板板厚度 1.5mm 3. 腿 φ 38*1.0mm 不锈钢管 4. 配不锈钢重力可调式子弹脚	冷库、仓库、 烹饪间	
5	四层货架	800*500*1600 允许正负偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 层板板厚度 1.5mm 3. 腿 φ 38*1.0mm 不锈钢管 4. 配不锈钢重力可调式子弹脚	粗加工	
6	米面架	1200*500*250 允许正负偏离 10%	4	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 框架采用 38*38*1.5mm 3. 排档采用 38*38*1.5mm	仓库	
7	冲洗龙头	11 米 允许正 负偏离 10%	6	台	1 开放式洗地龙头、碳钢 主体, 表面环氧喷涂处理 2 固定侧支架钢板厚度 5mm, 黄铜进水主体 3 10.7 米重工无痕三层液 压钢丝管、与主体接口为 金属连接件不易损坏漏 水, 喉管耐温 85 度 4 黄铜铸造枪式喷头、前 置扳机、配有橡胶保护套 水压可调。(配置一把喷 头) 5 进水接口为标准 G1/2 外螺纹	垃圾房/营 养厨房 洗碗间/粗 加工/营养 厨房烹饪间 /职工厨房 烹饪间/职 工洗碗间	

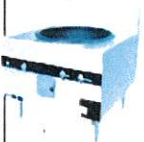
序号	名称	规格/型号	数量	单位	技术参数	放置区域	
8	花洒龙头	单孔双温带龙头	2	套	1 座台式单孔双温高压花洒、黄铜铸造表面抛光镀铬处理 2 直管采用快速安装设计，安装简单高效 3 150mm±5%长的墙上托架； 4. 工作高度：980mm±5%； 5. 接水口口径为 G1/2 内螺纹；	营养厨房 洗碗间/粗加工	
9	冷热混合龙头	十寸双温	25	套	1、座台式安装，双孔双温； 2、美标低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4、左右接口间距为 152mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5、开孔尺寸为 25mm，接口为标准 4 分外螺纹； 6、属节水产品，水嘴技术条件须符合	配水池	
10	感应龙头	单温坐台式	4	套	1、工作电压：1.5V×4 或者 220V 50/60HZ 交流电； 2、工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调； 3、开孔径：25mm； 4、台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理； 5、接水口口径为 1/2" 外螺纹；	二次更衣	
11	上水软管接驳	4 分	60	套	1. 不锈钢软管	整个厨房	
12	不锈钢去水制	B-3950-01	29	套	1. 符合国家及行业标准	整个厨房	
13	土豆去皮机	480*680*1200 允许正负偏离 10%	1	台	1. 一次土豆脱皮，只需时间 1~2 分钟。 2. 内壁采用可替换式砂带。	粗加工	
14	醒发箱	740*800*2000 允许正负偏离 10%	1	台	1. 微电脑控制设计，具有恒温、恒湿、定时、显示功能。 2. 采用煮水加湿方式，箱内温湿度均匀。 3. 具有自动进水功能。 4. 不锈钢外壳厚度 0.8-1.0mm	面点间	
15	三层六盘烤箱	1400*1200*2000 允许正负偏离	1	台	1. 微电脑控制设计，温度、时间可精准控制。 2. 透视玻璃窗设计，内置	面点间	

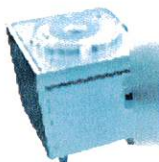
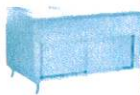
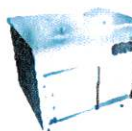
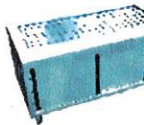
序号	名称	规格/型号	数量	单位	技术参数	放置区域	参考图片
		10%			照明灯, 可观察烘烤效果。 3. 特设超高温安全保护装置。 4. 不锈钢外壳, 厚度 0.8-1.0mm。		
16	双动双速和面机	1100*680*1300 允许正负偏离 10%	1	台	1. 最大和面量 : 50kg 干面 2. 搅拌转速 : 130/260(r/min) 3. 机身带驱动按钮带安全防护网 4. 具有和面、搅拌、等功能, 且符合食品卫生标准。	面点间	
17	多功能搅拌机搅拌机	620*620*1000 允许正负偏离 10%	1	台	1. 标准配备打蛋球、搅拌钩、打蛋扇各一件	面点间	
18	自动揉面压面机	950*530*800 允许正负偏离 10%	1	台	1. 压面厚度: 5~25mm 2. 压面宽度: 250mm 3. 压面机采用链轮调节, 压面厚度可调整。	面点间	
19	绞切肉机	580*420*780 允许正负偏离 10%	1	台	1. 生产能力: 300-400KG/H 2. 切片厚度: 3.5mm	粗加工	
20	多功能切菜机	1200*530*1270 允许正负偏离 10%	1	台	1. 切菜长度: 1-60mm(可调) 2. 生产能力: 50-500kg/h 3. 切片厚度: 3mm 4. 切丝尺寸: 5mm 5. 切粒尺长: 10mm	粗加工	
21	挂墙式刀具消毒柜	520*200*620 允许正负偏离 10%	3	台	1. 外壳采用 SUS304 油磨及抗指纹深度处理 ; 厚度 1.0mm; 2. 内壳采用 SUS304 镜面 12K 板材; 厚度 1.0mm; 3. 柜门主框采用 SUS304 镜面 10K 板材; 4. 深色有机玻璃门可完全封闭内室; 5. 带保护的汞蒸汽灯; 6. 安全微限开关在开门时开启而关门时关闭;	粗加工 面点间	

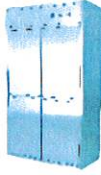
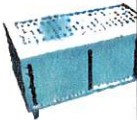
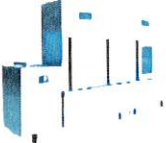
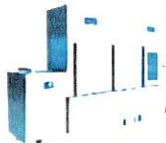
序号	名称	规格/型号	数量	单位	技术参数	放置区域	参考图片
22	热风循环高温消毒柜	1380*650*1930 允许正负偏离10%	6	台	1. 采用热分循环、红外线双重杀菌（或类似高效热力消毒方式），温度达到120℃以上，并持续保持15分钟以上。2. 柜体、内胆及层架等与餐具接触的材料必须采用食品级304不锈钢（内胆厚度≥0.8mm）。3. 具备超温保护、漏电保护、开门断电保护等安全装置。4. 具备消毒、烘干一体化功能。5. 具备智能功率调节功能。	营养厨房洗碗间 流质营养配餐间 职工洗碗间 病员售卖档口	
23	UF超能净水机	500L/h	2	台	1. 滤芯配置； 2. PP+UDF颗粒炭+CTO； 3. 压缩炭+KDF+超滤膜产水量500升/小时； 4. 配套附件2条编织管+排污开关球阀+滤瓶扳手； 5. 供应2年期备品。	分餐打包区 营养配置间	
24	燃气摇摆汤锅	200L	3	台	1. 材质要求：食品级304不锈钢内胆，厚度≥2.5mm，一体成形；与食品接触部分必须符合GB 4806食品接触材料安全标准； 2. 自吸风多盘火灶头； 3. 具备熄火保护、防烫设计和带万向轮刹车系统； 4. 具备手动倾斜90度功能、上水水龙头、高压冲洗花洒和带防烧干保护。	营养厨房烹饪间 职工厨房烹饪间	
25	欧款数显柜式电饼铛	700*850*750+170 允许正负偏离10%	1	台	1. 采用不锈钢材质； 2. 大面积封闭加热，自动恒温； 3. 额定功率5000-5500w； 4. 锅体无涂层； 5. 锅深3cm-5cm； 6. 温控方式：数显独立，控温精度±3℃-5℃。	面点制作间	
26	欧款数显柜式煎包锅	700*850*750+170 允许正负偏离10%	1	台	1. 采用不锈钢材质 2. 大面积封闭加热自动恒温 3. 额定功率5000-5500w； 4. 锅体无涂层； 5. 锅深5cm-6cm； 6. 温控方式：数显独立，控温精度±3℃-5℃。	面点制作间	
27	弥散式集气罩	3900*1100*500 允许正负偏离10%	10	平方	1. 采用304不锈钢板 2. 烟罩主要部位厚1.2mm配不锈钢隔油网板隔油效果好 3. 配接油杯有效防止废油泄漏配照明配接油杯配节能灯 4. 配不锈钢油网板配照	营养厨房洗碗间	

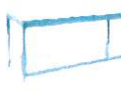
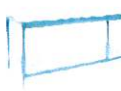
序号	名称	规格/型号	数量	单位	技术参数	放置区域	参考图片
					明灯配接油杯		
28	弥散式集气罩	4800*1100*500 允许正负偏离10%	5.28	平方	1. 采用 304 不锈钢板 2. 烟罩主要部位厚 1.2mm 配不锈钢隔油网板隔油效果好 3. 配接油杯有效防止废油泄漏配照明配接油杯配节能灯 4. 配不锈钢油网板配照明灯配接油杯	职工洗碗间	
29	弥散连风幕式新风烟罩带 LED 灯	9300*3100*500 允许正负偏离10%	29	平方	1. 采用 304 不锈钢板 2. 烟罩主要部位厚 1.2mm 配不锈钢隔油网板隔油效果好 3. 配接油杯有效防止废油泄漏配照明配接油杯配节能灯 4. 配不锈钢油网板配照明灯配接油杯	营养厨房烹饪间	
30	弥散连风幕式新风烟罩带 LED 灯	6400*3100*500 允许正负偏离10%	20	平方	1. 采用 304 不锈钢板 2. 烟罩主要部位厚 1.2mm 配不锈钢隔油网板隔油效果好 3. 配接油杯有效防止废油泄漏配照明配接油杯配节能灯 4. 配不锈钢油网板配照明灯配接油杯	职工厨房烹饪间	
31	弥散式油网烟罩	4000*1200*500 允许正负偏离10%	4.8	平方	1. 采用 304 不锈钢板 2. 烟罩主要部位厚 1.2mm 配不锈钢隔油网板隔油效果好 3. 配接油杯有效防止废油泄漏配照明配接油杯配节能灯 4. 配不锈钢油网板配照明灯配接油杯	面点制作间	
32	弥散式油网烟罩	4700*1000*500 允许正负偏离10%	3.55	平方	1. 采用 304 不锈钢板 2. 烟罩主要部位厚 1.2mm 配不锈钢隔油网板隔油效果好 3. 配接油杯有效防止废油泄漏配照明配接油杯配节能灯 4. 配不锈钢油网板配照明灯配接油杯	点心、面档制作区	

序号	名称	规格/型号	数量	单位	技术参数	放置区域	参考图片
33	直饮电热开水器	900*580*1700 允许正负偏离10%	1	台	1. 加热水箱 90L; 2. 功率: 9KW; 3. 步进开水 150L/h, 直饮水 80L/h; 4. RO 过滤 400G+11G; 5. 适用 120-150 人; 6. 900*580*1650mm; 7. 双温, 触摸 3 龙头 8. 提供 2 年期备品。	面点制作间	
34	粘捕式灭蝇器	220V/20W	9	只	1. 粘捕式灭蝇灯 2. 覆盖面积 10-30 m², 灯具内部有反光面, 增大管内辐射面积, 通过粘捕粘黏蚊蝇。	营养厨房 营养厨房洗碗间/分餐打包区/粗加工/职工厨房烹饪间/职工洗碗间/面点间	
35	风幕机	1200*190*160 允许正负偏离10%	2	台	1. 功率: 220V ≥300W 金属外壳, 可以自由调节风量。	职工洗碗间、点心、面档制作区	
36	风幕机	1500*190*160 允许正负偏离10%	3	台	1. 功率: 220V ≥300W 金属外壳, 可以自由调节风量。	营养厨房洗碗间	
37	燃气矮仔炉	600*750*550+200 允许正负偏离10%	2	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面采用 1.5mm 3. 前面板 1.0mm 4. 加重炉盘火力均匀 5. 带熄火保护 6. 配重力可调节脚	营养厨房烹饪间、职工厨房烹饪间	
38	燃气蒸箱(24盘)	800*1100*1800 允许正负偏离10%	3	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 柜体厚 1.2mm 水箱 2.0mm 3. 自动上水 4. 火排式燃烧器 5. 带电子打火 6. 带熄火保护 7. 配重力可调式子弹脚	职工厨房烹饪间	
39	燃气蒸箱(24盘)	1150*910*1800 允许正负偏离10%	3	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 柜体厚 1.2mm 水箱 2.0mm 3. 自动上水 4. 火排式燃烧器 5. 带电子打火 6. 带熄火保护 7. 配重力可调式子弹脚	营养厨房烹饪间	
40	燃气双头大锅灶	2100*1150*800/440, 允许正负偏离10%	3	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面采用冲压面板 1.5mm 3. 前面板 1.0mm	营养厨房烹饪间、职工厨房烹饪间	

序号	名称	规格/型号	数量	单位	技术参数	放置区域	参考图片
					4. 炉膛采用整体耐火砖 炉膛 5. 节能炉头独立风机风 气联动含熄火保护 6. 配重力可调节脚		
41	燃气六头煲 仔炉	1200*800*800+ 150, 允许正负 偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面采用 1.5mm 3. 前面板 1.0mm 4. 炉头火力均匀 5. 带熄火保护 6. 配重力可调节脚	I11 职工厨 房烹饪间	
42	燃气双炒单 温灶	2100*1150*800 /440, 允许正负 偏离 10%	2	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面采用冲压面板 1.5mm 3. 前面板 1.0mm 4. 炉膛采用整体耐火砖 炉膛 5. 节能炉头独立风机风 气联动含熄火保护 6. 配重力可调节脚	营养厨房烹 饪间、职工 厨房烹饪间	
43	燃气单头大 锅灶	1200*1150*800 /440, 允许正负 偏离 10%	2	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面采用冲压面板 1.5mm 3. 前面板 1.0mm 4. 炉膛采用整体耐火砖 炉膛 5. 节能炉头 250W 独立风 机风气联动含熄火保护 6. 配重力可调节脚	营养厨房烹 饪间、职工 厨房烹饪间	
44	双缸电炸炉	800*800*800+1 50, 允许正负偏 离 10%	1	台	1. 整体面板采用 3041.2 厚其它 3041.0 厚. 2. 采用智能旋转磁控开 关 3. 线圈采用双层纯铜专 用线圈加热 4. 炉脚采用全钢调节脚	营养厨房烹 饪间	
45	双圆筒煮面 炉	1200*800*800 允许正负偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面采用 1.2mm 前面 板 0.8mm 3. 自动上水 4. 配重力可调式子弹脚	点心、面档 制作区	
46	四头光波煲 仔炉连柜	800*800*800 允许正负偏离 10%	1	台	1. 整体面板采用 3041.2 厚其它 3041.0 厚. 2. 采用智能旋转磁控开 关 3. 线圈采用双层纯铜专 用线圈加热 4. 炉脚采用全钢调节脚	点心、面档 制作区	
47	淘米机	50KG	2	台	1. 采用不锈钢 1.0mm 厚 2. 清洗去杂除渣洗涤量 大操作方便省人省力卫 生环保使用方便快捷	营养厨房烹 饪间/职工 厨房烹饪间	

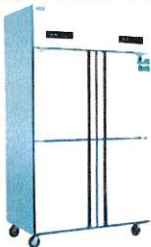
序号	名称	规格/型号	数量	单位	技术参数	放置区域	参考图片
48	厨房设备灭火装置	双瓶组	6	台	1. 主机箱采用 304 不锈钢板 1.0mm 灭火系统连接管采用不锈钢 0.8mm 喷嘴采用 360 度无死角转动喷嘴, 精准灭火, 发生火情时 3-8 秒钟快速灭火。 2. 厨房设备灭火装置双瓶组灭火剂充装量: $\geq 32\text{L}$; 喷嘴数量: ≥ 25 只; 食用油灭火剂有效期: ≥ 10 年。	营养厨房烹饪间 职工厨房烹饪间 面点制作间 点心面档制作区	
49	饭汤保温桶柜	700*700*850 允许正负偏离 10%	8	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面板厚 1.2mm 3. 水箱胆厚 1.0mm 4. 显示器控制温度 5. 带缺水断电保护, 带自动上水系统 6. 配不锈钢重力可调式子弹脚	点心、面档制作区/明档售卖区	
50	电加热保温台 (四格)	1500*700*850 允许正负偏离 10%	8	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面板厚度为 1.5mm 3. 门板底板 1.0mm 4. 显示器控制温度 5. 带缺水断电保护, 带自动上水系统 6. 配不锈钢重力可调式子弹脚 7. 提供 304 不锈钢加热管	分餐打包区 明档售卖区	
51	四格 1/2 保温柜	800*800*800 允许正负偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面板厚度为 1.5mm 3. 门板底板 1.0mm 4. 显示器控制温度 5. 带缺水断电保护, 带自动上水系统 6. 配不锈钢重力可调式子弹脚	点心、面档制作区	
52	冲孔保温台连柜	1500*400*800 允许正负偏离 10%	5	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面板厚度为 1.5mm 3. 门板底板 1.0mm 4. 显示器控制温度 5. 带缺水断电保护, 带自动上水系统 6. 配不锈钢重力可调式子弹脚	特色明档售卖区	
53	双门保温餐车	1500*920*1900 允许正负偏离 10%	2	台	1. 双层发泡 304, 1.0mm 不锈钢门板保温效果更强。 2. 一体式防护板结实耐用大气美观 3. 机械弦钮操控 4. 双层保温门美观大方。 5. 一体式提拉开门把手高档美观实用。	分餐打包区	

序号	名称	规格/型号	数量	单位	技术参数	放置区域	参考图片
54	保温双通传递柜	1500*900*1900 允许正负偏离10%	1	台	1. 双层发泡 304, 1.0mm 不锈钢门板保温效果更强。 2. 一体式防护板结实耐用大气美观 3. 机械弦钮操控 4. 双层保温门美观大方。 5. 一体式提拉开门把手高档美观实用。	职工厨房烹饪间	
55	冲孔保温台	1300*400*800 允许正负偏离10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面板厚度为 1.5mm 3. 门板底板 1.0mm 4. 显示器控制温度 5. 带缺水断电保护, 带自动上水系统 6. 配不锈钢重力可调式子弹脚	特色明档售卖区	
56	紫外线消毒灯	使用范围 ≥45 平方	5	台	1. 杀菌范围≥45m 平方	餐车消毒存放区/分餐打包区/特色面售卖区	
57	长龙机洗碗机	4200*850*1800 允许正负偏离10%	1	台	1. 餐具进入机器时红外线感应启动洗涤程序清洗系统配置洗臂, 具有更好的清洗表现洗臂、喷淋臂采用抽拉式结构, 拆装清洁更加方便 2. 双道喷淋系统, 更佳喷淋效果, 有效降低耗水量 3. 升温箱分级加热控制, 减少温度波动, 达到最佳的喷淋效果 4. 进出口双齿轮设计, 最大限度降低链排的磨损 5. 稳定的控制系统, 用户可以在手动、自动操作模式下自由切换 6. 进口、出口预留排风接口 7. 多方位气流导向设计, 优化烘干效果	职工洗碗间	
58	长龙机洗碗机	3200*850*1800 允许正负偏离10%	1	台	1. 餐具进入机器时红外线感应启动洗涤程序清洗系统配置洗臂, 具有更好的清洗表现洗臂、喷淋臂采用抽拉式结构, 拆装清洁更加方便 2. 双道喷淋系统, 更佳喷淋效果, 有效降低耗水量 3. 升温箱分级加热控制, 减少温度波动, 达到最佳的喷淋效果 4. 进出口双齿轮设计, 最大限度降低链排的磨损 5. 稳定的控制系统, 用户可以在手动、自动操作模	营养厨房洗碗间	

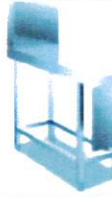
序号	名称	规格/型号	数量	单位	技术参数	放置区域	参考图片
					式下自由切换 6. 进口、出口预留排风接口，现场连接更加简单 7. 多方位气流导向设计，优化烘干效果		
59	投递柜	3250*400*900 允许正负偏离10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 柜面板材厚 1.2mm 门板厚 1.0mm 3. 柜体面配有收纳口，便于物品分类投放	职工洗碗间	
61	切配工作台	1500*760*800 允许正负偏离10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 结构合理功能齐全 2. 台面板厚度 1.5mm 3. 面板下衬加强筋 4. 下层板厚 1.2mm 5. 腿 $\phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管 6. 配不锈钢重力可调式子弹脚	粗加工	
62	双层工作台	1800*760*850/ 150 允许正负偏离 10%	2	台	1. 台面板厚度 1.5mm 2. 面板下衬加强筋 3. 下层板厚 1.2mm 4. 腿 $\phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管 5. 配不锈钢重力可调式子弹脚	粗加工	
63	双层工作台	1000*760*850/ 150, 允许正负偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面板厚度 1.5mm 3. 面板下衬加强筋 4. 下层板厚 1.2mm 5. 腿 $\phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管 6. 配不锈钢重力可调式子弹脚	粗加工	
64	移动式双层挂墙层板	1500*300*600 允许正负偏离10%	2	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 板材厚度 1.2mm	粗加工/粗加工	
65	移动式双层挂墙层板	1800*300*600 允许正负偏离10%	8	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 板材厚度 1.2mm	粗加工 营养厨房烹饪间 营养厨房烹饪间	
66	移动式双层挂墙层板	1000*300*600 允许正负偏离10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 板材厚度 1.2mm	粗加工	
67	双层台面立架	1500*300*600 允许正负偏离10%	2	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 板材厚度 1.2mm	分餐打包区	

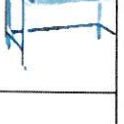
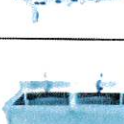
序号	名称	规格/型号	数量	单位	技术参数	放置区域	参考图片
68	双层吊架	1400*400*1500 允许正负偏离 10%	2	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 板材厚度 1.2mm	职工蒸饭蒸 菜区	
69	双层吊架	1600*400*2000 允许正负偏离 10%	2	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 板材厚度 1.2mm	职工厨房	
70	双层吊架	1500*400*2000 允许正负偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 板材厚度 1.2mm	职工厨房	
71	双层水杯架	1300*200*600 允许正负偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 板材厚度 1.2mm	面点制作间	
72	双层工作台	400*760*850/1 50, 允许正负偏 离 10%	2	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面厚度 1.5mm 3. 面板下衬加强筋 4. 下层板厚 1.2mm 5. 腿 $\phi 38 \times 1.0$ mm 不锈钢 管 6. 配不锈钢重力可调式 子弹脚	粗加工 粗加工	
73	双层工作台	700*400*850 允许正负偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面厚度 1.5mm 3. 面板下衬加强筋 4. 下层板厚 1.2mm 5. 腿 $\phi 38 \times 1.0$ mm 不锈钢 管 6. 配不锈钢重力可调式 子弹脚	营养厨房烹 饪间	
74	双层工作台	1400*760*850/ 150, 允许正负 偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面厚度 1.5mm 3. 面板下衬加强筋 4. 下层板厚 1.2mm 5. 腿 $\phi 38 \times 1.0$ mm 不锈钢 管 6. 配不锈钢重力可调式 子弹脚	粗加工	
75	双层工作台	800*760*850/1 50, 允许正负偏 离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面厚度 1.5mm 3. 面板下衬加强筋 4. 下层板厚 1.2mm 5. 腿 $\phi 38 \times 1.0$ mm 不锈钢 管 6. 配不锈钢重力可调式 子弹脚	职工洗碗间	
76	双层工作台	1800*760*850/ 150, 允许正负 偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面厚度 1.5mm 3. 面板下衬加强筋 4. 下层板厚 1.2mm 5. 腿 $\phi 38 \times 1.0$ mm 不锈钢 管 6. 配不锈钢重力可调式 子弹脚	粗加工	

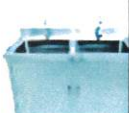
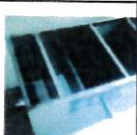
序号	名称	规格/型号	数量	单位	技术参数	放置区域	参考图片
77	双层工作台	1500*700*800 允许正负偏离 10%	2	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面厚度 1.5mm 3. 面板下衬加强筋 4. 下层板厚 1.2mm 5. 腿 $\Phi 38 \times 1.0$ mm 不锈钢管 6. 配不锈钢重力可调式子弹脚	分餐打包区 分餐打包区	
78	双层工作台	800*700*850 允许正负偏离 10%	2	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面厚度 1.5mm 3. 面板下衬加强筋 4. 下层板厚 1.2mm 5. 腿 $\Phi 38 \times 1.0$ mm 不锈钢管 6. 配不锈钢重力可调式子弹脚	点心、面档 制作区	
79	木面案板工作台	1800*760*800 允许正负偏离 10%	1	台	1. 台面采用 45mm 柳桉板 2. 腿 $304 \Phi 50 \times 50 \times 1.5$ mm 不锈钢方管 3. 减震调节脚	面点制作间	
80	工作台	1100*760*900/ 150, 允许正负 偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面厚度 1.5mm 3. 面板下衬加强筋 4. 下层板厚 1.2mm 5. 腿 $\Phi 38 \times 1.0$ mm 不锈钢管 6. 配不锈钢重力可调式子弹脚	职工洗碗间	
81	洁碟台	900*800*850/1 50, 允许正负偏 离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面厚度 1.5mm 3. 面板下衬加强筋 4. 腿 $\Phi 38 \times 1.0$ mm 不锈钢管 5. 配不锈钢重力可调式子弹脚	营养厨房洗 碗间	
82	留样冰箱	630*760*1900 允许正负偏离 10%	2	台	1. 温度范围+10~-5℃ 2. 采用 304 不锈钢板 3. 加厚不锈钢板材, 柜体: 内外为全不锈钢材料 4. 防锈抗腐, 微电脑温度显示器 5. 制冷方式: 风冷	检测室 分餐打包区	
83	平台雪柜	1800*760*800 允许正负偏离 10%	2	台	1. 温度范围+10~-5℃ 2. 采用 304 不锈钢板 3. 内胆拉伸工艺 4. 自动回归门 5. 欧式折弯门体 6. 高密度粘合精铜蒸发器管路 7. 加厚油膜抗指纹不锈钢板材 8. 柜体: 内外为全不锈钢材料防锈抗腐 9. 微电脑温度显示器聚胺脂高压发泡。 10. 制冷方式: 风冷	面点制作间 点心、面档 制作区	

序号	名称	规格/型号	数量	单位	技术参数	放置区域	参考图片
84	单门陈列柜 冰箱	630*760*1900 允许正负偏离 10%	1	只	1. 温度范围：2~10℃ 2. 采用 304 不锈钢板 3. 高密度粘合精铜蒸发器管路 4. 加厚油膜抗指纹不锈钢板材 5. 柜体：内外为全不锈钢材料防锈抗腐 6. 微电脑温度显示器聚胺脂高压发泡。 7. 制冷方式：风冷	明档售卖区	
85	高身四门双 温冰箱	1200*760*1960 允许正负偏离 10%	7	台	1. 温度范围：0~10℃/： -6~-15℃ 2. 采用 304 不锈钢板 加 厚油膜抗指纹不锈钢板 材，柜体：内外为全不锈 钢材料 3. 防锈抗腐，微电脑温度 显示器聚胺脂高压发泡。 4. 制冷方式：风冷	粗加工，营 养配置间， 营养厨房烹 饪间，职工 厨房烹饪 间，面点制 作间	
86	单通工作柜	1800*600*800/ 150，允许正负 偏离 10%	8	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面板厚度 1.5mm 3. 层板底板 1.2mm 4. 配不锈钢重力可调式 重力脚	流质营养配 餐间，营养 厨房烹饪 间，营养厨 房烹饪间， 面点制作间	
87	单通工作柜	1700*600*800/ 150，允许正负 偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面板厚度 1.5mm 3. 层板底板 1.2mm 4. 配不锈钢重力可调式 重力脚	分餐打包区	
88	单通工作柜	1800*760*800/ 150，允许正负 偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面板厚度 1.5mm 3. 层板底板 1.2mm 4. 配不锈钢重力可调式 重力脚	职工厨房烹 饪间	
89	单通工作柜	2100*500*800/ 150，允许正负 偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面板厚度 1.5mm 3. 层板底板 1.2mm 4. 配不锈钢重力可调式 重力脚	职工厨房烹 饪间	
90	单通工作柜	1500*500*800/ 150，允许正负 偏离 10%	2	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面板厚度 1.5mm 3. 层板底板 1.2mm 4. 配不锈钢重力可调式 重力脚	营养配置间	

序号	名称	规格/型号	数量	单位	技术参数	放置区域	参考图片
91	单通工作柜	1800*760*800/ 150, 允许正负 偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面板厚度 1.5mm 3. 层板底板 1.2mm 4. 配不锈钢重力可调式 重力脚	点心、面档 制作区	
92	单通工作柜	1500*600*800 允许正负偏离 10%	2	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面板厚度 1.5mm 3. 层板底板 1.2mm 4. 配不锈钢重力可调式 重力脚	餐厅	
93	单通工作柜	1000*600*800/ 150, 允许正负 偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面板厚度 1.5mm 3. 层板底板 1.2mm 4. 配不锈钢重力可调式 重力脚	食材检测区	
94	单通工作柜	1200*760*800/ 150, 允许正负 偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面板厚度 1.5mm 3. 层板底板 1.2mm 4. 配不锈钢重力可调式 重力脚	明档售卖区	
95	单通工作柜	400*800*800 允许正负偏离 10%	2	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面板厚度 1.5mm 3. 层板底板 1.2mm 4. 配不锈钢重力可调式 重力脚	点心、面档 制作区	
96	单通工作柜	650*800*800 允许正负偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面板厚度 1.5mm 3. 层板底板 1.2mm 4. 配不锈钢重力可调式 重力脚	点心、面档 制作区	
97	双通工作柜	1800*760*800 允许正负偏离 10%	4	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面板厚度 1.5mm 3. 层板底板 1.2mm 4. 配不锈钢重力可调式 重力脚	职工厨房烹 饪间 特色明档售 卖区	
98	双通工作柜	1500*760*800 允许正负偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面板厚度 1.5mm 3. 层板底板 1.2mm 4. 配不锈钢重力可调式 重力脚	特色明档售 卖区	

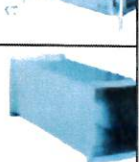
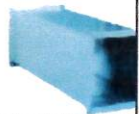
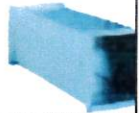
序号	名称	规格/型号	数量	单位	技术参数	放置区域	参考图片
99	双通工作柜	1200*760*800 允许正负偏离 10%	2	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面板厚度 1.5mm 3. 层板底板 1.2mm 4. 配不锈钢重力可调式 重力脚	明档售卖区	
100	双通工作柜	1500*760*800 允许正负偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面板厚度 1.5mm 3. 层板底板 1.2mm 4. 配不锈钢重力可调式 重力脚	分餐打包区	
101	四门保洁柜	1200*500*1800 允许正负偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面板厚度 1.5mm 3. 层板底板 1.2mm 4. 配不锈钢重力可调式 重力脚	洁具间	
102	挂墙吊柜	1000*350*600 允许正负偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 层板底板 1.2mm	食材检测区	
103	炉灶调料台 柜	300*1150*800/ 440, 允许正负 偏离 10%	5	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面板厚度 1.5mm 3. 层板底板 1.2mm 4. 配不锈钢重力可调式 重力脚	营养厨房烹 饪间	
104	炉灶调料台 柜	300*1200*800 允许正负偏离 10%	2	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面板厚度 1.5mm 3. 层板底板 1.2mm 4. 配不锈钢重力可调式 重力脚	职工厨房烹 饪间	
105	挂墙吊柜	1100*350*600 允许正负偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 层板底板 1.2mm	食材检测区	
106	吊柜	1300*400*600 允许正负偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 层板底板 1.2mm	职工蒸饭蒸 菜区	
107	吊柜	1700*400*600 允许正负偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 层板底板 1.2mm	面点制作间	
108	吊柜	1700*400*600 允许正负偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 层板底板 1.2mm	面点制作间	

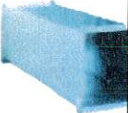
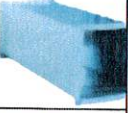
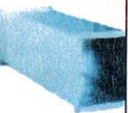
序号	名称	规格/型号	数量	单位	技术参数	放置区域	参考图片
109	不锈钢更衣柜	900*420*1800 允许正负偏离 10%	8	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 层板底板 1.0mm 3. 门缝均匀	男女更衣室	
110	单星水池	1000*760*800/ 150 斗深 300 允许正负偏离 10%	8	台	1. 采用 304 不锈钢板水槽 带溢水口 2. 台面水斗厚 1.2 mm 3. 腿 $\Phi 38 \times 1.0$ mm 不锈钢管 4. 配重力可调式子弹脚	粗加工, 营养厨房烹饪间, 营养厨房烹饪间, 职工厨房烹饪间, 职工洗碗间	
111	单星水池	1500*760*800/ 150 斗深 300 允许正负偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板水槽 带溢水口 2. 台面水斗厚 1.2 mm 3. 腿 $\Phi 38 \times 1.0$ mm 不锈钢管 4. 配重力可调式子弹脚	职工洗碗间	
112	单星水池	700*600*600/100, 允许正负偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板水槽 带溢水口 2. 台面水斗厚 1.2 mm 3. 腿 $\Phi 38 \times 1.0$ mm 不锈钢管 4. 配重力可调式子弹脚	洁具间	
113	单星水池	600*760*800/150, 允许正负偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板水槽 带溢水口 2. 台面水斗厚 1.2 mm 3. 腿 $\Phi 38 \times 1.0$ mm 不锈钢管 4. 配重力可调式子弹脚	面点制作间	
114	单星水池	900*650*800/150 斗深 300 允许正负偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板水槽 带溢水口 2. 台面水斗厚 1.2 mm 3. 腿 $\Phi 38 \times 1.0$ mm 不锈钢管 4. 配重力可调式子弹脚	职工厨房烹饪间	
115	单星盆台	1400*800*800/ 150 允许正负偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板水槽 带溢水口 2. 台面水斗厚 1.2 mm 3. 腿 $\Phi 38 \times 1.0$ mm 不锈钢管 4. 配重力可调式子弹脚	营养厨房洗碗间	
116	单星盆连柜	1100*600*800/ 150 允许正负偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板水槽 带溢水口 2. 台面水斗厚 1.2mm 3. 底板 1.0mm 4. 配重力可调式子弹脚	食材检测区	
117	双星水池连柜	1200*760*800/ 150 允许正负偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板水槽 带溢水口 2. 台面水斗厚 1.2mm 3. 底板 1.0mm 4. 配重力可调式子弹脚	点心、面档制作区	

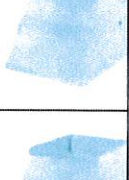
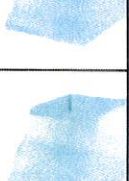
序号	名称	规格/型号	数量	单位	技术参数	放置区域	参考图片
118	左单星盆连柜	900*600*800/150 允许正负偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板水槽带溢水口 2. 台面水斗厚 1.2mm 3. 底板 1.0mm 4. 配重力可调式子弹脚	面点制作间	
119	单星水池连柜	760*600*800 允许正负偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板, 结构合理功能齐全 2. 台面水斗厚 1.2mm 3. 侧板、门板 1.0mm 4. 底板 1.2mm 5. 配重力可调式子弹脚	明档售卖区	
120	双星水池连柜	1200*760*800/150 允许正负偏离 10%	2	台	1. 采用 304 不锈钢板水槽带溢水口 2. 台面水斗厚 1.2mm 3. 底板 1.0mm 4. 配重力可调式子弹脚	分餐打包区 流质营养配餐间	
121	单星水池豪华理鱼台带尼龙面, 带常流水 (左星盆)	1400*760*800/150 斗深 300 允许正负偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板水槽带溢水口 2. 台面水斗厚 1.2mm 3. 腿 $\Phi 38 \times 1.0$ mm 不锈钢管 4. 配重力可调式子弹脚 5. 配加厚尼龙面板 6. 配长流水冲洗装置	粗加工	
122	商用洗菜机	1000*760*800/150 允许正负偏离 10%	2	台	台面水槽采用 304 不锈钢板材 1.5mm, 门板及其它板采用 304 不锈钢板材 ≥ 0.8 mm。 使用范围: 蔬菜约净化量 ≥ 16 KG/次、瓜果约净化量 ≥ 60 KG/次、肉食约净化量 ≥ 20 KG/次、海鲜约净化率 ≥ 22 KG/次、五谷约净化率 ≥ 50 KG/次	粗加工	
123	干湿垃圾减量台	1100*500*800/150 允许正负偏离 10%	1	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 台面板厚度 1.5mm 3. 面板下衬加强筋 4. 腿 $\Phi 38 \times 1.0$ mm 不锈钢管 5. 配不锈钢重力可调式子弹脚	营养厨房 洗碗间	
124	油水分离器	600*300*250 允许正负偏离 10%	2	台	1. 采用 304 不锈钢板厚 1.0mm	营养厨房洗碗间/职工洗碗间	
125	冷藏库	3100*3500*2800, 允许正负偏离 10%	1	台	1. 冷库温度: 冷藏 $0^{\circ}\text{C} \sim 5^{\circ}\text{C}$ 2. 库板库板采用聚氨酯夹芯双面 SUS304 不锈钢板 0.8mm, 板厚度: 100mm PU 聚氨酯夹芯板, 含复合 B1/级阻燃; 库板密度标准 $>42 \pm 2$ KG/m ³ , 内贴圆角。 3. 冷库门为重力回归门,	冷库	

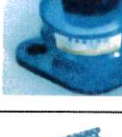
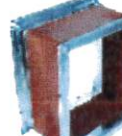
序号	名称	规格/型号	数量	单位	技术参数	放置区域	参考图片
					门板及门框采用双面 SUS304 不锈钢 0.8mm 重型门铰、液压闭门装置，库门拉手、内部安全锁一镶嵌耐低温的磁性密封条及门框配置发热丝防结露，具有良好的弹性和耐磨性，门洞规格 800Lx1800H (mm)，带视窗，门板外加装不锈钢防撞护板。 4. 冷库底板采用埋地式做法，埋地深度 200mm (100mm 挤塑板保温，保温层上由土建承揽方浇筑水泥或贴地砖) 5. 压缩机: 优质全封闭静音压缩机头 6. 优质蒸发器 7. 优质冷凝器		
126	冷冻库	2700*3500*2800, 允许正负偏离 10%	1	台	2. 1. 冷库温度: 冷冻 -13℃ ~ -18℃ 2. 库板库板采用聚氨酯夹芯双面 SUS304 不锈钢板 0.8mm, 板厚度: 100mm PU 聚氨酯夹芯板, 含复合 B1/级阻燃; 库板密度标准 >42 ± 2KG/m³, 内贴圆角。 3. 冷库门为重力回归门, 门板及门框采用双面 SUS304 不锈钢 0.8mm 重型门铰、液压闭门装置，库门拉手、内部安全锁一镶嵌耐低温的磁性密封条及门框配置发热丝防结露，具有良好的弹性和耐磨性，门洞规格 800Lx1800H/MM, 带视窗，门板外加装不锈钢防撞护板 4. 冷库底板采用埋地式做法，埋地深度 200mm (100mm 挤塑板保温，保温层上由土建承揽方浇筑水泥或贴地砖) 5. 压缩机: 优质全封闭静音压缩机头， 6. 优质蒸发器; 7. 优质冷凝器:	冷库	
127	四门保洁柜	1200*500*1800 允许正负偏离 10%	15	台	1. 采用 304 不锈钢板 2. 层板底板 1.2mm 3. 门缝均匀滑道推拉 4. 配不重力可调式重力脚	流质营养仓库、流质营养配餐间，营养配置间，营养厨房烹饪间，面点制作间，明档售	

[illegible]

序号	名称	规格/型号	数量	单位	技术参数	放置区域	参考图片
1	排油烟专用高压风柜	50000-69000m ³ /h	2	台	1. 双层静音高压风柜, 箱体采用优质不锈钢板厚度 1.0mm 成型	排油烟净化补风系统	
2	排油烟专用高压风柜	39000-49000m ³ /h	1	台	1. 双层静音高压风柜, 箱体采用优质不锈钢板厚度 1.0mm 成型	排油烟净化补风系统	
3	厨房专用低噪音风柜	24000~31000m ³	1	台	1. 双层静音高压风柜, 箱体采用优质不锈钢板厚度 1.0mm 成型	排油烟净化补风系统	
4	厨房专用低噪音风柜	28000~37000m ³	1	台	1. 双层静音高压风柜, 箱体采用优质不锈钢板厚度 1.0mm 成型	排油烟净化补风系统	
5	高效排放油烟净化器	≥40000m ³ /h	1	台	1. 外壳采用 304 0.8-1.0 mm 厚不锈钢板折弯成型 抗氧化耐腐蚀 2. 净化效率不低于 95% 电场发生器为平板结构, 净化能率强。 3. 具有过压过流、短路保护, 具备多种工作模式。	排油烟净化补风系统	
6	高效排放油烟净化器	≥50000m ³ /h	2	台	1. 外壳采用 304 0.8-1.0 mm 厚不锈钢板折弯成型 抗氧化耐腐蚀 2. 净化效率不低于 95% 电场发生器为平板结构, 净化能率强。 3. 具有过压过流、短路保护, 具备多种工作模式。	排油烟净化补风系统	
7	风管直管	1200*700, 1000*500, 800*500, 600*500, 允许正负偏离 10%	308.46	m ²	1. 304 不锈钢制作 0.8-1.2mm 厚	排油烟净化补风系统	
8	风管直管	1400*700, 800*600, 允许正负偏离 10%	295.32	m ²	1. 304 不锈钢制作 0.8-1.2mm 厚	排油烟净化补风系统	
	风管直管	800*700, 800*400, 允许正负偏离 10%	358.38	m ²	1. 304 不锈钢制作 0.8-1.2mm 厚	排油烟净化补风系统	

序号	名称	规格/型号	数量	单位	技术参数	放置区域	参考图片
10	风管直管	1200*700, 800*700, 700*700, 500*500, 400*400, 允许 正负偏离 10%	190. 14	m ²	1.304 不锈钢制作 0.8-1.2mm 厚	排油烟净化 补风系统	
11	风管直管	1400*700, 700*700, 400*400, 允许 正负偏离 10%	222. 3	m ²	1.304 不锈钢制作 0.8-1.2mm 厚	排油烟净化 补风系统	
12	烟罩连接喉管	400*300 允许 正负偏离 10%	49	只	1.304 不锈钢制作 0.8-1.0mm 厚	排油烟净化 补风系统	
13	风口连接喉管	ø300	12	只	1.耐油污帆布	排油烟净化 补风系统	
	风口连接喉管	ø300	12	只	1.耐油污帆布	排油烟净化 补风系统	
15	风管弯头	1200*700 允许 正负偏离 10%	7	只	1.304 不锈钢制作 0.8-1.2mm 厚	排油烟净化 补风系统	
16	风管弯头	1400*700 允许 正负偏离 10%	5	只	1.304 不锈钢制作 0.8-1.2mm 厚	排油烟净化 补风系统	
17	风管弯头	800*700 允许 正负偏离 10%	8	只	1.304 不锈钢制作 0.8-1.2mm 厚	排油烟净化 补风系统	
18	风管弯头	500*500 允许 正负偏离 10%	2	只	1.304 不锈钢制作 0.8-1.2mm 厚	排油烟净化 补风系统	
	风管弯头	700*700 允许 正负偏离 10%	2	只	1.304 不锈钢制作 0.8-1.2mm 厚	排油烟净化 补风系统	
20	风管弯头	500*500 允许 正负偏离 10%	2	只	1.304 不锈钢制作 0.8-1.2mm 厚	排油烟净化 补风系统	
21	风管三通	1200*700 允许 正负偏离 10%	1	只	1.304 不锈钢制作 0.8-1.2mm 厚	排油烟净化 补风系统	

序号	名称	规格/型号	数量	单位	技术参数	放置区域	参考图片
22	风管三通	1400*700 允许正负偏离 10%	1	只	1.304 不锈钢制作 0.8-1.2mm 厚	排油烟净化补风系统	
23	风管三通	800*700 允许正负偏离 10%	2	只	1.304 不锈钢制作 0.8-1.2mm 厚	排油烟净化补风系统	
24	连接异径三通	1200*700 允许正负偏离 10%	1	只	1.304 不锈钢制作 0.8-1.2mm 厚	排油烟净化补风系统	
25	大小头变径	1000*500 允许正负偏离 10%	2	只	1.304 不锈钢制作 0.8-1.2mm 厚	排油烟净化补风系统	
26	大小头变径	800*700 允许正负偏离 10%	1	只	1.304 不锈钢制作 0.8-1.2mm 厚	排油烟净化补风系统	
27	大小头变径	1200*700 允许正负偏离 10%	1	只	1.304 不锈钢制作 0.8-1.2mm 厚	排油烟净化补风系统	
28	大小头变径	700*700 允许正负偏离 10%	1	只	1.304 不锈钢制作 0.8-1.2mm 厚	排油烟净化补风系统	
	风机设备大小头变径	1400*1300 允许正负偏离 10%	6	只	1.304 不锈钢制作 0.8-1.2mm 厚	排油烟净化补风系统	
30	风机设备大小头变径	1300*1200 允许正负偏离 10%	3	只	1.304 不锈钢制作 0.8-1.2mm 厚	排油烟净化补风系统	
31	风机设备大小头变径	1200*1100 允许正负偏离 10%	2	只	1.304 不锈钢制作 0.8-1.2mm 厚	排油烟净化补风系统	

序号	名称	规格/型号	数量	单位	技术参数	放置区域	参考图片
32	风机出风口防护网弯头	850*800 允许正负偏离 10%	2	只	1. 304 不锈钢制作 0.8-1.2mm 厚	排油烟净化补风系统	
33	风机出风口防护网弯头	770*700 允许正负偏离 10%	1	只	1. 304 不锈钢制作 0.8-1.2mm 厚	排油烟净化补风系统	
34	进风口不锈钢防护网	1200*1100 允许正负偏离 10%	1	个	1. 304 不锈钢制作 0.8-1.2mm 厚	排油烟净化补风系统	
35	进风口不锈钢防护网	1300*1200 允许正负偏离 10%	1	个	1. 304 不锈钢制作 0.8-1.2mm 厚	排油烟净化补风系统	
36	风机减震器	≥500KG	12	个	1. 铸铁制作	排油烟净化补风系统	
37	风机减震器	≥300KG	4	个	1. 铸铁制作	排油烟净化补风系统	
38	风机减震器	≥400KG	4	个	1. 铸铁制作	排油烟净化补风系统	
39	软接口	1400*1300 允许正负偏离 10%	4	个	1. 帆布制作	排油烟净化补风系统	
40	软接口	1300*1200 允许正负偏离 10%	4	个	1. 帆布制作	排油烟净化补风系统	
41	软接口	1200*1100 允许正负偏离 10%	2	个	1. 帆布制作	排油烟净化补风系统	

序号	名称	规格/型号	数量	单位	技术参数	放置区域	参考图片
42	消音管	1100*1000 允许正负偏离 10%	2	个	1. 304 不锈钢 0.6-1.2mm 厚, 双层加消音棉	排油烟净化补风系统	
43	消音管	1000*1000 允许正负偏离 10%	1	个	1. 304 不锈钢 0.6-1.2mm 厚, 双层加消音棉	排油烟净化补风系统	
44	消音管	1400*900 允许正负偏离 10%	2	个	1. 304 不锈钢 0.6-1.2mm 厚, 双层加消音棉	排油烟净化补风系统	
45	消音管	1600*900 允许正负偏离 10%	2	个	1. 304 不锈钢 0.6-1.2mm 厚, 双层加消音棉	排油烟净化补风系统	
46	风机出风口防护网弯头	850*800 允许正负偏离 10%	2	只	1. 304 不锈钢制作 0.8 1.2mm 厚	排油烟净化补风系统	
47	风机出风口防护网弯头	770*700 允许正负偏离 10%	1	只	1. 304 不锈钢制作 0.8 1.2mm 厚	排油烟净化补风系统	
48	调节阀	400*400 允许正负偏离 10%	8	个	1. 符合国家及行业标准	排油烟净化补风系统	
49	调节阀	500*500 允许正负偏离 10%	3	个	1. 符合国家及行业标准	排油烟净化补风系统	
50	调节阀	800*700 允许正负偏离 10%	1	个	1. 符合国家及行业标准	排油烟净化补风系统	
51	调节阀	700*700 允许正负偏离 10%	2	个	1. 符合国家及行业标准	排油烟净化补风系统	
52	防火阀	1200*700 允许正负偏离 10%	6	个	1. 符合国家及行业标准	排油烟净化补风系统	

序号	名称	规格/型号	数量	单位	技术参数	放置区域	参考图片
53	防火阀	1400*700 允许正负偏离 10%	6	个	1. 符合国家及行业标准	排油烟净化补风系统	
54	防火阀	800*700 允许正负偏离 10%	4	个	1. 符合国家及行业标准	排油烟净化补风系统	
55	吊车费用		1	项		排油烟净化补风系统	
智能点餐收银系统							
1	43 寸电子菜谱 (含电子菜谱软件)	43#	2	台	1. 屏幕 43 寸大小, 安卓系统 11.0, 支持网络连接菜品信息轮播展示显示菜品信息展示通知发布图片展示	点餐收银	
2	屏幕支架	厂制品	2	台	1. 信息屏吊装支架, 碳钢角铁	点餐收银	
3	手持机 (含点餐软件)	5002#	12	台	1. CPU 主屏: 1.3G 2. 内存: 1GB 3. 显示屏: 5.5 英寸 IPS, 分辨率 1280*720 4. 触摸屏: 电容式多点触摸屏 5. 摄像头: 500W AF 6. 喇叭: 90dB 7. 麦克风: MIC 8. 无线数据: 支持 GSM 850/900/1800/1900、WCDMA900/2100 9. WIFI: 内置 WIFI 802.11b/g/n(2.4G) 10. 蓝牙: 支持蓝牙 3.0/4.0 支持 iBeacon 11. 按键: 电源键、扫描键	点餐收银	
4	小票打印机	58#	2	台	1. 支持自助打单, 手动打单, 网口连接, 58mm	点餐收银	
5	读卡器	1006#	1	台	1. 工作频率: 13.56M, 发卡充值 2. 高温: 60 度 低温: -10 度 正常工作	点餐收银	
6	电子秤	390*850*1800 允许正负偏离 10%	1	台	1. 电子秤支持与供应链系统管理软件联动, 自动将入库清单同步到电子秤大屏; 2. 支持即进即出管理; 3. 支持按批次出入库管理; 4. 出入库记录即时拍照; 5. 可按供应商和类别快速定位原材料;	点餐收银	

序号	名称	规格/型号	数量	单位	技术参数	放置区域	参考图片
					6. 支持模糊搜索功能：可按照中文和首字母搜索原料名称等； 7. 可通过称重和手工输入两种方式对数量/重量进行录入； 8. 显示屏不小于 15 寸 LCD 高亮度显示屏+电容式触摸屏；分辨率不小于 1920*1080； 9. 电源：DC12V/5A； 10. 量程：0-150KG； 11. 精度：10 克； 12. 处理器：RK3568 四核 64 位；内存不小于 2G；硬盘不小于 16G； 13. 操作系统：安卓 7.0 以上； 14. 网卡：板载 10/100/1000Mbps 自适应网卡 15 支持外接打印机：58mm 热敏打印机，打印速度不小于 100 毫米/秒； 16. 外部接口：2 个 USB 接口、1 个 RJ45 网口、1 个 VGA 接口、1 个麦克风接口、1 个音频输出接口；		
7	采购库存管理模块	3#	1	项	1. 采购中心：可对供应商、采购订单进行新增、删除、修改、查询的操作； 2. 菜品管理，自动生成采购订单，根据库存信息以及最低库存信息获取最终采购订单，根据采购订单进行发布、供应报价、根据报价情况多维度分析报价公司和报价价格来选出供应商库存中心； 3. 可对仓库管理、计量单位、仓库库存配置、入库、出库的相关操作；供应商发货后进行入库，可实现同进同出，调拨入库，库存预警，库存盘点。 4. 库存商品过期提醒； 5. 相关报价查询	点餐收银	

序号	名称	规格/型号	数量	单位	技术参数	放置区域	参考图片
8	食堂管理系统	1#	1	项	1. 采用 B/S 架构, 主要模块有: 基础设置、菜品菜谱管理、订单中心、营销中心、通知中心、用户中心、采购中心、库存中心、报表中心, 软件需提供演示地址; 2. 食堂管理: 对食堂信息进行新增、删除、修改、查询操作, 设置食堂的标签, 食堂树结构, 订餐信息、餐桌信息、档口信息、支付信息; 3. 设备管理: 支持前后端设备的新增、查询、修改和删除操作、设置商家基础信息; 4. 用户角色及权限: 可设置对用户、角色、营业时间、时间段、的新增、删除、修改、查询操作, 及设置用户权限; 5. 小程序设置: 轮播图、自定义栏、广告图、基础设置、取餐提醒、推荐菜品, 进行编辑, 删除, 修改、查询、微信、支付宝、秘钥, 公钥等进行配置; 6. 菜品菜谱: 可对原材料、商品、套餐、菜谱、菜品类别、菜品灶类、菜品标签、菜品口味、菜品分类、菜品功效、菜品菜系、菜品事宜群等进行新增、修改、查询等操作; 7. 订单中心: 可对消费订单, 订单汇总, 配送明细, 订单退款, 异常订单进行相关操作; 8. 营销中心: 可对消费规则进行新增、删除、修改、查询操作; 9. 积分换购: 可对积分获取、积分抵用规则进行新增、修改、查等操作; 9. 餐券过来: 可对通用券、红包设置、充值规则配置、优惠券模板、充值模板、退款规则等进行相关操作; 10. 通知中心: 可对规则设置、临时通知、历史通知等进行查看的相关操作; 11. 用户中心: 组织架构、位置信息进行新增、删除、修改、查询操作; 12. 人员标签管理: 可对	点餐收银	

序号	名称	规格/型号	数量	单位	技术参数	放置区域	参考图片
					职位职称、人员类别、人员资料、临时人员进行相关操作； 13. 充值取款：可对账户充值、补贴充值、充值记录、充值汇总、取款记录、取款汇总、销户退款记录、充值退款记录、账目信息等进行相关操作； 14. 采购中心：可对供应商、采购订单进行新增、删除、修改、查询的操作； 15. 库存中心：可对仓库管理、计量单位、仓库库存配置、入库、出库的相关操作； 16. 报表中心：可对食堂档口、部门汇总、设备汇总、个人消费方式汇总、核销方式汇总、人员类别汇总、个人收支汇总、流水详情、历史余额、菜品销售汇总、销售情况分析表、操作员统计表、人员换卡记录标、系统运行标等查看； 17. 软件还包含信息安全、可靠性、维护性、易用性、易安装性、本地化等多种功能的操作；		
9	收银主机	2666#	1	台	1. CPU：行业主流 2. 内存：≥ 16G ddr4 ECC REC 3. 固态硬盘-SSD 硬盘：250G 及以上 4. 网卡：100M 5. 操作系统：行业主流操作系统。 6. 数据库版本：mysql 8.0 以上	点餐收银	

采购人：上海市嘉定区中医医院

采购代理机构：上海当湖工程管理有限公司

2026 年 10 月 15 日