

报价唯一性 投标分项报价表

项目编号/包号：常采询[2023]0006号/1包 项目名称：碧春湖幼儿园厨房设备采购及安装项目 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	
							单价	合价
食品留样化实验室								
1	左单星工作台	苏常达	1350*750*800/150	台面：采用 304 磨砂贴膜不锈钢板，厚度 1.2mm；衬筋：不锈钢板，厚度 1.0mm；星盆：配去水器连档渣板，厚度 1.0mm；脚通：304 不锈钢圆管， ϕ 50*1.0mm；台脚：可调不锈钢子弹脚。	1	台	810	810
2	平冷工作台	德美	1500*750*800	高品质压缩机，温度范围：-5℃到 10℃；功率：600 瓦；电压 220 伏；优质不锈钢，名牌压缩机，优质铜管，制冷强劲。设备自带锁片，可上锁。	1	台	2020	2020
3	挂墙层架	苏常达	2850*300	304 不锈钢，厚度 1.0mm 制作	1	组	780	780
主食库								
1	米面架	苏常达	1200*500*200	采用 50*50mm 不锈钢方管制作，配胶套 4 只	9	台	430	3870
副食库								

1	四层平板货架	苏常达	1200*500*1550	层板：采用 304 不锈钢板；厚度 1.2mm；平板式机制冲压成型，承受力强，坚固耐用，易清洁；衬筋：脚通：柱脚采用不锈钢圆管， $\varnothing 38*1.0\text{mm}$ ；可调不锈钢子弹脚	3	台	1010	3030
杂品库								
1	四层平板货架	苏常达	1200*500*1550	层板：采用 304 不锈钢板；厚度 1.2mm；平板式机制冲压成型，承受力强，坚固耐用，易清洁；衬筋：脚通：柱脚采用不锈钢圆管， $\varnothing 38*1.0\text{mm}$ ；可调不锈钢子弹脚	7	台	1010	7070
蔬菜加工								
1	双星台盆	苏常达	1800*750*80/150	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 1.2mm 不锈钢贴膜拉丝板；洗盆斗深 250mm；洗盆的支撑脚管选用 $\varnothing 38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管，配不锈钢包钢调节脚，其余管材拉衬管材选用 $\varnothing 25\text{mm}*1.2\text{mm}$ 管材，带后档板，另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。 ▲所投双星台盆通过 QB/T 2139.2-1995 的标准，国家认可的认证机构出具有效期内的检测报告。	3	台	940	2820

2	三星台盆	苏常达	1800*750*80/150	<p>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 1.2mm 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，带后挡板，另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。</p>	1	台	940	940
3	双层工作台	苏常达	1500*750*800	<p>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 1.2mm，不锈钢加强筋厚度 1.2mm，配有 D50mm 不锈钢可调脚。</p> <p>▲所投双层工作台通过 QB/T 2139.3-1995 标准，国家认可的认证机构出具有效期内的检测报告。</p>	3	台	940	2820
4	双孔收残台	苏常达	1250*750*800/150	<p>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 1.2mm，腿采用 $\Phi 38$mm*1.2mm 的不锈钢管，横通为 $\Phi 38$mm*1.2mm 的不锈钢管，配有 D50mm 不锈钢可调脚。</p>	2	台	610	1220



5	挂墙层架	苏常达	4850*300	304 不锈钢，厚度 1.0mm 制作	1	组	1560	1560
6	挂墙层架	苏常达	4400*300	304 不锈钢，厚度 1.0mm 制作	1	组	1480	1480
7	冲地龙头	君畅	10M	低碳钢材喷涂 10M 长蓝色液压管 前把手水枪 水枪 360 度活动旋转 拉伸止回 拉伸止回，握管自动回收	1	台	1550	1550
8	灭蝇灯	盈都	40W	参数配置：电源：220V，功率：40W。	1	台	130	130
荤菜加工								
1	双星台盆	苏常达	1800*750*800	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 1.2mm 不锈钢贴膜拉丝板；洗盆斗深 250mm；洗盆的支撑脚管选用 $\Phi 38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管，配不锈钢包钢调节脚，其余管材衬管材选用 $\Phi 25\text{mm}*1.2\text{mm}$ 管材，带后档板，另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。	2	台	940	1880

2	双层工作台	苏常达	1400*750*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 1.2mm, 不锈钢加强筋厚度 1.2mm, 配有 D50mm 不锈钢可调脚。	3	台	920	2760
3	单孔收残台	苏常达	700*750*800/150	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 1.2mm, 腿采用 ϕ 38mm*1.2mm 的不锈钢管, 横通为 ϕ 38mm*1.2mm 的不锈钢管, 配有 D50mm 不锈钢可调脚。	1	台	430	430
4	冲地龙头	君畅	10M	低碳钢材喷涂 10M 长蓝色液压管 前把手水枪 水枪 360 度活动旋转 拉伸止回 拉伸止回, 握管自动回收	1	台	1550	1550
5	刀具砧板消毒柜	汇德	800*600*1300	电压: 220V SPN, 50/60Hz 电量: 30W 规格: 内置消毒杀菌紫外线灯, 安全设计: 开门即关闭紫外线灯。每次可放 7 件 28mm 厚 540*350MM 或 ϕ 450MM 砧板	1	台	1280	1280

6	挂墙层架	苏常达	4400*300	304 不锈钢，厚度 1.0mm 制作	2	组	1480	2960
水产加工								
1	双孔收残台	苏常达	1250*750*800/150	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 1.2mm，腿采用 ϕ 38mm*1.2mm 的不锈钢管，横通为 ϕ 38mm*1.2mm 的不锈钢管，配有 D50mm 不锈钢可调脚。	1	台	610	610
2	双层工作台	苏常达	1400*750*800/150	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 1.2mm，不锈钢加强筋厚度 1.2mm，配有 D50mm 不锈钢可调脚。	3	台	920	2760
3	双层工作台	苏常达	1250*750*800/150	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 1.2mm，不锈钢加强筋厚度 1.2mm，配有 D50mm 不锈钢可调脚。	1	台	900	900
4	挂墙层架	苏常达	4400*300	304 不锈钢，厚度 1.0mm 制作	2	组	1480	2960

5	刀具砧板消毒柜	汇德	800*600*1300	电压: 220V SPN, 50/60Hz 电量: 30W 规格: 内置消毒杀菌紫外线灯,安全设计:开门即关闭紫外线灯。每次可放 7 件 28mm 厚 540*350MM 或 φ 450MM 砧板	1	台	1280	1280
主厨房								
1	燃气双头大锅灶	开齐	2000*1150*800/450	台面: 采用 304 贴膜拉丝不锈钢板, 厚度 1.2mm; 热负荷: 48KW 风机电压: 220vSPN, 50HZ, 风机电量 0.55KW, 规格: 背高 450MM, 背出单龙头, 环保预混炉头, 电子打火, 即时熄火保护设计, 一氧化碳(废气)排放小于 0.01%, 噪音小于 70DB (A), 节能大于 25%耗气量, 可放 82mm 翻边锅。 ▲所投燃气大锅灶通过 GB 35848-2018 标准, 国家认可的认证机构出具有效期内的检测报告。	1	台	5660	5660



2	 燃气双头小炒灶	开盖	2000*1150*800/450	<p>台面：采用 304 贴膜拉丝不锈钢板，厚度 1.2mm；热负荷：48KW 风机电压：220vSPN，50HZ，风机电量 0.55KW，规格：背高 450MM，背出单龙头，灶炉头燃烧头采用功能陶瓷材料，耐腐蚀；蓄能体采用高温耐火材料制成，高温耐火材料蓄能体直径 245mm 左右，70W 风机。配炒灶燃气总成，炉灶噪音在 65 分贝以下，热效率 45%以上，干烟气中 CO(a=1) 环境排放标准 0.004%（含）以下；，电子打火，即时熄火保护设计，一氧化碳(废气)排放小于 0.01%，噪音小于 70DB（A），节能大于 25%耗气量，可放 82mm 翻边锅。</p> <p>▲所投燃气小炒灶通过 GB 35848-2018 标准，国家认可的认证机构出具有有效期内的检测报告。</p>	2	台	5390	10780
---	--	----	-------------------	--	---	---	------	-------

3	电磁单头大锅灶	 苏常达	1000*1100*800/440	<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。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>▲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，定温功能下 80℃定温档实测温度值最大峰值偏差在+2.5%以内，最小峰值在-2.1%之内的国家认可的认证机构出具有效期内的检测报告（在同一份报告中体现上述内容）</p>	1	台	4580	4580
4	调料台	苏常达	400*1150*800/450	<p>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 1.2mm，不锈钢加强筋厚度 1.2mm，配有 D50mm 不锈钢可调脚。</p>	2	张	740	1480

5	双门电热蒸饭车	德诚	24 盘	箱面板选用优质不锈钢，箱体厚度为 1.2mm 不锈钢腹膜磨砂板；内胆厚度为 1.2mm 不锈钢腹膜磨砂板 4、配饭盘 24 只；车体骨架采用 40*40mm 优质不锈钢角钢；轮子：采用Φ150 重型万向活动轮。配进水、排水保温层为聚脂发泡。电功率：12KW*2，电压：380v。相关要求	1	台	2970	2970
---	---------	----	------	---	---	---	------	------



6	 <p>燃气三门海鲜 蒸柜</p>	锦禾	1100*910*1850	<p>材料性能不低于 SUS304B 板及 管材 面板:1.5mm 不锈钢, 抛光面 4# 柜身:1.5mm 不锈钢, 抛光面 4# 热负荷: 48kWx2=96kW 柜 身:1.2mm 不锈钢, 抛光面 4# 热符合: 48kWx2=96kW 规格:柜身三个独立门. 中间活 动搁架设置三个进气闸门可以 单独使用或同时使用下体钢制 5mm 厚连排炉头燃烧室加水箱; 自动进水装置进水管 DN32. 全 钢止位阀只进不出. 40 排污 口. 250W 专用风机. 节能高身炉 头. 一按式电子点火, 即时熄火保护设计; 一氧化碳(废气)排放<0.01%; 噪音<70dB(A); 节能>25%耗气量; 可放 φ18"~24"炒锅; 额定压力: 2000Pa 入气口:DN40 入水口:DN15 排水口:DN40</p>	1	台	5390	5390
---	--	----	---------------	---	---	---	------	------

7	 双眼矮汤炉	开齐	1200*700*600	材料性能不低于 SUS304B 板及管材 台面:1.5mm 不锈钢, 抛光面 4# 柜身:1.2mm 不锈钢, 抛光面 4# 热负荷: 48kWx2=96kW 风机电量: 0.13kWx2 风机: 无刷风机 x2 规格: 背出双龙头; 5" ϕ 内向式环保预混炉头; 一按式电子点火, 联动独立风机; 即时熄火保护设计; 一氧化碳(废气)排放<0.01%; 噪音<70dB(A); 节能>25%耗气量; 可放 ϕ 18"~24"炒灶; 额定压力: 2000Pa 入气口:DN40 入水口:DN15 排水口:DN40	1	台	2970	2970
8	双层工作台	苏常达	1800*800*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 1.2mm, 不锈钢加强筋厚度 1.2mm, 配有 D50mm 不锈钢可调脚。	3	台	1010	3030

9	单星台盆	苏常达	650*800*800	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 1.2mm 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，其余管材衬管材选用 $\Phi 25$ mm*1.2mm 管材，带后挡板，另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。	1	台	610	610
10	四层平板货架	苏常达	1200*500*1550	层板：采用 304 不锈钢板；厚度 1.2mm；平板式机制冲压成型，承受力强，坚固耐用，易清洁；衬筋：脚通：柱脚采用不锈钢圆管， $\Phi 38*1.0$ mm；可调不锈钢子弹脚	2	台	1010	2020
11	平冷工作台	德美	1500*750*800	高品质压缩机，温度范围：-5℃到 10℃；功率：600 瓦；电压 220 伏；优质不锈钢，名牌压缩机，优质铜管，制冷强劲。设备自带锁片，可上锁。	1	台	2020	2020
12	双层工作台	苏常达	1500*750*800/150	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 1.2mm，不锈钢加强筋厚度 1.2mm，配有 D50mm 不锈钢可调脚。	1	台	880	880

13	冲地龙头	君畅	10M	低碳钢材喷涂 10M 长蓝色液压管 前把手水枪 水枪 360 度活动旋转 拉伸止回 拉伸止回，握管自动回收	1	台	1550	1550
14	灭蝇灯	盈都	40W	参数配置：电源：220V，功率：40W。	1	台	130	130
15	电开水器	荣昊	12KW	304 不锈钢，全发泡，电压 380 功率 12KW	1	套	1280	1280
16	挂墙层架	苏常达	4400*300	304 不锈钢，厚度 1.0mm 制作	1	组	1480	1480
17	煤气管道	苏常达	定制	具有煤气安装施工资质企业施工，包含煤气管、煤气阀，支架等附件	30	米	40	1200
水果间								
1	双层工作台	苏常达	1300*750*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 1.2mm，不锈钢加强筋厚度 1.2mm，配有 D50mm 不锈钢可调脚。	1	台	880	880
2	双层工作台	苏常达	600*750*800/150	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 1.2mm，不锈钢加强筋	1	台	650	650

				厚度 1.2mm, 配有 D50mm 不锈钢可调脚。				
3	平冷工作台	德美	1500*750*800/150	高品质压缩机, 温度范围: -5℃到 10℃; 功率: 600 瓦; 电压 220 伏; 优质不锈钢, 名牌压缩机, 优质铜管, 制冷强劲, 设备自带锁片, 可上锁	1	台	2020	2020
4	单星台盆	苏常达	650*750*800	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 1.2mm 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	610	610
5	单通工作柜	苏常达	1500*750*800/150	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 1.2mm; 配有可调脚	1	台	2020	2020
6	挂墙层架	苏常达	1300*300	304 不锈钢, 厚度 1.0mm 制作	1	组	510	510
二次更衣								
1	双星洗手池	苏常达	900*450*800/150	采用 1.2mm 不锈钢板制作, 规格: 内星盆 375*320*170MM, 根据需要, 手动调较出水量; 入水	1	台	740	740

				口: DN15 排水口: DN40				
2	感应水龙头	君畅	单冷	全自动, 铜阀芯。	2	只	400	800
3	紫外线消毒灯	益辰	40w	220v 40w	1	套	70	70
备餐间								
1	双层工作台	苏常达	1350*800*800/150	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 1.2mm, 不锈钢加强筋厚度 1.2mm, 配有 D50mm 不锈钢可调脚。	2	台	880	1760
2	双层工作台	苏常达	1700*550*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 1.2mm, 不锈钢加强筋厚度 1.2mm, 配有 D50mm 不锈钢可调脚。	1	台	940	940
3	冲地龙头	君畅	10M	低碳钢材喷涂 10M 长蓝色液压管 前把手水枪 水枪 360 度活动旋转 拉伸止回 拉伸止回, 握管自动回收	1	台	1550	1550
4	保温送餐车	锦禾	定制	板材选用厚度为 1.5mm304 不锈钢腹膜磨砂板; 支架选用不锈钢φ38mm 厚度为 1.2mm 不锈钢管内含保温隔热材料; 配备四个	7	台	4040	28280

				万向轮。				
5	平板推车	苏常达	900*600	板材选用 SUS304-2B 厚度为 1.2mm 不锈钢腹膜磨砂板；支架选用 ϕ 38mm 厚度为 1.0mm 不锈钢管；配备四个万向轮。	5	台	670	3350
6	立式二门留样冰箱	德美	220v 250w	—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℃~10℃ —功率：0.25KW/220V。 —自带锁扣，可上锁	1	台	2020	2020
7	挂墙层架	苏常达	2700*300	304 不锈钢，厚度 1.0mm 制作	1	组	920	920
8	紫外线消毒灯	益辰	40w	参数配置：电源：220V，功率：40W。	2	套	70	140
9	灭蝇灯	盈都	40W	参数配置：电源：220V，功率：40W。	1	台	130	130
洗碗消毒间								
1	双星台盆	苏常达	1200*750*800/150	设计制作标准参照〈不锈钢厨房设备 洗泐台〉 (QB/T2319.2-2004)；洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.2mm 不锈钢贴膜拉丝板；洗盆斗深 250mm；洗盆的支撑脚管选用 Φ 38*1.2mm 不锈钢管，配不锈钢包钢调节脚，其余管材衬管材选用 Φ 25mm*1.2mm 管材，带后档板，另配带不锈钢	2	台	610	1220

				过滤网落水器和水斗。				
2	单孔收残台	苏常达	1150*750*800/150	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 1.2mm, 腿采用 Φ 38mm*1.2mm 的不锈钢管, 横通为 Φ 38mm*1.2mm 的不锈钢管, 配有 D50mm 不锈钢可调脚。	1	台	570	570
3	双层工作台	苏常达	1000*750*800/150	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 1.2mm, 不锈钢加强筋厚度 1.2mm, 配有 D50mm 不锈钢可调脚。	2	台	580	1160
4	单星台盆	苏常达	600*750*800/150	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 1.2mm 不锈钢贴膜拉丝板; 洗盆斗深 250mm; 洗盆的支撑脚管选用 Φ 38*1.2mm 不锈钢管, 配不锈钢包钢调节脚, 其余管材衬管材选用 Φ 25mm*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	610	610

5	双门热风循环消毒柜	汇德	1320*750*1880	外观全不锈钢，内配不锈钢框。功率：4.4KW/220V；容积：720L；温度调节范围：20~150度。具有卫生消毒生产许可证。相关要求： ▲所投热风循环消毒柜通过 GB 4806.9-2016 标准，国家认可的认证机构出具有效期内的检测报告。	5	台	3500	17500
6	冲地龙头	君畅	10M	低碳钢材喷涂 10M 长蓝色液压管 前把手水枪 水枪 360 度活动旋转 拉伸止回 拉伸止回，握管自动回收	1	台	1550	1550
7	灭蝇灯	盈都	40W	参数配置：电源：220V，功率：40W。	1	台	130	130
餐厅								
1	三星台盆	苏常达	1800*750*80/150	设计制作标准参照〈不锈钢厨房设备 洗泐台〉（QB/T2319.2-2004）；洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.2mm 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	940	940

2	四格保温售卖台	锦禾	1500*700*800	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 1.2mm;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 1.2mm,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 $\Phi 38 \times 1.2$ 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 1/1 份数盘 4 只,电功率 3Kw/220v。	1	台	1620	1620
3	保温汤饭车	锦禾	700*700*800	台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作,厚度 1.5mm,不锈钢加强筋厚度 1.2mm,配 $\Phi 38$ mm 不锈钢可调脚	2	台	1480	2960

4	空气消毒机		450*450*1080	<p>可移动设计，满足不同场景的消毒需求；</p> <p>人机共存，消毒过程中不产生有毒副产物，第一时间，及时守护；</p> <p>磁电矩阵空气杀毒技术，60分钟微生物灭杀率高达99.98%，符合WS/T</p> <p>性能参数648-2019《空气消毒机通用卫生要求》；</p> <p>超低成本：全金属矩阵可直接水洗，方便耐用，维护成本低；</p> <p>多种工作模式可供选择，具有定时开关机功能；</p> <p>智能提醒功能，滤网清洗提醒，维护管理更简便。</p> <p>▲所投空气消毒机（产品名称须对应为空气消毒机）符合GB/T18801-2015标准，60min，PM2.5去除率>99%，国家认可的认证机构出具有效期内的检测报告。</p>	1	台	4040	4040
5	单孔收残车	苏常达	1500*800*800/150	<p>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1.2mm，腿采用Φ38mm*1.2mm的不锈钢管，横通为Φ38mm*1.2mm的不锈钢管，配有D50mm不锈钢可调脚。</p>	1	台	2670	2670

其他								
1	冷热水龙头	君畅	LB-001	镀铬加厚材质，鹅颈，配金属上水管	22	套	30	660
排烟系统								
1	机械式烟罩油烟净化器	苏常达	2200*1350*500	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、使用简易化，风机易拆卸，便于后期维护。	4	组	4850	19400
2	强力烟罩	苏常达	800*800*500	304 不锈钢板，板厚 1.0mm	1	组	920	920
3	不锈钢板风管	苏常达	900*700	304 不锈钢板，板厚 1.0mm	105	平方米	160	16800
4	不锈钢弯头	苏常达	900*700	304 不锈钢板，板厚 1.0mm	2	只	540	1080
5	不锈钢风管	苏常达	400*400	304 不锈钢板，板厚 1.0mm	30	平方米	160	4800

6	风机支架	苏常达	槽钢	槽钢基础	1	套	400	400
7	轴流风机	胜达	220v/1kw	国产优质叶轮, 220v, 1kw	2	只	670	1340
8	排烟灭火系统	厨房	双瓶组	不锈钢箱体, 包含 1.4L 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.	2	套	10720	21440
合 计								246700

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): 江苏常达办公设备有限公司

日期: 2023年4月24日

