

## 9.4 报价唯一性

### 9.4.1 开标一览表

项目编号/包号：常采公[2022]0282号

项目名称：常州经开区公共卫生管理服务中心新建工程厨具设备采购项目

序号	投标项目名称	投标报价	
		大写	小写
1	常州经开区公共卫生管理服务中心新建工程厨具设备采购项目	叁拾柒万捌仟陆佰玖拾元整	378690 元

注：1. 此表中，每包的投标报价应和《投标分项报价表》中的总价相一致。

2. 本表必须按包分别填写。

投标人名称（加盖公章）：江苏金立餐饮设备有限公司

日期：2023年1月4日

## 9.4.2 投标分项报价表

项目编号/包号：常采公[2022]0282号

项目名称：常州经开区公共卫管理服务中心新建工程厨具设备采购项目

报价单位：人民币元

序号	分项名称	品牌 商标	规格型号		技术参数	数量	单位	投标价格	
			规格	型号				单价 (元)	总价 (元)
洁具间									
1	灭蝇灯	亨得利	40W	WGS-30B	参数配置：电源：220V，功率：40W。	1	台	550	550
2	拖把架带沥水	华杰	1200*500*1550	HJTBJ-1200	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备置放架》（QB/T2319.5-2004）；层板选用 SUS304 不锈钢贴膜拉丝板，板厚：1.5mm；板面机械冲孔，板底采用 SUS304 不锈钢板折边焊接加强筋，加强筋板厚：1.5mm；立柱采用为 $\phi 38*1.2$ mm 圆管，配不锈钢包钢调节脚，连接处满焊精工打磨。	1	台	1250	1250
主食库									
1	地货架	华杰	1200*500*250	HJDJ-1200	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备置放架》（QB/T2319.5-2004）；存放架选用 $\phi 50*50$ mm*1.5mm 不锈钢焊管；每个竖档间距 8cm；配橡胶脚套。	8	台	800	6400
2	推车	华杰	900*600*800	HJTC-900	304 不锈钢制作，厚度 1.2mm，配 4 只尼龙轮	2	台	950	1900
副食库									
1	灭蝇灯	亨得利	40W	WGS-30B	参数配置：电源：220V，功率：40W。	1	台	550	550
2	四层货架	华杰	1200*500*1550	HJHJ-1200	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备置放架》（QB/T2319.5-2004）；层板选用 SUS304 不锈钢贴膜拉丝板，板厚：1.5mm；板面机械冲孔，板底采用 SUS304 不锈钢板折边焊接加强筋，加强筋板厚：1.5mm；立柱采用为 $\phi 38*1.2$ mm 圆管，配不锈钢包钢调节脚，连接处满焊精工打磨。	13	台	1100	14300
加工间									
1	灭蝇灯	亨得利	40W	WGS-30B	参数配置：电源：220V，功率：40W。	1	台	550	550

2	刀具砧板消毒柜	华杰	800*600*1300	HJDXG-800	<ul style="list-style-type: none"> <li>电压：220V SPN, 50/60Hz</li> <li>电量：30W</li> <li>规格：紫外线臭氧杀菌消毒</li> </ul>	2	台	2500	5000
3	大单星盆台	华杰	1000*750*800/ 150	HJSC-700	<p>设计制作标准参照〈不锈钢厨房设备 洗涮台〉(QB/T2319.2-2004)；洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板；洗盆斗深 250mm；洗盆的支撑脚管选用 Φ38*1.2mm 不锈钢管，配不锈钢包钢调节脚，其余管材拉衬管材选用 Φ25mm*1.2mm 管材，带后档板，另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。</p> <p>▲1、不锈钢水池依据 GB/T 11170-2008、GB 31604.49-2016、GB/T 6461-2002 检测标准，通过 GB 4806.9-2016, GB/T 3280-2015 标准检测，通过 50g/L 氯化钠溶液且盐雾试验≥96h 检测合格，投标文件中提供由具有 CMA 或 CNAS 认证的国家认可的第三方检测机构出具的合格检测报告复印件（在同一份报告中体现上述内容）（加盖投标人公章）</p>	6	台	1200	7200
4	开水器连底座	新广华	12KW	srz-120	304 不锈钢材质，发泡保温，温度、水位可视。进水量每小时 90L. 微电脑控制，配优质水龙头，电功率 12KW/380V. 配开水器底座。	1	台	2200	2200
5	双层工作台	华杰	1800*800*800	HJGZT-1800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004)；台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，层板设计成活动式，操作更为方便；配有 D50mm 可调脚，调节范围为上下 40mm。	4	台	1500	6000
6	双机双温四门高身雪柜	华臣	1200*750*1960	SLLDZ4-840	<p>风冷型，双机双温，全铜管</p> <p>使用高效合资压缩机</p> <p>数字式电子温控器</p> <p>净容积 (L)：876</p> <p>温度范围：-2℃~+8℃/-18℃~-12℃</p> <p>功率：850W/220V。</p>	3	台	4600	13800
7	四层沥水货架	华杰	1200*500*1550	HJLSHJ-1200	<p>1、材质要求：层板采用 1.2mm 优质 304 不锈钢板；下衬 1.2mm 优质 304 不锈钢板加强筋，层板下洼并倾斜式设计，层板前带沥水槽，沥水槽与腿管连接无漏点，沥出的水从脚管底部排出。</p> <p>2、立柱：40mm*40mm 不锈钢扇形管，材质：SUS304，厚度 1.2mm</p>	1	台	1700	1700

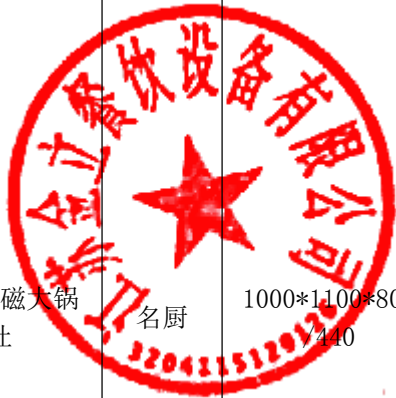
					3、调节脚：可调节不锈钢圆盘螺丝脚，高度可任意调节，经久耐用					
8	绞切机	飞凤	380/1.1kw	JQR360	参数配置：效率：切肉片 400kg/h、切肉丝 200kg/h、绞肉 100kg/h，肉片厚度：4mm、6mm；，功率：1.1kw，380V；刀轴转速：470r/min；绞龙转速：302r/min；额定频率：50Hz。	1	台	3500	3500	
9	双层工作台	华杰	1150*750*800/ 150	HJGZT-1150	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）；台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，层板设计成活动式，操作更为方便；配有 D50mm 可调脚，调节范围为上下 40mm。	1	台	1150	1150	
主厨房										
1	大单星盆台	华杰	1000*750*800/ 150	HJSC-700	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗涮台》（QB/T2319.2-2004）；洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板；洗盆斗深 250mm；洗盆的支撑脚管选用 Φ38*1.2mm 不锈钢管，配不锈钢包钢调节脚，其余管材拉衬管材选用 Φ25mm*1.2mm 管材，带后档板，另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。	1	台	1200	1200	
2	简易工作台	华杰	800*750*800/1 50	HJGZT-800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）；台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，层板设计成活动式，操作更为方便；配有 D50mm 可调脚，调节范围为上下 40mm。	1	台	1000	1000	
3	单头电磁矮汤炉	名厨	700*800*550/6 50	ZT-C15A	380v/15kw 产品设计： 机身 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 材质：全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用。</li> <li>• 水龙头：配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，可以 180 度旋转，安全防漏。</li> <li>• 面板：6mm 耐撞击高密度微晶面板，坚固耐用。</li> <li>• 把手：5 档火力调节，人机工效学设计 (Ergonomics)，合金材质火力调节把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，适应厨师使用习惯。</li> <li>• 显示屏：LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位，火力调控更加直观。</li> </ul>	1	台	6000	6000	
4	四头电磁煲仔	名厨	800*800*800/1	ZT4-C9014A	材质：全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用。	1	台	5500	5500	

	炉		50		380v/14kw ▲1、所投电磁四头煲仔炉需要有对应产品名称（须含四头电磁煲仔炉名称）分别依据：GB 17625.1-2012、GB/T 17626.2-2018、GB/T 17626.3-2016、GB/T 17626.4-2018、GB/T 17626.5-2019、GB/T 17626.6-2017、GB/T 17626.11-2008、GB/T 17626.12-2013 对四头电磁煲仔炉谐波电流发射、静电放电抗扰度、射频电磁场辐射抗扰度、电快速瞬变脉冲群抗扰度、波涌（冲击）抗扰度、射频场感应的传导骚扰抗扰度、电压暂降、短时中断和电压变化抗扰度、振铃波抗扰度八项进行检验，提供由具有 CMA 或 CNAS 认证的国家认可的第三方检测机构出具的合格的检测报告复印件（在同一份报告中体现上述内容）（加盖投标人公章）				
5	双门蒸饭箱	华杰	1400*660*1570	ZC-24-C	1、电热加热煮饭，在煮饭的过程中米会滚动，充分沸腾，做出来整锅饭松散、加热均匀； 2、三步骤煮饭过程：加热、二次加热、焖饭，让米粒充分受热，促进淀粉的α转化，米芯和表层糊化均匀一致，形状饱满、晶莹剔透，营养丰富口感好； 3、内置温度传感器（热敏电阻），通过智能程序检测蒸汽量来精确控制煮饭过程，不用人工去控制，操作便捷，确保出品一致化； 4、煮饭调节开关，可根据米的质量和加水量调整煮饭过程，并具有记忆功能； 5、特氟龙材质不粘煮饭锅，高耐热、耐腐蚀； 6、高档不锈钢立体三防保护，外形美观，坚固耐用。 ▲1、所投双门蒸饭箱内置可调动作温度（30℃-110℃）的温控器，对于 IPX0 控制器具备防潮湿处理功能，在潮湿箱内可保持≥48h 的试样时长，投标文件中提供由具有 CMA 或 CNAS 认证的国家认可的第三方检测机构出具的合格检测报告（在同一份报告中体现上述内容）（加盖投标人公章） ▲2、所投双门蒸饭箱内置蒸饭盘通过 GB 4806.9-2016，GB/T 3280-2015、GB/T 222-2006 标准检测，且未检测出砷（As）、铅（Pb），投标文件中提供由具有 CMA 或 CNAS 认证的国家认可的第三方检测机构出具的合格检测报告复印件（在同一份	1	台	4500	4500

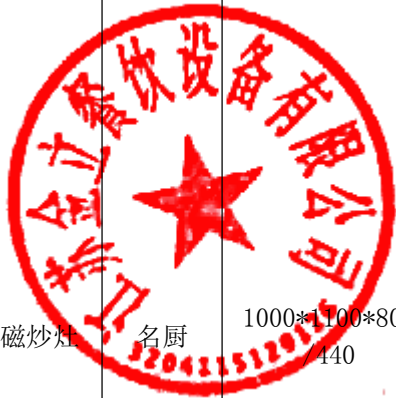


					报告中体现上述内容) (加盖投标人公章)				
6	三门海鲜蒸柜 (核心产品)	名厨	1000*900*1850	ZT-HX1900A	380v 30kw 产品表现: • 明火仿真加热技术, 加热面积大、加热均匀。 • 大功率加热, 火力强劲, 满足大份量爆炒、焖煮的烹饪需求, 显著提升出品效率。 产品设计: 机身 • 材质: 全 SUS304 不锈钢加厚机身, 耐腐蚀, 经久耐用。 • 水龙头: 配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头, 可以 180 度旋转, 安全防漏。	1	台	16000	16000
7	机械式烟罩油 烟净化器	华杰	2200*1200*500	HJYZ	烟罩净化效率符合国家饮食业油烟排放标准 GB18483-2001; 罩体选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 厚度: 1.2mm, 内置式过滤装置, 内置水泵喷淋循环装置。安全: 阻隔烟火, 杜绝火灾隐患; 节能: 一体化设计可独立运行, 运行成本低; 操作: 安装、使用简化, 风机易拆卸, 便于后期维护。	2	组	2900	5800
8	蒸饭盘车	华杰	460*640*1600	HJJC-460	采用 304#1.5mm 不锈钢制作	1	台	1500	1500
9	双机双温四门 高身雪柜	华臣	1200*750*1960	SLLDZ4-840	风冷型, 双机双温, 全铜管 使用高效合资压缩机 数字式电子温控器 净容积 (L): 876 温度范围: -2℃~+8℃/-18℃~-12℃ 功率: 850W/220V。	2	台	4600	9200
10	四层货架	华杰	1200*500*1550	HJHJ-1200	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备置放架》 (QB/T2319.5-2004); 层板选用 SUS304 不锈钢贴膜拉丝板, 板厚: 1.5mm; 板面机械冲孔, 板底采用 SUS304 不锈钢板折边焊接加强筋, 加强筋板厚: 1.5mm; 立柱采用为 $\phi 38*1.2$ mm 圆管, 配不锈钢包钢调节脚, 连接处满焊精工打磨。	1	台	1100	1100
11	单通工作柜	华杰	1800*800*800	HJDTG-1800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004) 选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 台面厚度 1.5mm, 柜内层板、门板厚度 1.0mm; 配有可调脚	2	台	2900	5800
12	双层工作台	华杰	1800*800*800	HJGZT-1800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004); 台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 台	2	台	1500	3000

					面厚度 1.5mm,层板设计成活动式,操作更为方便;配有 D50mm 可调脚,调节范围为上下 40mm 。				
13	单头电磁大锅灶	名厨	1000*1100*800 140	ZC-C8025A	<p>电压 380v, 功率 25kw</p> <p>产品表现: 明火仿真加热技术,加热面积大、加热均匀。大功率加热,火力强劲,满足大份量爆炒、焖煮的烹饪需求,显著提升出品效率。</p> <p>产品设计: 机身材质:全 SUS304 不锈钢加厚机身,耐腐蚀,经久耐用; 水龙头:配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头,可以 180 度旋转,安全防漏。 把手:9 档火力调节,人机工效学设计 (Ergonomics),合金材质火力调节把手搭配硅胶防滑垫,档位清晰控感好,适应厨师使用习惯,可直接用膝盖控制。 显示屏:LED 彩色数码显示屏,能实时显示功率和当前火力档位,火力调控更加直观。 防水:IPX6 标准防水设计,清洁时可直接冲洗,台面无死角,不会藏污纳垢;立体三防结构设计,防水、防油烟、防虫。 内部搭载 ADD 磁电引擎技术,机芯稳定性高,适应各种复杂的厨房环境;PPS 耐高温齿形线盘组件,搭配高效聚能稀土磁条,创新导风散热结构,磁场分布均匀,发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。 全封闭机芯,喇叭形散热风道设计,散热速度快。电子器件与风道完全隔离,避免油烟、水汽侵蚀电路。</p> <p>▲1、所投商用电磁大锅灶须提供商用电磁大锅灶(须对应产品名称:“商用电磁大锅灶/电磁大锅灶”)依据 QB/T1236-2008《电磁灶》对温度控制和控制精度检测,由具有 CMA 或 CNAS 认证的国家认可的第三方检测机构出具的符合标准的检测报告复印件(在同一份报告中体现上述内容)(加盖投标人公章)</p> <p>▲2、所投商用电磁大锅灶须提供商用电磁大锅灶(须对应产品名称:含“商用电磁大锅灶/电磁大锅灶”)依据 GB/T 4214.1-2000,由具有 CMA 或 CNAS 认证的国家认可的第三方</p>	2	台	8500	17000



					检测机构出具的声压级小于 60dB, 声功率小于 70dB 的噪声检测报告复印件 (在同一份报告中体现上述内容) (加盖投标人公章)				
14	单头电磁炒灶	名厨	1000*1100*800 440	ZC-C4015A-W	<p>电压 380v, 功率 12kw</p> <p>产品表现:</p> <p>明火仿真加热技术, 能根据锅具材质、移动速度、温度、位置实时追踪加热, 达到最佳火力。</p> <p>快速抛锅爆炒, 依旧火候十足; 超大加热面积, 火力更均匀, 加热不偏火。</p> <p>产品设计:</p> <p>机身材质: 全 SUS304 不锈钢加厚机身, 耐腐蚀, 经久耐用。</p> <p>水龙头: 配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头, 可以 180 度旋转, 安全防漏。</p> <p>面板: 耐撞击高密度弧形微晶面板, 坚固耐用。把手: 5 档火力调节, 人机工效学设计 (Ergonomics), 合金材质火力调节把手搭配硅胶防滑垫, 档位清晰控感好, 适应厨师使用习惯, 可直接用膝盖控制。</p> <p>显示屏: LED 彩色数码显示屏, 能实时显示功率和当前火力档位, 火力调控更加直观。防水: IPX6 标准防水设计, 清洁时可直接冲洗, 台面无死角, 不会藏污纳垢。</p> <p>立体三防结构设计, 防水、防油烟、防虫。</p> <p>▲1、所投商用电磁小炒灶 (须对应产品名称: “商用电磁小炒灶/电磁小炒灶”) 应具有一定的功率调节功能, 功率调节范围的上限为最大输入功率, 功率范围的下限为最小档的输入功率, 依据 QB/T1236-2008《电磁灶》进行测试, 提供由具有 CMA 或 CNAS 认证的国家认可的第三方检测机构出具的结果为合格的检测报告复印件 (在同一份报告中体现上述内容) (加盖投标人公章)</p> <p>▲2、投标人须提供电磁灶核心部件微晶板 (加热面板) 依据 GB/T 20138-2006《电器设备外壳对外界机械碰撞的防护等级 (IK 代码)》及 GB/T 2423.55-2006《电电子产品环境试验 第 2 部分: 试验方法 试验 Eh: 锤击试验》方法, 试验等级 IK06, 垂直落锤平面任意 5 个点 (碰撞能量 1±5%J),</p>	2	台	8000	16000





					每个点一次，试验完毕后，外观、结构无破坏、损伤。提供由具有 CMA 或 CNAS 认证的国家认可的第三方检测机构出具的结果为合格的检测报告复印件（在同一份报告中体现上述内容）（加盖投标人公章）				
15	调料台	华杰	300*1100*800/ 440	HJTLT-300	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）；台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，立柱采用为 $\phi 38*1.2$ mm 圆管，配不锈钢包钢调节脚，连接处满焊精工打磨。	2	台	750	1500
16	机械式烟罩油 烟净化器	华杰	2300*1200*500	HJYZ	<p>烟罩净化效率符合国家饮食业油烟排放标准 GB18483-2001；罩体选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，厚度：1.2mm，内置式过滤装置，内置水泵喷淋循环装置。安全：阻隔烟火，杜绝火灾隐患；节能：一体化设计可独立运行，运行成本低；操作：安装、使用简化，风机易拆卸，便于后期维护。</p> <p>▲ 1、不锈钢烟罩通过 <math>\geq 96</math>h 的中性盐雾试验后，样品外观评级 <math>\geq 10</math> 级且在理化指标检测中均未检出砷、镉、铅的含量；投标文件中提供由具有 CMA 或 CNAS 认证的国家认可的第三方检测机构出具的合格检测报告复印件（在同一份报告中体现上述内容）（加盖投标人公章）</p>	2	组	2800	5600
17	灭火系统	顺康	双瓶组	CMJS18-2	<p>不锈钢箱体，包含 1.2L 机械启动驱动瓶组，12L 贮存瓶组，喷嘴，火灾探测机构，末端火灾探测机构，手动装置，控制盘，声光报警器，厨房专用灭火剂等。</p> <p>▲1、灭火剂管道组件（药剂管道、三通、弯头、喷头、保护帽）通过 GB/T 1771-2007 中性盐雾试验抗热老化试验。投标文件中提供由具有 CMA 或 CNAS 认证的国家认可的第三方检测机构出具的合格检测报告的复印件（加盖投标人公章）</p> <p>▲2、自动灭火装置喷嘴帽需要满足 ROHS6 项有毒有害物质检测（铅(Pb)、镉(Cd)、汞(Hg)、六价铬(Cr6+)、多溴联苯(PBB) RoHS 指令限制使用以下六类有害物质），检测结果需未检出。投标文件中提供由具有 CMA 或 CNAS 认证的国家认可的第三方检测机构出具的合格检测报告的复印件（加盖投标人公章）</p>	1	套	15000	15000
特色间									
1	四层货架	华杰	1200*500*1550	HJHJ-1200	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备置放架》（QB/T2319.5-2004）；层板选用 SUS304 不锈钢贴膜拉丝板，	1	台	1100	1100

					板厚: 1.5mm;板面机械冲孔, 板底采用 SUS304 不锈钢板折边焊接加强筋, 加强筋板厚: 1.5mm;立柱采用为 $\phi 38*1.2$ mm 圆管, 配不锈钢包钢调节脚, 连接处满焊精工打磨。				
2	单星盆台	华杰	600*700*800/150	HJSC-600	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗泔台》(QB/T2319.2-2004); 洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板; 洗盆斗深 250mm;洗盆的支撑脚管选用 $\phi 38*1.2$ mm 不锈钢管, 配不锈钢包钢调节脚, 其余管材拉衬管材选用 $\phi 25$ mm*1.2mm 管材, 带后档板, 另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。	1	台	700	700
3	双层工作台	华杰	950*700*800/150	HJGZT-950	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004); 台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 台面厚度 1.5mm, 层板设计成活动式, 操作更为方便; 配有 D50mm 可调脚, 调节范围为上下 40mm 。	1	台	1100	1100
4	煮面炉	华杰	700*700*800/150	HJZML-700	优质 304 不锈钢制作, 厚度 1.2mm, 380v, 12kw	2	台	2200	4400
5	集气罩	华杰	1500*800*500	HJQQZ-1500	参数配置: 304 不锈钢板材, 罩体: 1.2mm 板, 骨架: 1.2mm 板, 折弯焊接组成。吊于天花板之吊码需用螺丝及固板固定。	1.2	m <sup>2</sup>	2000	2400
6	双层工作台	华杰	1200*700*800	HJGZT-1200	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004); 台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 台面厚度 1.5mm, 层板设计成活动式, 操作更为方便; 配有 D50mm 可调脚, 调节范围为上下 40mm 。	1	台	1200	1200
7	四格保温售卖台	华杰	1500*700*800	BF-A	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004); 保温台的面板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢板, 厚度 1.5mm; 工作台外围选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢板, 厚度 1.2mm; 内池 SUS304 贴膜拉丝不锈钢板, 厚度 1.5mm, 优质电热管、排污阀、可调温度控制器; 工作台的支撑脚管选用 $\phi 38*1.2$ mm 不锈钢管; 工作台的支撑脚底部装配有 $\phi 38$ mm 不锈钢可调脚, 配份数盘, 电功率 3Kw/220V。 ▲ 1、所投四格保温售卖台配置的温控器, 符合耐热和耐燃试验, 灼热丝试验按 GB/T 5169.11 标准进行、耐漏电起痕按 GB/T 4207 标准进行; 投标文件中提供由具有 CMA 或 CNAS 认证的国家认可的第三方检测机构出具的合格检测报告复印件 (在同一份报告中体现上述内容) (加盖投标人公章)	1	台	2200	2200

二次更衣间									
1	单星洗手星盆柜	华杰	500*440*800/150	HJSC-500	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗泔台》(QB/T2319.2-2004);洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板;洗盆斗深 250mm;洗盆的支撑脚管选用 $\Phi 38*1.2$ mm 不锈钢管,配不锈钢包钢调节脚,其余管材拉衬管材选用 $\Phi 25$ mm*1.2mm 管材,带后档板,另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。	1	台	1100	1100
2	感应龙头	君畅	220v	JC-8295+JC02	伸手即开,自动感应	1	组	300	300
备餐间									
1	双层工作台	华杰	600*700*800	HJGZT-600	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T2319.3-2004);台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作,台面厚度 1.5mm,层板设计成活动式,操作更为方便;配有 D50mm 可调脚,调节范围为上下 40mm。	2	台	800	1600
2	保温汤饭车	华杰	600*700*800	HJBWC-600	台面:采用 SUS304 1.2mm 优质砂光不锈钢制作。配 4 只聚氨酯轮子。	2	台	2000	4000
3	四格保温售卖台	华杰	1500*700*800	BF-A	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T2319.3-2004);保温台的面板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢板,厚度 1.5mm;工作台外围选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢板,厚度 1.2mm;内池 SUS304 贴膜拉丝不锈钢板,厚度 1.5mm,优质电热管、排污阀、可调温度控制器;工作台的支撑脚管选用 $\Phi 38*1.2$ mm 不锈钢管;工作台的支撑脚底部装配有 $\Phi 38$ mm 不锈钢可调脚,配份数盘,电功率 3Kw/220V。	4	台	2200	8800
4	留样冰箱	华臣	750*770*1800	JLBC-410	工程型,单机单温,全铜管 —使用高效合资压缩机 —数字式电子温控器 制冷速度快,制冷效果好 柜温温度范围: $2^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ 功率: 0.25KW/220V。	1	台	2100	2100
5	四门碗柜	华杰	1200*500*1800	HJWG-1200	材料: SUS304 材质,珐纹处理,氩焊处打磨处理,门板厚度 $\delta = 1.5$ mm,其他厚度 $\delta = 1.0$ mm	1	台	2800	2800
6	双星盆台	华杰	1200*750*800/150	HJSC-1200	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗泔台》(QB/T2319.2-2004);洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度	1	台	1300	1300

					1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板；洗盆斗深 250mm；洗盆的支撑脚管选用Φ38*1.2mm 不锈钢管，配不锈钢包钢调节脚，其余管材拉衬管材选用Φ25mm*1.2mm 管材，带后挡板，另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。（水池不包含水龙头）				
7	单通工作柜	华杰	1800*800*800/ 150	HJDTG-1800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，柜内层板、门板厚度 1.0mm；配有可调脚	1	台	2950	2950
8	紫外线灯	虎丘	40W	HQ1*36/40W	参数配置：电源：220V，功率：40W。	2	个	200	400
洗消间									
1	单孔收残台	华杰	1500*750*800	HJSCT-1500	厂制品，板材采用优质 SUS304# 不锈钢板材制造；面板厚度 1.2mm，腿采用 φ 38mm*1.2mm 的不锈钢管，横通为 φ 38mm*1.2mm 的不锈钢管，配不锈钢调平脚。	1	台	1300	1300
2	双层工作台	华杰	1500*750*800/ 150	HJGZT-1500	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）；台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，层板设计成活动式，操作更为方便；配有 D50mm 可调脚，调节范围为上下 40mm。	1	台	1300	1300
3	四门碗柜	华杰	1200*500*1800	HJWG-1200	材料：SUS304 材质，珐纹处理，氩焊处打磨处理，门板厚度 δ=1.5mm，其他厚度 δ=1.0mm	1	台	2800	2800
4	双门热风循环消毒柜	华杰	1320*770*1640	GB 17988-2008	外观全不锈钢，功率：4.4KW/220V；容积：720L；温度调节，内配不锈钢篮筐。 ▲1、所投热风循环消毒柜具有食品接触产品安全认证证书（通过 GB 4806.9-2016 标准），须在全国认证认可信息公共服务平台查询且在有效期内，投标文件中提供证书复印件及全国认证认可信息公共服务平台网显示有效期内的查询截图（加盖投标人公章）。 ▲2、所投热风循环消毒柜通过 GB17988-2008 标准二星级消毒标准且消毒柜脊髓灰质炎病毒灭活对数值>4，投标文件中提供由具有 CMA 或 CNAS 认证的国家认可的第三方检测机构出具的合格检测报告复印件（在同一份报告中体现上述内容）（加盖投标人公章） ▲3、所投热风循环消毒柜符合 GB17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》标准且大肠杆菌灭杀实测值≥5；投标文件中提供由具有 CMA 或 CNAS 认证的国家认可的第三方检测机构出	1	台	5000	5000

					具的合格检测报告复印件（在同一份报告中体现上述内容） （加盖投标人公章）				
5	活动工作台	华杰	1800*800*800	HJGZT-1800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）；台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，层板设计成活动式，操作更为方便；配有 D50mm 可调脚，调节范围为上下 40mm。	1	台	1500	1500
6	大单星盆台	华杰	1000*750*800/ 150	HJSC-700	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗涮台》（QB/T2319.2-2004）；洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板；洗盆斗深 250mm；洗盆的支撑脚管选用 Φ38*1.2mm 不锈钢管，配不锈钢包钢调节脚，其余管材拉衬管材选用 Φ25mm*1.2mm 管材，带后档板，另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。	3	台	1200	3600
7	灭蝇灯	亨得利	40W	WGS-30B	参数配置：电源：220V，功率：40W。	1	个	550	550
排风系统									
1	柜式风机（主厨房）	博丰	30000 风量	BF-22	国内品牌电动机，优质风叶轮，电功率：15KW/380V	1	台	8000	8000
2	柜式风机（特色区）	博丰	15000 风量	BF-20	国内品牌电动机，优质风叶轮，电功率：7.5KW/380V	1	台	6000	6000
3	油烟净化器	博丰	30000 风量	BF-JD-30A	箱体采用优质 1.5 毫米镀锌板烤漆制作；噪音不大于 75db；净化率：达到国家环保要求，可直接对外排放；电压：220v；功率：2kw	1	台	6500	6500
4	不锈钢风管	华杰	1000*600	定制	采用 304#1.0mm 不锈钢制作	485	m <sup>2</sup>	220	106700
5	不锈钢大小头	华杰	定制	定制	采用 304#1.0mm 不锈钢制作	6	m <sup>2</sup>	280	1680
6	不锈钢弯头	华杰	1000*600	定制	采用 304#1.0mm 不锈钢制作	32	m <sup>2</sup>	280	8960
7	风机支架	华杰	风机配套	定制	槽钢	2	套	500	1000
8	风机延时启动箱	博丰	风机配套	BFDX	采用星三角降压启动方式，元器件采用优质国产元器件，带缺相、漏电、过热保护。	2	套	1000	2000
9	高温防火阀	景盛	定制	FHF WSDs-FK	熔断温度 280 度	2	套	800	1600
合计									378690

注：1. 本表应按包分别填写。

2. 如果不提供分项报价将视为没有实质性响应招标文件。

3. 本表行数可以按照项目分项情况增加。

4. 上述各项的服务内容如表格中填写不下的，可以逐项另页描述。

投标人名称（加盖公章）：江苏金立餐饮设备有限公司

日期：2023年1月4日

