

技术、服务及其他要求

（注：本章的技术、服务及其他要求中，带“★”的要求为实质性要求。采购人、代理机构应当根据项目实际要求合理设定，并在第五章符合性审查中明确响应要求。）

3.1. 采购内容

采购包 1:

采购包预算金额（元）：794,500.00

采购包最高限价（元）：786,910.00

序号	采购品目名称	标的名称	数量 (计量单位)	标的金额 (元)	所属行业	是否涉及核心产品	是否涉及采购进口产品	是否涉及强制采购节能产品	是否涉及优先采购节能产品	是否涉及优先采购环境标志产品
1	A05020199 其他厨卫用具	擦玻璃机器人	1.00 (台)	3,500.00	工业	否	否	否	否	否
2	A05020199 其他厨卫用具	商用地毯清洗机大吸力喷抽吸一体机	1.00 (台)	16,900.00	工业	否	否	否	否	否
3	A05020199 其他厨卫用具	提拉式揭盖洗碗机（配套水池工作台）	1.00 (台)	20,000.00	工业	否	否	否	否	否
4	A05020199 其他厨卫用具	单眼平头	1.00 (台)	3,500.00	工业	是	否	否	否	否

	用具	炉								
5	A05020199 其他厨卫 用具	八眼 煲仔 炉 1	1.00 (台)	7,280.00	工业	否	否	否	否	否
6	A05020199 其他厨卫 用具	三门 头海 鲜蒸 柜	1.00 (台)	12,000.00	工业	否	否	否	是	否
7	A05020199 其他厨卫 用具	雪花 机	1.00 (套)	5,000.00	工业	否	否	否	否	否
8	A05020199 其他厨卫 用具	不锈 钢可 折叠 工作 台 1	8.00 (台)	14,400.00	工业	否	否	否	否	否
9	A05020199 其他厨卫 用具	不锈 钢三 层餐 车	3.00 (台)	4,500.00	工业	否	否	否	否	否
10	A05020199 其他厨卫 用具	不锈 钢双 层餐 车	3.00 (台)	3,600.00	工业	否	否	否	否	否
11	A05020199 其他厨卫 用具	电热 布菲 炉	10.00 (台)	30,000.00	工业	否	否	否	否	否
12	A05020199 其他厨卫 用具	不锈 钢可 折叠 工作 台 2	8.00 (台)	14,400.00	工业	否	否	否	否	否
13	A05020199 其他厨卫 用具	自助 加热 陶瓷 牛奶 鼎	4.00 (台)	7,200.00	工业	否	否	否	否	否
14	A05020199 其他厨卫 用具	暖汤 煲	4.00 (台)	5,600.00	工业	否	否	否	否	否
15	A05020199 其他厨卫 用具	燃气 冒菜 炉	1.00 (台)	19,850.00	工业	否	否	否	否	否
16	A05020199	八眼	1.00	7,280.00	工业	否	否	否	否	否

	其他厨卫用具	煲仔炉 2	(台)							
17	A05020199 其他厨卫用具	双层工作台 1	8.00 (个)	24,000.00	工业	否	否	否	否	否
18	A05020199 其他厨卫用具	双层工作台 2	1.00 (个)	3,200.00	工业	否	否	否	否	否
19	A05020199 其他厨卫用具	双层工作台 3	1.00 (个)	2,800.00	工业	否	否	否	否	否
20	A05020199 其他厨卫用具	筷子机	2.00 (台)	2,100.00	工业	否	否	否	否	否
21	A05020199 其他厨卫用具	带照明条形红外线保温灯连玻璃罩 1	7.00 (台)	59,500.00	工业	否	否	否	否	否
22	A05020199 其他厨卫用具	带照明条形红外线保温灯连玻璃罩 2	1.00 (台)	8,000.00	工业	否	否	否	否	否
23	A05020199 其他厨卫用具	地台式无脚售餐取菜保温柜	7.00 (台)	40,950.00	工业	否	否	否	否	否
24	A05020199 其他厨卫用具	地台式无脚单通暖碟柜	1.00 (台)	5,700.00	工业	否	否	否	否	否
25	A05020199 其他厨卫用具	单星盆(带台式	3.00 (台)	9,000.00	工业	否	否	是	否	是

		混水 龙头)								
26	A05020199 其他厨卫 用具	电磁 双头 煮面 炉	1.00 (台)	24,000.00	工业	否	否	否	否	否
27	A05020199 其他厨卫 用具	保温 汤池 柜	1.00 (台)	3,400.00	工业	否	否	否	否	否
28	A05020199 其他厨卫 用具	冷藏 操作 台 1	2.00 (台)	14,800.00	工业	否	否	否	否	否
29	A05020199 其他厨卫 用具	地台 式无 脚汤 饭桶 保温 台柜	1.00 (台)	5,500.00	工业	否	否	否	否	否
30	A05020199 其他厨卫 用具	直角 展示 柜	1.00 (台)	5,600.00	工业	否	否	否	否	否
31	A05020199 其他厨卫 用具	排烟 系统 1	1.00 (套)	60,000.00	工业	否	否	否	否	否
32	A05020199 其他厨卫 用具	高压 洗车 机	1.00 (台)	2,000.00	工业	否	否	否	否	否
33	A05020199 其他厨卫 用具	四层 条格 货架	6.00 (个)	12,000.00	工业	否	否	否	否	否
34	A05020199 其他厨卫 用具	双温 四门 高身 雪柜	4.00 (个)	30,400.00	工业	否	否	否	否	否
35	A05020199 其他厨卫 用具	六门 更衣 柜	4.00 (个)	5,200.00	工业	否	否	否	否	否
36	A05020199 其他厨卫 用具	单星 洗手 池	3.00 (个)	3,450.00	工业	否	否	是	否	是
37	A05020199 其他厨卫 用具	双层 工作 台 4	3.00 (台)	8,100.00	工业	否	否	否	否	否
38	A05020199	双层	2.00	4,000.00	工业	否	否	否	否	否

	其他厨卫用具	工作台 5	(台)							
39	A05020199 其他厨卫用具	单星水池	1.00 (个)	1,600.00	工业	否	否	是	否	是
40	A05020199 其他厨卫用具	双层工作台带靠背	1.00 (个)	3,000.00	工业	否	否	否	否	否
41	A05020199 其他厨卫用具	双星水池	4.00 (个)	9,200.00	工业	否	否	是	否	是
42	A05020199 其他厨卫用具	热水器	2.00 (个)	8,200.00	工业	否	否	否	是	否
43	A05020199 其他厨卫用具	炉拼台 1	2.00 (台)	2,400.00	工业	否	否	否	否	否
44	A05020199 其他厨卫用具	炉拼台 2	1.00 (台)	1,100.00	工业	否	否	否	否	否
45	A05020199 其他厨卫用具	单头大锅灶	2.00 (台)	11,800.00	工业	否	否	否	是	否
46	A05020199 其他厨卫用具	双头小炒灶	1.00 (台)	9,500.00	工业	否	否	否	是	否
47	A05020199 其他厨卫用具	单通打荷台 1	3.00 (台)	13,800.00	工业	否	否	否	否	否
48	A05020199 其他厨卫用具	单通打荷台 2	1.00 (台)	4,000.00	工业	否	否	否	否	否
49	A05020199 其他厨卫用具	冷藏操作台 2	2.00 (台)	10,600.00	工业	否	否	否	否	否
50	A05020199 其他厨卫用具	食具消毒柜	2.00 (台)	9,800.00	工业	否	否	否	否	否
51	A05020199 其他厨卫用具	带照明条形红外线保温	2.00 (台)	10,000.00	工业	否	否	否	否	否

		灯连 玻璃 罩 3								
52	A05020199 其他厨卫 用具	保温 饭桶	1.00 (个)	3,200.00	工业	否	否	否	否	否
53	A05020199 其他厨卫 用具	排烟 系统 2	1.00 (套)	133,800.00	工业	否	否	否	否	否
54	A05020199 其他厨卫 用具	24 盘 蒸饭 柜	1.00 (台)	9,000.00	工业	否	否	否	是	否
55	A05020199 其他厨卫 用具	电饼 铛	1.00 (台)	2,200.00	工业	否	否	否	否	否
56	A05020199 其他厨卫 用具	气饼 铛	2.00 (台)	5,000.00	工业	否	否	否	否	否
57	A05020199 其他厨卫 用具	电磁 炉单 大锅 灶	1.00 (台)	5,000.00	工业	否	否	否	否	否
58	A05020199 其他厨卫 用具	燃气 蒸饭 柜	2.00 (台)	10,000.00	工业	否	否	否	是	否
59	A05020199 其他厨卫 用具	蒸汽 发生 器	1.00 (台)	5,000.00	工业	否	否	否	是	否
60	A05020199 其他厨卫 用具	手推 式洗 地机	1.00 (台)	10,000.00	工业	否	否	否	否	否

是否适用本国产品标准：是

报价要求

采购包 1:

序号	报价内容	数量(计量 单位)	最高限价	价款形式	报价说明
1	擦玻璃机器人	1.00 (台)	3,500.00	总价	无
2	商用地毯清洗机 大吸力喷抽吸一 体机	1.00 (台)	16,900.00	总价	无
3	提拉式揭盖洗碗 机(配套水池工 作台)	1.00 (台)	20,000.00	总价	无
4	单眼平头炉	1.00 (台)	3,500.00	总价	无

5	八眼煲仔炉 1	1.00（台）	7,280.00	总价	无
6	三门头海鲜蒸柜	1.00（台）	12,000.00	总价	无
7	雪花机	1.00（套）	5,000.00	总价	无
8	不锈钢可折叠工作台 1	8.00（台）	14,400.00	总价	无
9	不锈钢三层餐车	3.00（台）	4,500.00	总价	无
10	不锈钢双层餐车	3.00（台）	3,600.00	总价	无
11	电热布菲炉	10.00（台）	30,000.00	总价	无
12	不锈钢可折叠工作台 2	8.00（台）	14,400.00	总价	无
13	自助加热陶瓷牛奶鼎	4.00（台）	7,200.00	总价	无
14	暖汤煲	4.00（台）	5,600.00	总价	无
15	燃气冒菜炉	1.00（台）	19,850.00	总价	无
16	八眼煲仔炉 2	1.00（台）	7,280.00	总价	无
17	双层工作台 1	8.00（个）	24,000.00	总价	无
18	双层工作台 2	1.00（个）	3,200.00	总价	无
19	双层工作台 3	1.00（个）	2,800.00	总价	无
20	筷子机	2.00（台）	2,100.00	总价	无
21	带照明条形红外线保温灯连玻璃罩 1	7.00（台）	59,500.00	总价	无
22	带照明条形红外线保温灯连玻璃罩 2	1.00（台）	8,000.00	总价	无
23	地台式无脚售餐取菜保温柜	7.00（台）	40,950.00	总价	无
24	地台式无脚单通暖碟柜	1.00（台）	5,700.00	总价	无
25	单星盆（带台式混水龙头）	3.00（台）	9,000.00	总价	无
26	电磁双头煮面炉	1.00（台）	24,000.00	总价	无
27	保温汤池柜	1.00（台）	3,400.00	总价	无
28	冷藏操作台 1	2.00（台）	14,800.00	总价	无
29	地台式无脚汤饭桶保温台柜	1.00（台）	5,500.00	总价	无
30	直角展示柜	1.00（台）	5,600.00	总价	无
31	排烟系统 1	1.00（套）	60,000.00	总价	无
32	高压洗车机	1.00（台）	2,000.00	总价	无
33	四层条格货架	6.00（个）	12,000.00	总价	无
34	双温四门高身雪柜	4.00（个）	30,400.00	总价	无
35	六门更衣柜	4.00（个）	5,200.00	总价	无
36	单星洗手池	3.00（个）	3,450.00	总价	无

37	双层工作台 4	3.00 (台)	8,100.00	总价	无
38	双层工作台 5	2.00 (台)	4,000.00	总价	无
39	单星水池	1.00 (个)	1,600.00	总价	无
40	双层工作台带靠背	1.00 (个)	3,000.00	总价	无
41	双星水池	4.00 (个)	9,200.00	总价	无
42	热水器	2.00 (个)	8,200.00	总价	无
43	炉拼台 1	2.00 (台)	2,400.00	总价	无
44	炉拼台 2	1.00 (台)	1,100.00	总价	无
45	单头大锅灶	2.00 (台)	11,800.00	总价	无
46	双头小炒灶	1.00 (台)	9,500.00	总价	无
47	单通打荷台 1	3.00 (台)	13,800.00	总价	无
48	单通打荷台 2	1.00 (台)	4,000.00	总价	无
49	冷藏操作台 2	2.00 (台)	10,600.00	总价	无
50	食具消毒柜	2.00 (台)	9,800.00	总价	无
51	带照明条形红外线保温灯连玻璃罩 3	2.00 (台)	10,000.00	总价	无
52	保温饭桶	1.00 (个)	3,200.00	总价	无
53	排烟系统 2	1.00 (套)	133,800.00	总价	无
54	24 盘蒸饭柜	1.00 (台)	9,000.00	总价	无
55	电饼铛	1.00 (台)	2,200.00	总价	无
56	气饼铛	2.00 (台)	5,000.00	总价	无
57	电磁炉单大锅灶	1.00 (台)	5,000.00	总价	无
58	燃气蒸饭柜	2.00 (台)	10,000.00	总价	无
59	蒸汽发生器	1.00 (台)	5,000.00	总价	无
60	手推式洗地机	1.00 (台)	10,000.00	总价	无

★注：投标人响应产品应当明确品牌和规格型号并指向唯一产品，不能指向唯一产品的，应通过报价表唯一产品说明栏补充说明。

本项目涉及核心产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
1	A05020199 其他厨卫用具	单眼平头炉	单眼平头炉

注：涉及核心产品的，具体评审规定见第五章。

本项目涉及采购进口产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

★注：不涉及采购进口产品时，投标人不得提供进口产品进行响应；涉及采购进口产品时，如国产产品满足采购需求，也可提供国产产品进行响应。

本项目涉及强制采购节能产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
1	A05020199 其他厨卫用具	单星盆（带台式混水龙头）	单星盆（带台式混水龙头）

			中的双温水龙头
2	A05020199 其他厨卫用具	单星洗手池	单星洗手池中的双温水龙头
3	A05020199 其他厨卫用具	单星水池	单星水池中的双温水龙头
4	A05020199 其他厨卫用具	双星水池	双星水池中的双温水龙头

★注：响应产品属于《节能产品政府采购品目清单》中政府强制采购的产品，投标人应当提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，否则作无效投标处理。具体要求详见第五章符合性审查表。

本项目涉及优先采购节能产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
1	A05020199 其他厨卫用具	三门头海鲜蒸柜	三门头海鲜蒸柜
2	A05020199 其他厨卫用具	热水器	热水器
3	A05020199 其他厨卫用具	单头大锅灶	单头大锅灶
4	A05020199 其他厨卫用具	双头小炒灶	双头小炒灶
5	A05020199 其他厨卫用具	24 盘蒸饭柜	24 盘蒸饭柜
6	A05020199 其他厨卫用具	燃气蒸饭柜	燃气蒸饭柜
7	A05020199 其他厨卫用具	蒸汽发生器	蒸汽发生器

注：响应产品属于《节能产品政府采购品目清单》中优先采购的产品，投标人提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，可以享受优先采购政策。具体要求详见第五章规定。

本项目涉及优先采购环境标志产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
1	A05020199 其他厨卫用具	单星盆（带台式混水龙头）	单星盆（带台式混水龙头）中的双温水龙头
2	A05020199 其他厨卫用具	单星洗手池	单星洗手池中的双温水龙头
3	A05020199 其他厨卫用具	单星水池	单星水池中的双温水龙头
4	A05020199 其他厨卫用具	双星水池	双星水池中的双温水龙头

注：响应产品属于《环境标志产品政府采购品目清单》中的产品，投标人提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的环境标志产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，可以享受优先采购政策。具体要求详见第五章规定。

3.2.技术要求

采购包 1：

标的名称：擦玻璃机器人

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标

1		擦玻璃机器人	1. 具有喷水、边缘感应、自动调节吸力、干湿双擦、配机械撞板、可自动回充功能。 2. 行走速度 $\geq 16\text{cm/s}$ ；吸力 $\geq 1000\text{Pa}$ 。 3. 续航 $\geq 45\text{min}$ ；水箱 $\geq 80\text{ml}$ ；贴边距离 $\leq 2\text{mm}$ 。 4. 支持 APP 全向遥控、带充电基站（带全自动洗抹布功能、支持自清洁、支持屏显）。 5. 电源线和安全绳二合一，长度 $\geq 5.5\text{m}$ 。 6. 电机类型：无刷电机。 7. 尺寸（可土偏离 5%）：270mm $\times$ 270mm $\times$ 77mm（长 $\times$ 宽 $\times$ 高）。
---	--	--------	--

标的名称：商用地毯清洗机大吸力喷抽吸一体机

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		商用地毯清洗机大吸力喷抽吸一体机	1. 电压 220V，功率 $\leq 2\text{kW}$ 。 2. 滚刷宽度 $\geq 330\text{mm}$ ；滚刷马达 $\geq 180\text{W}$ ；滚刷转速 $\geq 900\text{r/min}$ 。 3. 吸水马达 $\geq 1500\text{W}$ ，水压 $\geq 0.8\text{MPa}$ ，吸水扒宽度 $\geq 380\text{mm}$ 。 4. 水泵 $\geq 120\text{W}$ ；双水箱分离：清水箱容量 $\geq 38\text{L}$ ；污水箱容量 $\geq 30\text{L}$ 。 5. 真空度 $\geq 20\text{kPa}$ ；工作效率 $\geq 500\text{m}^2/\text{h}$ 。 6. 尺寸（可土偏离 5%）：420mm $\times$ 620mm $\times$ 870mm（长 $\times$ 宽 $\times$ 高）。

标的名称：提拉式揭盖洗碗机（配套水池工作台）

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		提拉式揭盖洗碗机（配套水池工作台）	1. 可洗涤碗、碟、杯、托盘、刀、叉、调羹。 2. 洗涤周期：60 秒、90 秒、120 秒/每筐，三档可调。 ★3. 最佳清洗高度： $\leq 410\text{mm}$ ，可容纳洗涤筐尺寸： $\geq 600 \times 600\text{mm}$ 。 4. 主洗温度：50℃ $\sim$ 65℃，漂洗温度：85℃ $\sim$ 95℃。 5. 支持上下交叉式喷淋清洗，每次清洗最大耗水量 ≤ 3 升。 6. 主洗水箱容量 $\geq 68\text{L}$ ，漂洗水箱容量 $\geq 38\text{L}$ 。 7. 主洗水泵功率： $\geq 0.75\text{kW}$ ，清洗水泵功率： $\geq 0.15\text{kW}$ 。 8. 电压：380V/220V，功率 $\leq 15\text{kW}$ 。 9. 外形尺寸（可土偏离 5%）：780mm $\times$ 890mm $\times$ 1440mm（长 $\times$ 宽 $\times$ 高）。 10. 采用 S31603 发热管，控制面板：智能控制触控。 11. 整机采用 S30408 不锈钢制作，板材厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，

			上罩 5 面均采用双层不锈钢制作。 12. 配套设备 ★12.1 超声波清洗池：数量 1 台。 12.2 超声波清洗池：尺寸(可±偏离 5%):1500mm×800mm×800mm+160mm，功率≥6kW，电压 380V/220V。 槽体材质：S30408 不锈钢，板材厚度≥1.0mm。 ★12.3 洁碟台：数量 1 台。 12.4 洁碟台：尺寸(可±偏离 5%)750mm×850mm×960mm，台面材质：S30408 不锈钢，板材厚度≥1.0mm。
--	--	--	---

标的名称：单眼平头炉

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		单眼平头炉	1. 输入电压：220V，功率≤0.25kW/眼。 2. 台面板采用 S30408 不锈钢板制作、厚度≥1.2mm。 3. 侧板、围板采用厚度≥1.0mm 不锈钢板制作；炉胆及衬托板采用厚度≥2.0mm 镀锌冷轧钢板折弯制作，不破坏热镀锌材料表面防腐层；炉身框架采用矩形钢管制作配套螺栓固定装配。 4. 采用强弱电分离系统（220V 强电置于炉体内部，炉身手触启动开关采用 12V 直流弱电）保障作业安全；承重立柱采用管径≥48mm 钢制立管外套管径≥49mm 不锈钢管制作，配全钢可调脚。 ★5. 投标人所投产品须符合 GB 35848-2024《商用燃气燃烧器具》要求。 6. 尺寸（可±偏离 5%）：700mm×750mm×500mm+150mm(长×宽×高+靠背)。

标的名称：八眼煲仔炉 1

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		八眼煲仔炉 1	1. 台面采用 S30408 不锈钢板材一体拉伸成型工艺制作，厚度≥1.0mm。 2. 炉身框架采用矩形钢管制作；配强弱电分离系统（220V 强电置于炉体内部，炉身手触启动开关采用 12V 直流弱电）保障作业安全。 3. 热负荷≥4kW/眼；燃烧方式：大气式；点火方式：电点火器；炉头下置污物收集盘，配置全钢可调子弹脚。 4. 尺寸（可±偏离 5%）：1500mm×850mm×800mm+150mm(（长×宽×高+靠背高）)。 ★5. 投标人所投产品须符合 GB 35848-2024《商用燃气

			燃烧器具》要求。
--	--	--	----------

标的名称：三门头海鲜蒸柜

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		三门头海鲜蒸柜	1.箱体内胆和外壳采用厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ S30408 不锈钢磨砂板制作；水胆采用厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ S30408 不锈钢焊接而成，配备可升降调节层架。 2.全不锈钢机体门锁， $\geq 120^{\circ}\text{C}$ 耐高温密封胶条。 3.炉头：直燃式炉头，材质:S30408 不锈钢。 4.熄火保护：离子检测熄火保护装置，电子打火系统。 5.具备智能液晶屏显示，具备超温保护、缺水防干烧自动保护功能，具备自动显示故障提示功能，可拆卸式水箱，柜体上下分离式设计。 6.内胆尺寸（可 $\pm$ 偏离 5%）：上中层：960mm $\times$ 670mm $\times$ 200mm；下层：960mm $\times$ 670mm $\times$ 320mm；蒸架层数：4 层。 7.控制方式：旋钮+下压式阀门。 8.风机电压：220V，频率：50Hz；功率： $\geq 120\text{W}$ 。 ★9、投标人所投产品能效等级符合 GB 30720-2025《燃气灶具能效限定值及能效等级》要求。 ★10.投标人所投产品须符合 GB 35848-2024《商用燃气燃烧器具》要求。 11.尺寸（可 $\pm$ 偏离 5%）：1200mm $\times$ 850mm $\times$ 1820mm（长 $\times$ 宽 $\times$ 高）。

标的名称：雪花机

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		雪花机	1.电压：220V，功率 $\leq 0.42\text{kW}$ 。 2.制冰量 $\geq 60\text{kg}/24\text{h}$ ，储冰量 $\geq 30\text{kg}$ 。 3.冰型：雪花颗粒冰。 4.储冰桶采用 PE 材料制作。 5.尺寸（可 $\pm$ 偏离 5%）：500mm $\times$ 610mm $\times$ 950mm（长 $\times$ 宽 $\times$ 高）。

标的名称：不锈钢可折叠工作台 1

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		不锈钢可折叠工作台 1	1.材质：S30408 不锈钢。 2.台面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，台面折弯厚度 $\geq 40\text{mm}$ ，采用厚

			度 $\geq 1.2\text{mm}$ U 型加强筋承托加固。 3.脚架采用规格 $\geq 38\text{mm} \times 38\text{mm}$ 、厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 矩管制作，配不锈钢可调节高度子弹脚。 4.尺寸（可±偏离 5%）：1400mm $\times$ 750mm $\times$ 800mm（长 $\times$ 宽 $\times$ 高）。
--	--	--	--

标的名称：不锈钢三层餐车

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		不锈钢三层餐车	1.层板采用 S30408 不锈钢制作，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。 2.立柱采用厚度 $\geq 2.25\text{mm}$ 不锈钢板折弯制作，打孔可调节，配直径 $\geq 80\text{mm}$ 静音型足轮四个。 3.车身需做三角固定。 4.尺寸（可±偏离 5%）：980mm $\times$ 500mm $\times$ 850mm（长 $\times$ 宽 $\times$ 高）。 ★5.层数：三层。

标的名称：不锈钢双层餐车

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		不锈钢双层餐车	1.层板采用 S30408 不锈钢制作，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。 2.立柱采用厚度 $\geq 2.25\text{mm}$ 不锈钢板折弯制作，打孔可调节，配直径 $\geq 80\text{mm}$ 静音型足轮四个。 3.车身需做三角固定。 4.尺寸（可±偏离 5%）：980mm $\times$ 500mm $\times$ 850（长 $\times$ 宽 $\times$ 高）。 ★5.层数：两层。

标的名称：电热布菲炉

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		电热布菲炉	1.尺寸（可±偏离 5%）：570mm $\times$ 460mm $\times$ 270mm（长 $\times$ 宽 $\times$ 高）。 2.容量： $\geq 9\text{L}$ 。 3.额定功率 $\geq 250\text{W}$ ，额定电压：220V / 50Hz。 4.炉身及餐盆材质：S30408 不锈钢。

标的名称：不锈钢可折叠工作台 2

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标

1		不锈钢可折叠工作台 2	1. 材质：S30408 不锈钢。 2. 台面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，台面折弯厚度 $\geq 40\text{mm}$ ；采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ U 型加强筋承托加固； 3. 支撑脚采用规格 $\geq 38\text{mm} \times 38\text{mm}$ 、壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 的不锈钢矩管制作，配不锈钢可调节高度子弹脚。 4. 尺寸（可 $\pm$ 偏离 5%）：400mm $\times$ 750mm $\times$ 800mm（长 $\times$ 宽 $\times$ 高）
---	--	-------------	--

标的名称：自助加热陶瓷牛奶鼎

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		自助加热陶瓷牛奶鼎	1. 材质：底座：采用 S30408 不锈钢制作，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。罐体：采用食品接触用陶瓷材料制作。 2. 调温：40℃-80℃。 3. 功率：150W-1000W，电压：220V。 4. 容量： $\geq 5\text{L}$ 。 5. 尺寸（可 $\pm$ 偏离 5%）：210mm $\times$ 210mm $\times$ 430mm（长 $\times$ 宽 $\times$ 高）。

标的名称：暖汤煲

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		暖汤煲	1. 内胆材质：S30408 不锈钢。 2. 额定电压 220V 50Hz，加热功率 $\geq 0.6\text{kW}$ 。 3. 容量： $\geq 11\text{L}$ 。 4. 直径 $\Phi 380\text{mm}$ (可 $\pm$ 偏离 5%)，高度：380mm(可 $\pm$ 偏离 5%)。

标的名称：燃气冒菜炉

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		燃气冒菜炉	1. 炉具材质：S30408 不锈钢；灶具面板板材厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，侧板、前门板和后背厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。 2. 灶架采用 Q235 碳素结构钢材质制作，面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，灶架厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，灶膛厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 。支撑脚采用直径 $\geq 48\text{mm}$ 、厚度 $\geq 3.0\text{mm}$ 碳素结构钢管外套直径 $\geq 51\text{mm}$ 不锈钢管连不锈钢调节脚。 3. 灶面炒围和尾围整体冲压成型，前沿设置水槽及滤水孔板，下衬板采用厚度 $\geq 4\text{mm}$ Q235 碳素结构钢板，中间采用厚度 $\geq 5\text{mm}$ 陶瓷纤维板隔热处理，并以不锈钢拉钉固定连接。

			4. 控制系统采用燃气燃烧控制器控制电磁阀：火种未点燃时，主气阀不会打开；运行中发生意外熄火、供风或供气异常时，系统须能自动立即切断全部燃气供给。风、燃气、熄火组合集成一个模块。 ★5. 投标人所投产品须符合 GB 35848-2024《商用燃气燃烧器具》要求。 6. 尺寸（可±偏离 5%）：1300mm×800mm×800mm+120mm（长×宽×高+背高）。
--	--	--	---

标的名称：八眼煲仔炉 2

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		八眼煲仔炉 2	1. 尺寸（可±偏离 5%）：1450mm×800mm×800mm+400mm（长×宽×高+背高）。 2. 材质：S30408 不锈钢板，台面板厚度≥1.2mm，背板厚度≥1.2mm；炉头为球墨铸铁内胆，可调节火力大小，铸铁炉架≥40mm×40mm×4mm，炉头底部配不锈钢接渣盘；炉脚采用Φ≥50mm 无缝钢管内含钢柱，配可调节高度子弹脚；配备电子点火装置。 3. 控制系统：单线电热偶感应，一键式脉冲点火。 ★4. 投标人所投产品须符合 GB 35848-2024《商用燃气燃烧器具》要求。

标的名称：双层工作台 1

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		双层工作台 1	1. 材质：S30408 不锈钢板材。 2. 台面板厚度≥1.2mm，台面与背板整体折弯成型，台面折弯厚度≥40mm，背板折弯厚度≥20mm；面板下内衬防潮中纤压缩板，并采用厚度≥1.2mm 的不锈钢 U 型加强筋承托加固。 3. 下层板厚度≥1.0mm；整体折弯成型，层板折弯厚度≥40mm，并采用厚度≥1.2mmU 型加强筋承托加固，层板底面离完成地面高度≥150mm。 4. 立柱脚管采用规格≥38mm×38mm、壁厚≥1.2mm 的不锈钢矩管制作，配不锈钢可调节高度子弹脚。 5. 尺寸（可±偏离 5%）：1500mm×500mm×800mm（长×宽×高）。

标的名称：双层工作台 2

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
----	------	--------	-----------

	识		
1		双层工作台 2	1. 材质：S30408 不锈钢板材。 2. 台面板厚度$\geq 1.2\text{mm}$，台面与背板整体折弯成型，台面折弯厚度$\geq 40\text{mm}$，背板折弯厚度$\geq 20\text{mm}$；面板下内衬防潮中纤压缩板，并采用厚度$\geq 1.2\text{mm}$的不锈钢 U 型加强筋承托加固。 3. 下层板厚度$\geq 1.0\text{mm}$；整体折弯成型，层板折弯厚度40mm，并采用厚度$\geq 1.2\text{mm}$U 型加强筋承托加固，层板底面离完成地面高度$\geq 150\text{mm}$。 4. 立柱脚管采用规格$\geq 38\text{mm} \times 38\text{mm}$、壁厚$\geq 1.2\text{mm}$的不锈钢矩管制作，配不锈钢可调节高度子弹脚。 5. 尺寸（可土偏离 5%）：$1600\text{mm} \times 500\text{mm} \times 800\text{mm}$（长$\times$宽$\times$高）。

标的名称：双层工作台 3

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		双层工作台 3	1. 材质：S30408 不锈钢。 2. 台面板厚度$\geq 1.2\text{mm}$，台面与背板整体折弯成型，台面折弯厚度$\geq 40\text{mm}$，背板折弯厚度$\geq 20\text{mm}$；面板内衬防潮中纤压缩板，并采用厚度$\geq 1.2\text{mm}$U 型加强筋承托加固。 3. 下层板厚度$\geq 1.0\text{mm}$；整体折弯成型，层板折弯厚度$\geq 40\text{mm}$，并采用厚度$\geq 1.2\text{mm}$U 型加强筋承托加固，层板底面离完成地面高度$\geq 150\text{mm}$。 4. 立柱脚管采用规格$\geq 38\text{mm} \times 38\text{mm}$、壁厚$\geq 1.2\text{mm}$的不锈钢矩管制作，配不锈钢可调节高度子弹脚。 5. 尺寸（可土偏离 5%）：$700\text{mm} \times 800\text{mm} \times 800\text{mm}$（长$\times$宽$\times$高）。

标的名称：筷子机

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		筷子机	1. 电压：220V，频率：50Hz，功率：$\geq 12\text{W}$。 2. 容量：≥ 200 双，适用于长度 235-243mm 的常规密胺筷子。 3. 全智能触控按键，内胆：可拆卸式内胆，外壳材质：不锈钢。 4. 尺寸（可土偏离 5%）：$305\text{mm} \times 250\text{mm} \times 245\text{mm}$（长$\times$宽$\times$高）。

标的名称：带照明条形红外线保温灯连玻璃罩 1

序	符	技术要求名称	技术参数与性能指标
---	---	--------	-----------

号	号 标 识		
1		带照明条形红外线保温灯连玻璃罩 1	1.保温灯尺寸(可±偏离 5%):1680mm×230mm×66mm,电压:220V,频率:50Hz;功率:≥1540W。 2.机身采用 S30408 不锈钢板材制作。 3.开关可按需调节输出功率。 4.高温发热管须采用远红外陶瓷涂层(或同等性能涂层),发热管启动后可在 5 秒内达到额定功率输出,发热管表面温度均匀度(温差)≤5%,正常使用寿命≥8000 小时。 5.配不锈钢热量反射板,反射板表面须经镜面抛光处理,反射率≥85%。加热区域内任意两点温差须控制在 5℃以内,无冷区。 6.照明采用不低于 3500K 暖光灯带,显色指数(Ra)≥80,亮度均匀,防眩光设计。 7.配双侧玻璃防尘罩、台式支架。 8.玻璃罩尺寸(可±偏离 5%):1800×500×600mm(长×宽×高)。

标的名称: 带照明条形红外线保温灯连玻璃罩 2

序号	符 号 标 识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		带照明条形红外线保温灯连玻璃罩 2	1.保温灯尺寸(可±偏离 5%):1680mm×230mm×66mm,电压:220V,频率:50Hz;功率:≥1540W。 2.机身采用 S30408 不锈钢板材制作。 3.开关可按需调节输出功率。 4.高温发热管须采用远红外陶瓷涂层(或同等性能涂层),发热管启动后可在 5 秒内达到额定功率输出,发热管表面温度均匀度(温差)≤5%,正常使用寿命≥8000 小时。 5.配不锈钢热量反射板,反射板表面须经镜面抛光处理,反射率≥85%。加热区域内任意两点温差须控制在 5℃以内,无冷区。 6.照明采用不低于 3500K 暖光灯带,显色指数(Ra)≥80,亮度均匀,防眩光设计。 7.配双侧玻璃防尘罩、台式支架。 8.玻璃罩尺寸(可±偏离 5%):1700×500×600mm(长×宽×高)。

标的名称: 地台式无脚售餐取菜保温柜

序号	符 号 标	技术要求名称	技术参数与性能指标

	识		
1		地台式无脚售餐取菜保温柜	1.材质：S30408 不锈钢板材。 2.台面及汤池内胆厚度$\geq 1.2\text{mm}$，整体折弯成型，台面折弯厚度$\geq 40\text{mm}$；柜身围板厚度$\geq 1.0\text{mm}$；面板上方设计整体冲压扣手；柜内活动层板及底板厚度$\geq 1.0\text{mm}$，整体折弯成型，折弯厚度$\geq 40\text{mm}$，并采用厚度$\geq 1.2\text{mm}$U型加强筋承托加固，活动层板高度可调节；底板底面离完成地面高度$\geq 150\text{mm}$。 3.上轨道双层静音吊滑门，柜门采用厚度$\geq 0.8\text{mm}$不锈钢板制作，门板折弯厚度15mm，底部定位导向柱，柜门推拉无卡顿。 4.配置微电脑控制自动进水及不锈钢发热管加热，具有定时、定温、缺水、漏电保护功能。 5.发热管采用U型发热管，功率$\geq 3\text{KW}$；电压：220V。 6.尺寸（可±偏离5%）：1800mm$\times$700mm$\times$800mm（长$\times$宽$\times$高）。 ▲7.发热元件要求：管状发热元件须按照 JB/T 12719-2016 标准完成 100h 通电干烧循环试验，试验后发热元件在工作温度下泄漏电流$\leq 3.5\text{mA}$。（投标文件中提供第三方检测机构出具的检测（或检验）报告复印件予以佐证并加盖投标人单位公章）。 ▲8.管状发热元件须按照 JB/T 12719-2016 标准完成 100 周期干烧急冷试验，试验全过程未出现熔融、喷火及释放有害气体现象。（投标文件中提供第三方检测机构出具的检测（或检验）报告复印件予以佐证并加盖投标人单位公章）。

标的名称：地台式无脚单通暖碟柜

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		地台式无脚单通暖碟柜	1.材质：采用 S30408 不锈钢板材制作。 2.台面板厚度$\geq 1.2\text{mm}$，台面与背板整体折弯成型，台面折弯厚度$\geq 40\text{mm}$，背板折弯厚度$\geq 20\text{mm}$；面板内衬防潮中纤压缩板，并采用厚度$\geq 1.2\text{mm}$U型加强筋承托加固。 3.柜身围板厚度$\geq 1.0\text{mm}$；柜内活动层板及底板厚度$\geq 1.0\text{mm}$，整体折弯成型，折弯厚度$\geq 40\text{mm}$，并采用厚度$\geq 1.2\text{mm}$U型加强筋承托加固，活动层板高度可调。 4.具备热风循环保温系统，具备智能数显恒温控制器，带保护装置，功率$\geq 3\text{KW}$；电压：220V。 5.上轨道双层静音吊滑门，柜门采用厚度$\geq 0.8\text{mm}$不锈钢板制作，门板折弯厚度$\geq 15\text{mm}$，底部定位导向柱，柜门推拉无卡顿。

			6. 尺寸（可±偏离 5%）：1800mm×700mm×800mm（长×宽×高）。
--	--	--	---

标的名称：单星盆（带台式混水龙头）

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		单星盆（带台式混水龙头）	1. 采用 S30408 不锈钢板材制作。 2. 台面板厚度≥1.2mm；台面与背板整体折弯成型，台面折弯厚度≥40mm，背板折弯厚度≥20mm。 3. 内置一次冲压拉伸成型星盆，星盆板厚度≥1.2mm，星盆尺寸（可±偏离 5%）：300mm×300mm×280mm（长×宽×高），星盆具有防溢水功能；无滞留食物的凹陷和卫生死角；焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺。 4. 连接管采用规格≥32mm×25mm、壁厚≥1.2mm 的不锈钢矩管制作；立柱脚管采用规格≥38mm×38mm、壁厚≥1.2mm 的不锈钢矩管制作，配不锈钢可调节高度子弹脚。 5. 配不锈钢滤网式提盖去水器。 ★6. 配双温水龙头 1 个（投标文件中提供双温水龙头有效期内的《节水产品认证证书》复印件并加盖投标人单位公章） 7. 尺寸（可±偏离 5%）：500mm×500mm×800mm+150mm（长×宽×高+背高）。

标的名称：电磁双头煮面炉

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		电磁双头煮面炉	1. 尺寸（可±偏离 5%）：1400mm×800mm×800mm+50mm（长×宽×高+背高） 2. 双头独立控制，单头额定功率≥15kW；电压 380V/50Hz，三相五线制。 3. 材质：采用 S30408 不锈钢板材制作。 4. 加热系统：采用电磁感应加热方式；机芯为全封闭式结构，配备独立式散热风道。水箱采用双面焊接技术，具备自动故障检测系统，采用十档磁控开关，配备显示屏，可实时显示当前工作功率及线盘（IGBT 模块）的实时温度。

标的名称：保温汤池柜

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标

	识		
1		保温汤池柜	1. 材质：S30408 不锈钢板材制作。 2. 台面及汤池内胆厚度$\geq 1.2\text{mm}$，整体折弯成型，台面折弯厚度$\geq 40\text{mm}$；侧板、围板采用$\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢制作，下层板厚度$\geq 1.0\text{mm}$；整体折弯成型，层板折弯厚度$\geq 40\text{mm}$，并采用厚度$\geq 1.2\text{mm}$U 型加强筋承托加固，层板底面离完成地面高度$\geq 150\text{mm}$。 3. 配置恒温温度调拨器、定时器、电源指示灯、工作指示灯、排水球阀、自动进水电磁阀。 4. 发热管采用 U 型发热管，功率：$\geq 2\text{kW}$。 5. 立柱脚管采用直径$\geq 38\text{mm}$、厚度$\geq 1.2\text{mm}$ 的不锈钢圆管制作，配不锈钢可调节高度子弹脚。 6. 尺寸（可±偏离 5%）：700mm$\times$800mm$\times$850mm+50mm（长$\times$宽$\times$高+背高）。

标的名称：冷藏操作台 1

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		冷藏操作台 1	★1. 蒸发器类型：风冷。 2. 尺寸（可±偏离 5%）：1800mm$\times$760mm$\times$800mm（长$\times$宽$\times$高）；温度（可设定温度）：$+10^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}$；电源：220V/50Hz，功率：$\geq 200\text{W}$。 3. 台面、门板、侧板、内板材质：S30408 不锈钢；配可调节可拆卸网架 2 个，可放置 1/1 或 2/1GN 盆；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏。 4. 在 38°C 环境温度下应能正常启动并运行，应使用环保冷媒（如 R290、R134a）；箱体整体发泡，柜体厚度$\geq 50\text{mm}$；前置出风口。 ▲5. 依据 GB/T 17626.2-2018、GB/T 17626.3-2023、GB/T 17626.4-2018、GB/T 17626.5-2019、GB/T 17626.6-2017、GB/T 17626.11-2023、GB/T 17626.12-2023 进行电磁兼容检测，检测结果合格；按 GB/T2423.3-2016 标准进行持续时间为 24h 的恒定湿热试验，温度 $(40 \pm 2)^{\circ}\text{C}$，相对湿度 $(93 \pm 3)\% \text{RH}$，试验结束后样品应能正常工作；按 GB/T2423.4-2008 标准进行（12h+12h 循环）的交变湿热试验，试验结束后样品应能正常工作；（投标文件中提供第三方检测机构出具的检验（检测）报告复印件并加盖投标人单位公章）。 6. 净容积：$\geq 400\text{L}$；冷柜间室温度等级不低于 H2 级（$+10^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}$）标准下，总能量消耗：$\leq 1.95\text{kwh}/24\text{h}$。

标的名称：地台式无脚汤饭桶保温台柜

序	符	技术要求名称	技术参数与性能指标
---	---	--------	-----------

号	号 标 识		
1		地台式无脚汤饭桶保温台柜	1. 材质：S30408 不锈钢板材。 2. 台面板厚度$\geq 1.2\text{mm}$，台面与背板整体折弯成型，台面折弯厚度$\geq 40\text{mm}$，背板折弯厚度$\geq 20\text{mm}$；面板内衬防潮中纤压缩板，并采用厚度$\geq 1.2\text{mm}$U 型加强筋承托加固。 3. 柜身围板厚度$\geq 1.0\text{mm}$；柜内活动层板及底板厚度$\geq 1.0\text{mm}$，整体折弯成型，折弯厚度$\geq 40\text{mm}$，并采用厚度$\geq 1.2\text{mm}$U 型加强筋承托加固，活动层板高度可调。 4. 上轨道双层静音吊滑门，柜门采用厚度$\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板制作，门板折弯厚度$\geq 15\text{mm}$，底部具备定位导向柱，柜门推拉无卡顿。 5. 尺寸（可±偏离 5%）：1700mm$\times$700mm$\times$800mm（长$\times$宽$\times$高）。

标的名称：直角展示柜

序号	符 号 标 识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		直角展示柜	1. 尺寸（可±偏离 5%）：900mm$\times$650mm$\times$1250mm（长$\times$宽$\times$高），容积：$\geq 350\text{L}$，温度区间：2℃~8℃。 2. 功率：$\geq 400\text{W}$。 3. 材质与结构：内外箱板均采用 S30408 不锈钢制作，外箱板厚度$\geq 0.6\text{mm}$，内箱板厚度$\geq 0.5\text{mm}$。柜内配三层不锈钢层架（S30408 不锈钢，厚度$\geq 0.8\text{mm}$）及三层钢化玻璃层板。底部为 S30408 不锈钢钣金底座，配四个万向轮（前两个带刹车）。 4. 门密封胶条为可拆卸式设计。 5. 箱体采用环保环戊烷等绿色发泡剂高压发泡，保温层厚度$\geq 40\text{mm}$。 6. 制冷系统：全封闭压缩机，采用风冷强制循环制冷，箱内温度均匀。具备自动化霜及除霜水自蒸发功能，无需外接排水。 7. 控制、显示与照明：采用电子温控器，外置式数显面板，可实时显示柜内温度。内置独立控制照明灯，柜内无阴影。

标的名称：排烟系统 1

序号	符 号 标 识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		排烟系统 1	（一）油网烟罩：

		1.尺寸（可±偏离 5%）：2200mm×900mm×500mm（长×宽×高）。 2.材质：S30408 不锈钢；单体厚度≥1.2mm；预留滤油格安装槽，滤油格可拆卸，滤油格尺寸（可±偏离 5%）500mm×500mm×35mm，间距≤1mm 排列。每片滤油格安装槽底部设置≥ 5 条的导油通道直连导油槽，接油盒间距≤2000mm。每 1000mm 配置嵌入式厨房专用 LED 照明灯，炉灶台面照度≥500LUX；电线套导管，驳线盒连接，外壳防护≥IP55。烟罩顶部至天花板或吊顶处封不锈钢板，厚度≥1.2mm，内附承重不锈钢矩管骨架，骨架间距≤500mm；与天花板或吊顶齐平并同色收边；所有人体能接触的地方压圆边、倒圆角、去毛刺处理。 （二）排气管道 ★1.总面积：50 平方米。 2.风管截面尺寸（可±偏离 5%）：500mm×400mm（长×宽）。 3.材质：镀锌板，板材厚度≥1.0mm。 （三）风管吊装支架 ★1.数量：15 套； 2.材质：采用角铁及丝杆制作。 （四）外转子离心风机： ★1.数量：1 台。 2.额定功率：≥3kW；额定电压：220V。 3.流量：≥6500m³/h。 4.静压：≥600Pa，转速：≥1360r/min，噪音：≤75db(A)。 （五）风机吊装支架： ★1.数量：1 套。 2.采用角铁及丝杆制作，配减震器。 （六）风机启动控制箱： ★1.数量：1 台。 2.材质：不锈钢箱体。
--	--	--

标的名称： 高压洗车机

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		高压洗车机	★1.额定电压/频率：220V/50Hz，高压泵传动装置输入功率 2kW-3.5kW。 2.配智能温控、高温自动断电功能；出现堵塞或异常或过载时能自动保护关停。 ★3.高压钢丝增强管管长≥20 米，带卷轴绕线盘。 4.额定压力≥300Bar，额定流量≥15L/min；泵体：斜

			盘泵，机芯材质：铜；机身防水等级：不低于 IPX5； 电机类型：感应电机。 5. 尺寸（可±偏离 5%）：480mm×450mm×610mm（长×宽×高）。
--	--	--	--

标的名称：四层条格货架

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		四层条格货架	1. 架内框采用规格 $\geq 38\text{mm} \times 25\text{mm}$ 、厚度 $\geq 1.1\text{mm}$ 的 S30408 不锈钢管材制作。 2. 立柱采用管径 $\geq 38\text{mm}$ 、厚度 $\geq 1.1\text{mm}$ 的 S30408 不锈钢管材制作，配套不锈钢可调子弹脚。 3. 尺寸（可±偏离 5%）：1200mm×500mm×1500mm（长×宽×高）。

标的名称：双温四门高身雪柜

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		双温四门高身雪柜	1. 外形尺寸（可±偏离 5%）：1200×750×1950mm（长×宽×高）；额定电压：220V；冷藏冷冻双温度区间设计。 2. 网架采用涂塑工艺制作，配有限位装置，最大承重 $\geq 40\text{kg}$ 。 3. 拉手采用拉伸集成不锈钢手柄，符合人体工程学设计，可拆下型门封条。 4. 带有自动关闭铰链门；配有电子温控器，可显示数字温度。 5. 配有内嵌门锁装置，无需外挂锁具。 ★6. 蒸发器类型：风冷；总净容积： $\geq 760\text{L}$ ；总能量消耗： $\leq 5.8\text{kWh}/24\text{h}$ ；融霜方式：自动加热融霜系统。 ▲7、依据 GB/T 17626.2-2018、GB/T 17626.3-2023、GB/T 17626.4-2018、GB/T 17626.5-2019、GB/T 17626.6-2017、GB/T 17626.11-2023、GB/T 17626.12-2023：通过静电放电抗扰度试验、通过射频电磁场辐射抗扰度试验、通过电快速瞬变脉冲群抗扰度试验、通过浪涌冲击抗扰度试验、通过射频场感应的传导抗扰度试验、通过电压暂降抗扰度试验、通过振铃波抗扰度试验，且以上试验性能等级均不低于 B 级；依据 GB/T2423.3-2016、GB/T2423.4-2008：通过持续时间为 24h，温度 $(40\pm 2)^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 $(93\pm 3)\%$ RH 的恒定湿热试验，试验结束后样品应能正常工作；通过 12h+12h 循环的交变湿热试验，试验结束后样品

			应能正常工作。（投标文件中提供第三方检测机构出具的检验（检测）报告复印件并加盖投标人单位公章）
--	--	--	---

标的名称：六门更衣柜

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		六门更衣柜	1.柜板采用厚度 $\geq 0.5\text{mm}$ 不锈钢板制作、表面采用喷涂工艺防锈处理。 2.门数：6扇；开门方式：平开式。 3.尺寸（可±偏离5%）：900mm $\times$ 450mm $\times$ 1800mm（长 $\times$ 宽 $\times$ 高）。

标的名称：单星洗手池

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		单星洗手池	1.台面采用 S30408 不锈钢板材制作，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 。 2.洗涮盆采用 S30408 不锈钢板材制作，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，每个洗涮盆配置不锈钢带滤渣提篮去水器 1 套（含不锈钢波纹下水管 1 根）。 3.横向拉力支撑管（管径 $\geq 25\text{mm}$ ）及立柱（管径 $\geq 38\text{mm}$ ）采用厚度 $\geq 1.1\text{mm}$ 不锈钢管材制作，配套全钢可调子弹脚。 4.尺寸（可±偏离5%）：1000mm $\times$ 700mm $\times$ 800mm+120mm（长 $\times$ 宽 $\times$ 高+靠背）。 ★5.配双温水龙头 1 个（投标文件中提供双温水龙头有效期内的《节水产品认证证书》复印件并加盖投标人单位公章）。

标的名称：双层工作台 4

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		双层工作台 4	1.台面板采用 S30408 不锈钢板材制作，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 。 2.面板下内衬 $\geq 15\text{mm}$ 防潮木工板减震消音；下层板采用厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ S30408 不锈钢板材制作，立柱采用（管径 $\geq 38\text{mm}$ ）厚度 $\geq 1.1\text{mm}$ 不锈钢管材制作，配套全钢可调子弹脚。 3.尺寸（可±偏离5%）：1800mm $\times$ 800mm $\times$ 800mm（长 $\times$ 宽 $\times$ 高）。

标的名称：双层工作台 5

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
----	------	--------	-----------

	标识		
1		双层工作台 5	1. 台面板采用 S30408 不锈钢板材制作, 厚度$\geq 1.2\text{mm}$。 2. 面板下内衬$\geq 15\text{mm}$ 防潮木工板减震消音; 下层板采用厚度$\geq 1.0\text{mm}$ S30408 不锈钢板材制作, 立柱采用(管径$\geq 38\text{mm}$) 厚度$\geq 1.1\text{mm}$ 不锈钢管材制作、配套全钢可调子弹脚。 3. 尺寸(可$\pm$偏离 5%): $1500\text{mm} \times 800\text{mm} \times 800\text{mm}$ (长$\times$宽$\times$高)。

标的名称: 单星水池

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		单星水池	1. 台面采用 S30408 不锈钢板材制作, 厚度$\geq 1.2\text{mm}$。 2. 洗涮盆采用 S30408 不锈钢板材拼接满焊制成, 厚度$\geq 1.0\text{mm}$, 每个洗涮盆配置 S30408 不锈钢带滤渣提篮去水器 1 套(含不锈钢波纹下水管 1 根)。 3. 横向拉力支撑管(管径$\geq 25\text{mm}$)及立柱(管径$\geq 38\text{mm}$)采用厚度$\geq 1.1\text{mm}$ 不锈钢管材制作, 配套不锈钢可调子弹脚。 4. 尺寸(可$\pm$偏离 5%): $700\text{mm} \times 700\text{mm} \times 800\text{mm} + 120\text{mm}$ (长$\times$宽$\times$高+靠背) ★5. 配双温水龙头 1 个(投标文件中提供双温水龙头有效期内的《节水产品认证证书》复印件并加盖投标人单位公章)。 ▲6. 经过盐雾试验后, 表面无明显变化, 符合 GB/T10125-2021; 检验合格。(投标文件中提供第三方检测机构出具的检验(检测)报告复印件并加盖投标人单位公章)。

标的名称: 双层工作台带靠背

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		双层工作台带靠背	1. 台面板采用 S30408 不锈钢板材制作, 厚度$\geq 1.2\text{mm}$。 2. 面板下内衬$\geq 15\text{mm}$ 防潮木工板减震消音; 下层板采用厚度$\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板材制作, 立柱采用管径$\geq 38\text{mm}$、厚度$\geq 1.1\text{mm}$ 不锈钢管材制作, 配套不锈钢可调子弹脚。 3. 尺寸(可$\pm$偏离 5%): $1800\text{mm} \times 700\text{mm} \times 800\text{mm} + 120\text{mm}$ (长$\times$宽$\times$高+靠背)。

标的名称: 双星水池

序	符	技术要求名称	技术参数与性能指标
---	---	--------	-----------

号	号 标 识		
1		双星水池	1.台面采用 S30408 不锈钢板材制作，厚度$\geq 1.2\text{mm}$。 2.洗涮盆采用 S30408 不锈钢板材制作，厚度$\geq 1.0\text{mm}$，每个洗涮盆配置不锈钢带滤渣提篮去水器 1 套（含不锈钢波纹下水管 1 根）。 3.横向拉力支撑管（管径$\geq 25\text{mm}$）及立柱（管径$\geq 38\text{mm}$）采用厚度$\geq 1.1\text{mm}$ 不锈钢管材制作，配套不锈钢可调子弹脚。 4.尺寸（可$\pm$偏离 5%）：1500mm$\times$700mm$\times$800mm+120mm（长$\times$宽$\times$高+靠背）。 ★5.配双温水龙头 2 个（投标文件中提供双温水龙头有效期内的《节水产品认证证书》复印件并加盖投标人单位公章）。

标的名称：热水器

序号	符号 标 识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		热水器	1.增压泵功率$\leq 50\text{W}$。 2.排烟方式：强排式、燃热出水量$\geq 18\text{L}$。 3.尺寸（可$\pm$偏离 5%）575mm$\times$370mm$\times$190mm（长$\times$宽$\times$机身厚度）。 ★4.投标人所投产品能效等级符合 GB 20665-2015《家用燃气快速热水器和燃气采暖热水炉能效限定值及能效等级》要求。 ★5.投标人所投产品符合 GB 6932-2015《家用燃气快速热水器》要求。

标的名称：炉拼台 1

序号	符号 标 识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		炉拼台 1	1.层板采用 S30408 不锈钢板材制作，厚度$\geq 1.2\text{mm}$。 2.横向拉力支撑管（管径$\geq 25\text{mm}$）及立柱（管径$\geq 38\text{mm}$）采用厚度$\geq 1.1\text{mm}$ 不锈钢管材制作，配套不锈钢可调子弹脚。 3.尺寸（可$\pm$偏离 5%）：400mm$\times$1200mm$\times$800mm+400mm（长$\times$宽$\times$高+靠背）。

标的名称：炉拼台 2

序号	符号 标 识	技术要求名称	技术参数与性能指标

	识		
1		炉拼台 2	1.层板采用 S30408 不锈钢板材制作，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 。 2.横向拉力支撑管（管径 $\geq 25\text{mm}$ ）及立柱（管径 $\geq 38\text{mm}$ ）采用厚度 $\geq 1.1\text{mm}$ 不锈钢管材制作，配套不锈钢可调子弹脚。 3.尺寸（可 $\pm$ 偏离 5%）：300mm $\times$ 1200mm $\times$ 800mm+400mm（长 $\times$ 宽 $\times$ 高+靠背）。

标的名称：单头大锅灶

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		单头大锅灶	1.外壳采用 S30408 不锈钢磨砂板制作，整体冲压灶面标板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，前挡、侧挡厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，侧板、前门板和后背厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。 2.炉体骨架采用 40mm $\times$ 40mm $\times$ 4mm 角钢加固，配 $\Phi 51\text{mm}$ 无缝钢管及可调节子弹脚，炉面下衬 $\geq 4\text{mm}$ 防火隔热保温棉并用拉铆螺栓固定，内衬台面板、炉膛使用镀锌板，并以耐火泥砌实，前沿带溢水排污槽，配挡渣条。 3、炉头：燃烧器底排孔式鼓风燃烧方式，配备节能安全预混仓。 4.熄火保护：离子检测熄火保护装置，设置常明火种。 5.风机（220V,50Hz，120W 风机/眼）搭配线拉式风气联动。 ★6.投标人所投产品须符合 GB 35848-2024《商用燃气燃烧器具》要求。 ★7.投标人所投产品能效等级符合 GB 30720-2025《燃气灶具能效限定值及能效等级》要求。 8.尺寸（可 $\pm$ 偏离 5%）：1100mm $\times$ 1200mm $\times$ 800mm+450mm（长 $\times$ 宽 $\times$ 高+靠背）。

标的名称：双头小炒灶

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		双头小炒灶	1.外壳采用 S30408 不锈钢磨砂板制作，整体冲压灶面标板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，前挡、侧挡厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，侧板、前门板和后背厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。 2.炉体骨架采用 40mm $\times$ 40mm $\times$ 4mm 角钢加固，配 $\Phi 51\text{mm}$ 无缝钢管及可调节子弹脚，炉面下衬 $\geq 4\text{mm}$ 防火隔热保温棉并用拉铆螺栓固定，内衬台面板、炉膛使用镀锌板，并以耐火泥砌实，前沿带溢水排污槽，配挡渣条。

			3. 炉头：燃烧器底排孔式鼓风燃烧方式，配备节能安全预混仓。 4. 熄火保护：离子检测熄火保护装置，设置常明火种。 5. 风机（额定电压/频率：220V/50Hz，功率≥120W 风机/眼）搭配线拉式风气联动。 ★6. 投标人所投产品须符合 GB 35848-2024《商用燃气燃烧器具》要求。 ★7. 投标人所投产品能效等级符合 GB 30720-2025《燃气灶具能效限定值及能效等级》要求。 8. 尺寸（可±偏离 5%）：1800mm×1200mm×800mm+450mm。（长×宽×高+靠背）。
--	--	--	---

标的名称：单通打荷台 1

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		单通打荷台 1	1. 台面板采用 S30408 不锈钢板材制作，厚度≥1.2mm。面板下内衬≥15mm 防潮木工板减震消音。 2. 侧板背板、内层板、门板及底板采用厚度≥1.0mm 不锈钢板制作，配全钢锥形可调子弹脚。 3. 尺寸（可±偏离 5%）：1800mm×800mm×800mm（长×宽×高）。

标的名称：单通打荷台 2

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		单通打荷台 2	1. 台面板采用 S30408 不锈钢板材制作，厚度≥1.2mm。面板下内衬≥15mm 防潮木工板减震消音。 2. 侧板背板、内层板、门板及底板采用厚度≥1.0mm 不锈钢板制作，配全钢锥形可调子弹脚。 3. 尺寸（可±偏离 5%）：1800mm×760mm×800mm（长×宽×高）。

标的名称：冷藏操作台 2

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		冷藏操作台 2	1. 额定电压/频率：220V/50Hz，额定功率≥200W。 2. 门式：实体双门；具有开门限位及自动回复功能、配开门风机即停转装置。 3. 蒸发器类型：风冷；箱体整体发泡，柜体厚度≥50mm。 4. 内循环风冷设计，自动化霜、具有除霜水自蒸发系统、无需另行排水。

			5. 内外箱板采用 S30408 不锈钢制作，内箱柜体阴角须做圆弧角处理，门密封胶条为可拆卸式设计；配可调式层架。 6. 尺寸（可±偏离 5%）：1800mm×760mm×800mm（长×宽×高），净容积：≥400L。
--	--	--	---

标的名称：食具消毒柜

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		食具消毒柜	1. 额定电压/频率：220V/50Hz，功率≥1.25kW。 2. 消毒方式：臭氧 + 烘干 + 紫外线；臭氧浓度≥40mg/m³（二星级标准）；紫外线主波长≥253.7nm。 3. 容积≥720L；至少可放菜刀（规格：刃长 230mm×宽 115mm）≥10 把，除可用于刀具工具消毒外也可用于食具饮具消毒（如餐刀、餐叉、碗、盘、筷）；门式：不锈钢带可视平开门，紫外线泄露量≤5 μW/cm²，臭氧泄漏量≤0.20mg/m³。 4. 消毒杀菌能力要求：作业后对大肠杆菌的平均杀灭对数值≥5.8、杀灭率≥99.9%。 5. 尺寸（可±偏离 5%）：1225mm×580mm×1525mm（长×宽×高）。 ★6. 投标文件中须提供所投产品的《消毒产品卫生安全评价报告》复印件（所投产品若为新消毒产品须提供有效的卫生许可批件复印件）；投标文件中须提供所投产品生产厂家有效的《消毒产品生产企业卫生许可证》复印件。

标的名称：带照明条形红外线保温灯连玻璃罩 3

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		带照明条形红外线保温灯连玻璃罩 3	1. 电压：220V，功率≤0.9kW。 2. 机身采用 S30408 不锈钢板材材质制作， 3. 玻璃表面不得存在飞边、裂纹、崩损、缺口等缺陷。 4. 加热区域内任意两点温差须控制在 5℃以内。 5. 保温灯内部加装陶瓷紧固件；采用暖色 3500K 光源照明。 6. 尺寸（可±偏离 5%）：760mm×230mm×66mm（长×宽×高）。

标的名称：保温饭桶

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标

	识		
1		保温饭桶	1.额定电压/频率：220V/50Hz，额定功率$\geq 3\text{kW}$。 2.面板采用 S30408 不锈钢板材制作,厚度$\geq 1.2\text{mm}$；池板采用 S30408 不锈钢板材制作,厚度$\geq 1.0\text{mm}$。配置 S30408 不锈钢发热管及恒温调节器、自动补水防干烧装置。 3.柜板采用厚度$\geq 1.0\text{mm}$ 的 S30408 不锈钢板制作。 4.尺寸（可$\pm$偏离 5%）：700mm$\times$700mm$\times$800mm（长$\times$宽$\times$高）。

标的名称：排烟系统 2

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		排烟系统 2	1.采用不锈钢板材料制作，不锈钢板厚度$\geq 1.2\text{mm}$。 ▲2.采用嵌入式一体化结构，烟机电机采用外转子高温电机,绝缘温度等级 F 级(155℃)；处理风量$\geq 6300\text{m}^3/\text{h}$.风压$\geq 650\text{Pa}$.噪音$\leq 65\text{dB}$；净化功能采用碰撞冷凝、机械分离、金属过滤、静电吸附、uv 光解氧化五级净化，油烟净化率$\geq 98\%$。（投标文件中提供第三方检测机构出具的检验（检测）报告复印件并加盖投标人单位公章） ▲3.电源连接器依据 GB/T 4208-2017 标准检验，其防水等级不低于 IP68；高压电场绝缘子采用高分子复合绝缘子,环境相对湿度为 99%情况下不漏电，不击穿放电；油烟浓度达 $30\text{mg}/\text{m}^3$ 情况下不漏电，不击穿放电，性能符合 GB/T22707-2008 标准；外翻式内衬板，卡扣式固定设计，烟机、静电电场采用“下拉式开合”设计，无需工具徒手即可拆卸，操作人员站在地面即可完成清洗、维护、保养工作。（投标文件中提供第三方检测机构出具的检验（检测）报告复印件并加盖投标人单位公章） 4.尺寸（可$\pm$偏离 5%）：7000mm$\times$1300mm$\times$750mm（长$\times$宽$\times$高）。 ▲5.对正常使用中手容易接触到的表面，施加放电电压，放电次数≥ 10 次，整机正常工作；对面板上缝隙、孔、按键施加放电电压，放电次数≥ 10 次，整机正常工作。（投标文件中提供第三方检测机构出具的检验（检测）报告复印件并加盖投标人单位公章）

标的名称：24 盘蒸饭柜

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标

1		24 盘蒸饭柜	1.箱体内胆和外壳采用厚度$\geq 1.0\text{mm}$的 S30408 不锈钢磨砂板制作,水胆采用厚度$\geq 1.5\text{mm}$S30408 不锈钢焊接而成,具备可升降调节层架。 2.不锈钢机体门锁;密封胶条应耐高温($\geq 120^{\circ}\text{C}$)。 3.炉头: S30408 不锈钢直燃式炉头。 4.熄火保护: 离子检测熄火保护装置,电子打火系统。 5.最大蒸饭能力: 大米$\geq 3\text{kg/盘}$,面点$\geq 3\text{kg/盘}$,排骨$\geq 5\text{kg/盘}$。 6.具备数字显示功能,实时显示运行状态。具备超温保护、缺水防干烧自动保护功能。可拆卸式水箱,柜体上下分离式设计。 7.风机额定电压 220V、频率 50Hz、额定功率 $\geq 120\text{W}$。 8.尺寸(可$\pm$偏离 5%): $1150\text{mm}\times 800\text{mm}\times 1820\text{mm}$(长$\times$宽$\times$高)。 ★9.投标人所投产品须符合 GB 35848-2024《商用燃气燃烧器具》要求。 ★10.投标人所投产品能效等级符合 GB 30720-2025《燃气灶具能效限定值及能效等级》要求。
---	--	---------	--

标的名称: 电饼铛

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		电饼铛	1.额定电压/频率: 220V/50Hz; 额定功率$\geq 4.5\text{kW}$。 2.外壳材质: S30408 不锈钢。 3.适用于薄饼、煎饼、锅贴、煎饺、千层饼面点食物煎烤制。 4.尺寸(可$\pm$偏离 5%): $700\text{mm}\times 850\text{mm}\times 970\text{mm}$(长$\times$宽$\times$高) 5.防水等级不低于 IPX4(符合 GB/T 4208-2017《外壳防护等级(IP 代码)》的规定)。

标的名称: 气饼铛

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		气饼铛	1.额定电压 220V(内含 12V 电瓶),热负荷 9.0kW。 2.外壳材质: S30408 不锈钢。 3.智能化数显温控面板,温度范围: $0^{\circ}\text{C}-300^{\circ}\text{C}$。 4.尺寸(可$\pm$偏离 5%): $640\text{mm}\times 780\text{mm}\times 800\text{mm}$(长$\times$宽$\times$高)。 ★5.投标人所投产品须符合 GB 35848-2024《商用燃气燃烧器具》要求。

标的名称: 电磁炉单大锅灶

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		电磁炉单大锅灶	1. 额定电压 380V; 额定频率 50Hz。 2. 防水等级不低于 IPX4。 3. 板材厚度：采用 S30408 不锈钢板材制作，面板厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ；侧板厚度 $\geq 0.8\text{mm}$ 。 4. 功率 $\geq 20\text{kW}$ 。 5. 水压范围：100-400kPa。 6. 尺寸(可±偏离 5%)：1000mm×1100mm×800mm+400mm（长×宽×高+靠背）。 7. 外壳采用不锈钢磨砂板制作，台面一体成型，三相四线。 8. 应配备显示屏，可实时显示设备运行状态（如功率、温度）及故障代码。

标的名称：燃气蒸饭柜

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		燃气蒸饭柜	1. 尺寸（可±偏离 5%）：1400×700×1700mm（长×宽×高），适用燃气气压：2000Pa。 2. 盆数：24；结构形式：双门；配 24 个加厚蒸饭盘；蒸制能力：米饭 $\geq 72\text{kg}$, 可供人数 ≥ 380 人。 3. 采用带电子点火及熄火保护装置的自动燃烧器控制系统。 4. 技术要求：①开水煮沸时间 $\leq 5.7\text{min}$ ；②带泄压阀装置，箱体内最大工作压力可保持在 485Pa（ $\pm 10\text{Pa}$ ）；③耐久性：熄火保护装置 ≥ 7000 次，点火器 ≥ 10000 次。 ★5. 投标人所投产品须符合 GB 35848-2024《商用燃气燃烧器具》要求。 ★6. 投标人所投产品能效等级符合 GB 30720-2025《燃气灶具能效限定值及能效等级》要求。 7. 配溢水阀装置. 缺水保护装置，自动进水，防干烧功能。

标的名称：蒸汽发生器

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		蒸汽发生器	1. 内置风机：额定功率 $\geq 120\text{W}$ ，额定电压/频率：220V/50Hz，风机电机采用纯铜线圈。。

			2.主材及热交换器（火管）需采用 S30408 不锈钢板材制作。 3.水容积≥28L；蒸汽温度：100℃-110℃；蒸发量≥90kg/h,天然气耗气量≤7.0m³/h，火排数量≥40 排。 4.带显示屏，带除垢窗,配置过热保护装置（动作温度≤112℃）、过压保护安全装置、缺水保护装置和压力开关保障使用安全；防护等级不低于 IPX4 级。 5.热负荷≤36KW。 6.尺寸（可±偏离 5%）：660×600×950mm（长×宽×高）。 ★7.投标人所投产品须符合 GB 35848-2024《商用燃气燃烧器具》要求。 ★8.投标人所投产品能效等级符合 GB 30720-2025《燃气灶具能效限定值及能效等级》要求。
--	--	--	---

标的名称：手推式洗地机

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1		手推式洗地机	1.清洁宽度≥550mm；吸水宽度≥860mm；刷盘尺寸≥20 寸；清洗效率≥1950 m²/h。 2.刷盘每分钟转速≥155rpm；洗刷压力≥28kg；吸水电机：额定电压≥24V；额定功率≥500W；刷盘电机：额定电压≥24V；额定功率≥550W； 3.真空吸力≥160mbar。清水箱≥50L；污水箱≥55L。 4.电池容量≥24V100AH；工作时间≥3h；机器重量（含电池）≤145kg。 5.尺寸（可±偏离 5%）：1230mm×530mm×990mm（长×宽×高）。

3.3.服务要求

3.3.1.服务内容要求

采购包 1:

序号	符号标识	服务要求名称	服务要求内容
1		服务要求	★1.本项目若涉及到国家强制认证的（CCC）或前置许可认证的，产品需符合国家强制认证（CCC）或前置许可、认证。若中标（成交），在供货时向采购人提供《中国强制性产品认证》（3C 证书）或其他前置许可、认证要求证明材料复印件（投标文件中提供承诺函并加盖投标人单位公章，承诺函格式自拟）。 2.本项目参数凡涉及尺寸可±偏离 5%（采购文件

			有明确要求的除外)。 ★3. 本项目采购标的(如涉及)与食品接触材料及制品,须符合 GB 4806.1-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》。 ★4. 本项目涉及的国家标准、国家推荐标准、行业标准,如有更新标准则按照最新标准执行。
--	--	--	--

3.3.2. 商务要求

采购包 1:

序号	符号标识	商务要求名称	商务要求内容
1	★	交货时间	自合同签订之日起 30 日将货物送达交货地点并安装调试完成。
2	★	交货地点	成都理工大学主校区、宜宾校区、马角坝基地。
3	★	支付方式	分期付款
4	★	付款进度安排	1、预付款付款条件: 采购合同签订后, 三 (3) 个工作日内, 中标 (成交) 供应商将发票原件 (原则上须为增值税专用发票) 和合同复印件交采购人使用单位, 采购人收到资料后。达到该付款条件起 10 个工作日内, 支付合同总金额的 50.0% 2、进度款付款条件: 综合验收合格后, 三 (3) 个工作日内, 中标 (成交) 供应商将发票原件 (原则上须为增值税专用发票) 和合同复印件交采购人使用单位, 采购人收到资料后。达到该付款条件起 10 个工作日内, 支付合同总金额的 50.0%
5	★	验收、交付标准和方法	采购人按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收

			管理的指导意见》(财库[2016]205号)及《成都理工大学采购验收管理办法》(成理校发[2023]11号)的有关规定开展验收。
6	★	包装方式及运输	涉及的商品包装和快递包装,均应符合《商品包装政府采购需求标准(试行)》《快递包装政府采购需求标准(试行)》的要求,包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸,以确保货物安全无损运抵指定地点。
7	★	质量保修范围和保修期	1.货物质保期:2年,质保期的起始日期为货物在最终用户现场验收合格之日起开始计算;质保期内1年包换。2.质保期内每年巡回保养2次;提供7×24小时故障报修,并在1小时内作出电话响应,如遇电话支持无法解决的问题,于24小时内派技术人员赶赴现场进行故障排查,并在3日内排除故障;如在3日内无法排除故障,供应商为采购人提供同类型货物,以保障采购人的正常使用;如因货物性能故障连续维修两次仍不能正常使用的,供应商应在一个月内更换相同品牌型号的全新货物给采购人,并重新计算质保期;供应商所

			供的软件采购人具有终身使用权，并向采购人提供软件升级。 3.质保期外供应商继续提供服务，差旅费（包括机票、住宿、交通费等）和人工服务费包含在本次报价中，如需更换零配件、购买附件，按成本价收取费用。 4.供应商负责上门安装调试，现场操作培训，培训包括货物的基本原理、操作及货物维护保养知识。
8	★	违约责任与解决争议的方法	违约责任：以合同约定为准；解决争议的方法：双方协商解决；协商不成时，双方可向采购人所在地人民法院提起诉讼。

3.4. 其他要求

1. 投标人需具备类似项目业绩。 2. 投标人可在“货物质保期：2 年，质保期的起始日期为货物在最终用户现场验收合格之日起开始计算”的质保期基础上增加质保期。 3. 投标人需为本项目提供项目实施方案（包括①项目实施进度保证措施（需包含生产、运输、到货时间计划安排及时间表）；②项目实施质量保障措施（需包含生产、 出厂检验、交付节点质量控制措施）；③人员配置及分工（需包含项目拟委派人数、各人员岗位设置及具体分工）；④安装调试方案（需包含安装调试流程、安装调试标准））。 4. 投标人需为本项目提供售后服务方案（包括：①售后服务内容（需包含服务覆盖范围、维修保养内容）；②售后技术培训与支持（需包含培训人员、培训资料配置、培训课时与频次承诺）；③售后服务点及服务电话设置（需包含本项目拟投入的服务网点地址、网点服务人员配置情况、至少 2 个 24 小时售后服务电话））。