

4. 报价唯一性

4.1 开标一览表

项目编号/包号：常采公[2023]0215号项目名称：常州市新北区孟河中学改扩建工程厨房设备采购及安装项目

序号	投标项目名称	投标报价	
		大写	小写
1	常州市新北区孟河中学改扩建工程厨房设备采购及安装项目	叁拾万零陆仟伍佰捌拾元整	306580 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09月28日

4.2 投标分项报价表

项目编号/包号：常采公[2023]0215号

项目名称：常州市新北区孟河中学改扩建工程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	
			规格	型号				单价	合价
主食库									
1	不锈钢格栅地架	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304-50*50mm*1.2mm不锈钢焊管;每个竖档间距8cm;配橡胶脚套	7	台	450	3150
副食库									
1	四层冲孔平板货架	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:1.2mm;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:1.2mm;立柱采用为 ϕ 38*1.2mm圆管,配不锈钢包钢调节脚,连接处满焊精工打磨。	6	台	1050	6300
杂物库									
1	四层冲孔平板货架	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:1.2mm;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:1.2mm;立柱采用为 ϕ 38*1.2mm圆管,配不锈钢包钢调节脚,连接处满焊精工打磨。	4	台	1050	4200
保洁间									
1	大单星水池	华杰	1000*750 *800/150	HJDXP -1000	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 ϕ 38*1.0mm不锈钢管,配不锈钢	1	台	1000	1000

					包钢调节脚,其余管材拉衬管材选用Φ25mm*1.0mm 管材,带后挡板,另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。(水池含水龙头)				
毛菜清洗区									
1	大单星水池	华杰	1000*750 *800/150	HJDXP -1000	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*1.0mm 不锈钢管,配不锈钢包钢调节脚,其余管材拉衬管材选用 Φ25mm*1.0mm 管材,带后挡板,另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。(水池含水龙头)	5	台	1000	5000
2	四层沥水货架	华杰	1200*500 *1500	HJLSH J-120 0	1、材质要求:层板采用 1.5mm 优质 304 不锈钢板;下衬 1.2mm 优质 304 不锈钢板加强筋,层板倾斜式设计前低后高,倾斜角度为 6°,前带挡板及沥水槽,沥水槽与腿管连接无漏点,污水集中到腿管底部从直径 12 不锈钢 304 材质圆管排出; 2、立柱:40*40*R55 的 304 不锈钢扇形管,厚度 1.2mm 3、台脚:可调节不锈钢圆盘螺丝脚,高度可任意调节,经久耐用	2	台	1700	3400
3	四层冲孔平板货架	华杰	1200*500 *1800	HJLSH J-120 0	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:1.2mm;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:1.2mm;立柱采用为 Φ38*1.2mm 圆管,配不锈钢包钢调节脚,连接处满焊精工打磨。	2	台	1100	2200
荤菜加工间									
1	大单星水池	华杰	1000*750 *800/150	HJDXP -1000	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*1.0mm 不锈钢管,配不锈钢包钢调节脚,其余管材拉衬管材选	2	台	1000	2000

					用Φ25mm*1.0mm 管材, 带后挡板, 另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。(水池含水龙头)				
2	四通工作台	华杰	1500*800*800	HJSTT-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, 层板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 厚度 1.2mm; 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。 ▲所投不锈钢工作台通过 GB/T 38160-2019 标准, 氮 N %≤0.10, 提供由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原件;	2	台	1000	2000
3	四层冲孔平板货架	华杰	1200*500*1800	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: 1.2mm; 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: 1.2mm; 立柱采用为 Φ38*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
4	平冷工作台	华杰	1500*750*800	JRC4-0	制冷方式: 风冷, 内外全不锈钢, 铜管, 整体聚氨酯高压发泡, 柜门配重力不锈钢门铰, 门锁及磁力胶边优质压缩机优质 数字温控显示。电压: 220v, 功率: 1kw	1	台	2800	2800
5	开水器连底座	华杰	12kw	SRZ12	304 不锈钢材质, 发泡保温, 温度、水位可视。微电脑控制, 配优质水龙头, 电功率 12KW/380V. 配开水器底座。	1	台	2000	2000
6	绞肉机	飞凤	330v	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	3200	3200
7	挂墙刀具消毒柜	华杰	220v	HJDJG-F	紫外线杀菌消毒, 220v/1kw	1	台	1200	1200
8	四门双机双温雪柜	华臣	1215*750*1900	SLLDZ4-840	制冷方式: 风冷, 内外全不锈钢, 铜管, 整体聚氨酯高压发泡, 柜门配重力不锈钢门铰, 门锁及磁力胶边优质压缩机优质 数字温控显	1	台	5500	5500

					示。电压：220v，功率：1kw；温度范围：-2℃~+8℃/-18℃~-12℃；（应市场监督管理局要求，冷冻仓内满仓温度须达到-18℃）				
蔬菜加工间									
1	大单星水池	华杰	1000*750*800/150	HJDXP-1000	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*1.0mm 不锈钢管，配不锈钢包钢调节脚，其余管材拉衬管材选用 Φ25mm*1.0mm 管材，带后档板，另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。（水池含水龙头）	3	台	1000	3000
2	四通工作台	华杰	1500*800*800	HJSTT-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，层板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，厚度 1.2mm；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	1000	2000
3	四门双机双温雪柜	华杰	1215*750*1900	SHDZ-846	制冷方式：风冷，内外全不锈钢，铜管，整体聚氨酯高压发泡，柜门配重力不锈钢门铰，门锁及磁力胶边优质压缩机优质 数字温控显示。电压：220v，功率：1kw；温度范围：-2℃~+8℃/-18℃~-12℃；（应市场监督管理局要求，冷冻仓内满仓温度须达到-18℃）	1	台	5500	5500
4	刀具砧板消毒柜	华杰	800*600*1500	HJF-800	<ul style="list-style-type: none"> 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。	1	台	1600	1600
5	挂墙刀具消毒柜	华杰	220v	HJDJG-F	紫外线杀菌消毒，220v/1kw	1	台	1200	1200
6	四层冲孔平板货架	华杰	1200*500*1800	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：1.2mm；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：1.2mm；立柱采用为 Φ38*1.2 mm 圆管，配不锈钢包钢调节脚，连接处满焊精	3	台	1100	3300

					工打磨。				
主厨房									
1	大单星水池	华杰	1000*750*800/150	HJDXP-1000	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 $\Phi 38*1.0$ 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*1.0mm 管材,带后档板,另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。(水池含水龙头)	1	台	1000	1000
2	电磁双眼大锅灶	名厨	2000*1100*800/450	ZC-C8020A	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,厚度 1.5mm,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。 380v 20kw*2 ▲所投商用电磁大锅灶(须对应产品名称:“商用电磁大锅灶/电磁大锅灶”)依据 QB/T1236-2008 标准对温度控制和控制精度进行检测,提供由国家认可的第三方检测机构出具的合格检测报告原件(在同一份报告中体现上述内容)	1	台	9500	9500
3	电磁单眼小炒灶	名厨	1000*1100*800/450	ZC-C4015A-W	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,厚度 1.5mm,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	5000	5000

					380v 15kw ▲所投电磁小炒灶(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,出具的产品最小输入功率不能超过最大输入功率6%,提供由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原件(在同一份报告中体现上述内容)				
4	调料台	华杰	300*1100 *800/450	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 1.2mm,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	700	700
5	电磁单眼矮汤炉	名厨	700*800* 500/700	MC-K1 5W65	材质:全 SUS304 不锈钢加厚机身,厚度 1.5mm,耐腐蚀,经久耐用,380v 15kw	1	台	3200	3200
6	四通工作台	华杰	1500*800 *800	HJSTT -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,层板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作,厚度 1.2mm;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
7	双通工作柜	华杰	1800*800 *800	HJSTT -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 1.2mm,柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作,厚度 1.2mm;层板设计成活动式,操作更为方便;工作柜储的趟门选用悬挂式(最新工艺),此工艺使工作台无卫生死角,完全达到卫生要求;配有 D50mm 可调脚,调节范围为上下 40mm。	1	台	1950	1950
8	电热双门炊饭机	华杰	24kw	ZC-24 -C	五大基本功能:精煮:智能控制、自动调整最佳煮饭参数;40~45℃恒温浸泡,专家级煮饭加热曲线;快煮:在精煮的基础上,最大化的	2	台	3800	7600

					缩短出饭时间，提高出饭的效率。 杂粮：专门针对杂粮精细调整的煮饭模式；可暂停，按需添加辅料； 煮粥：独有的小火煲粥功能，粥稠，浓香；煲粥过程可暂停，搅拌、加料；做成特色粥品； 冷饭加热：冷饭营养加热功能，最大程度保持米饭口感； 三层均可独立炊饭，独立定时，使用起来更方便、更灵活； 双重阀门安全性强，离子熄火保护，主板、主探头超温超时保护；使用起来更安全； 火候调节功能，采用圆形放射状加热器，更加节能，米饭受热均匀、美味可口； 整个加工过程采用自动化，电脑程序控制，适合小规模食堂或受空间限制的地方使用。 优质不锈钢制作，外形美观，结构精巧。独立的接渣盘设计，方便清洁；				
9	四门双机双温雪柜	华臣	1215*750*1900	SLLDZ 4-840	制冷方式：风冷，内外全不锈钢，铜管，整体聚氨酯高压发泡，柜门配重力不锈钢门铰，门锁及磁力胶边优质压缩机优质 数字温控显示。电压：220v，功率：1kw 温度范围：-2℃~+8℃/-18℃~-12℃；（应市场监督管理局要求，冷冻仓内满仓温度须达到-18℃）	1	台	5500	5500
10	四层冲孔平板货架	华杰	1200*500*1800	HJHT-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：1.2mm； 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：1.2mm； 立柱采用为 Φ38*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	1100	2200
二次更衣洗手池									
1	单星洗手水池	华杰	400*450*800/150	HJXSC-400	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 Φ38*1.0mm 不锈钢管，配不锈钢	2	台	900	1800

					包钢调节脚,其余管材拉衬管材选用Φ25mm*1.0mm 管材,带后档板,另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。(水池含感应龙头)				
售卖间									
1	单通工作柜	华杰	1800*750*800	HJDTT-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 1.2mm,柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作,厚度 1.2mm;层板设计成活动式,操作更为方便;工作柜储的趟门选用悬挂式(最新工艺),此工艺使工作台无卫生死角,完全达到卫生要求;配有 D50mm 可调脚,调节范围为上下 40mm。	1	台	1900	1900
2	双星水池	华杰	1200*750*800/150	HJSXP-1200	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 Φ38*1.0mm 不锈钢管,配不锈钢包钢调节脚,其余管材拉衬管材选用 Φ25mm*1.0mm 管材,带后档板,另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。(水池含水龙头) ▲所投双星台盆通过 QB/T 2139.2-1995 的标准,提供由国家认可的第三方检测机构出具的符合要求的检测报告原件。	1	台	1200	1200
3	双门热风循环消毒柜	华杰	1320*770*1760	R11720	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	台	3300	3300
4	立式二门留样冰箱	华臣	220v	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℃~10℃ 功率: 0.25KW/220V。	1	台	2200	2200
5	四通工作台	华杰	1600*800*800	HJSTT-1600	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,层板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作,厚度 1.2mm;层板设计成活动式,操	4	台	1100	4400

					作更为方便；配有 D50mm 可调脚，调节范围为上下 40mm。				
6	五格保温售卖台	华杰	1800*650*800	HJBWT-1800	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 1.2mm，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 Φ 38*1.2mm 不锈钢管；工作台的支撑脚底部装配有 Φ 38mm 不锈钢可调脚，配 1/1 份数盘 4 只，电功率 3Kw/220v。	4	台	2000	8000
7	四通工作台	华杰	1300*800*800	HJSTT-1300	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，层板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，厚度 1.2mm；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	900	1800
洗碗间									
1	大单星水池	华杰	1000*750*800	HJDXP-1000	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 Φ 38*1.0mm 不锈钢管，配不锈钢包钢调节脚，其余管材衬管选用 Φ 25mm*1.0mm 管材，带后档板，另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。（水池含水龙头）	3	台	1000	3000
2	长龙洗碗机（核心产品）	锡德悉	6000*855*1900	SDS-800C-HG	1、产品功能：全自动传送餐具，对碗碟等餐具进行清洗、漂洗和烘干。 2、组成部分：入口区、预洗区、清洗区、漂洗区、烘干区和出口区。 3、规格：6000*855*1900mm。 4、洗涤能力：3000 碟/小时。 5、最大耗水量：280 升/小时。 6、总功率：60KW。 7、整机双层结构，节能降噪，改善操作环境。	1	台	43500	43500

					<p>8、可视化电子面板，实时显示机器工作状态。</p> <p>9、双速可选洗涤速度，可根据餐具情况自由切换。</p> <p>10、进出口端配置操作开关，方便操作人员控制机器的运行。</p> <p>11、主洗内置截流片，洗臂水压可灵活调节。</p> <p>12、直插式清洗臂设计，拆装更便捷。</p> <p>13、链排双齿轮传动设计，最大限度降低链排的磨损。</p> <p>14、光电感应自动检测传送履带，进一步降低能耗。</p> <p>15、内循环环绕热风烘干设计，干燥效果更佳。</p>				
3	浸泡池	华杰	1200*800 *800/150	HJJPC -1200	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 $\Phi 38*1.0$ mm 不锈钢管,配不锈钢包钢调节脚,其余管材衬管选用 $\Phi 25$ mm*1.0mm 管材,带后挡板,另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。(水池含水龙头)	1	台	1200	1200
4	单孔收残台	华杰	1400*800 *800*150	HJSC -1400	板材采用优质 SUS304#不锈钢板材制造;面板厚度 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,配不锈钢调平脚。	1	台	1000	1000
5	洁碟台	华杰	1600*800 *800	HJJDT -1600	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 1.25mm,层板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作,厚度 1.2mm;层板设计成活动式,操作更为方便;工作柜储的趟门选用悬挂式(最新工艺),此工艺使工作台无卫生死角,完全达到卫生要求;配有 D50mm 可调脚,调节范围为上下 40mm。	1	台	1100	1100
6	双门热风循环消毒柜	华杰	1320*770 *1760	RTP72 0 型	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。	2	台	3300	6600

其他									
1	灭蝇灯	亨得利	220v	WGS-3 0B	220v 30w	2	台	450	900
2	紫外线杀菌灯	首亮	220v	/	220v 30w	4	台	150	600
3	双孔收残台	华杰	1500*800 *800	HJSCT -1500	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。	2	台	1200	2400
4	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 304-50*50mm*1.2mm 不锈钢焊管；每个竖档间距 8cm；配橡胶脚套	2	台	450	900
5	空气消毒机	猎毒者	1000*1000* 1080	KXJ-M E9001 -V	可移动设计，满足不同场景的消毒需求； 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； 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 性能参数 648-2019《空气消毒机通用卫生要求》； 超低成本：全金属矩阵可直接水洗，方便耐用，维护成本低； 多种工作模式可供选择，具有定时开关机功能； 智能提醒功能，滤网清洗提醒，维护管理更简便。 ▲所投空气消毒机（产品名称须对应为空气消毒机）符合 GB28235-2020《紫外线消毒器卫生要求》，紫外线泄漏量（装置周边 30cm 处） $<5 \mu W/cm^2$ ，辐照强度为（ $\mu W/cm^2$ ），提供对应所投型号带 CMA/CNAS 标识的合格试验报告原件。	1	台	9000	9000
排烟通风									
1	机械式油烟罩油烟净化器（主厨房）	华杰	2100*135 0*500	HJJXY Z-210 0	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	5	组	1500	7500

					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。				
2	牛角罩 (洗碗间)	华杰	700*500* 900	定制	采用 304 厚度 1.2 不锈钢制作	2	只	450	900
3	柜式风机	北沃	25000 风量	BWF-2 0"7.5 kW	国内品牌电动机, 优质风叶轮, 电功率: 11KW/380V ▲所投柜式风机具有中国环境标志 (II 型) 产品认证证书, 证书需明确产品具有防腐等级≥户外一级、防水等级≥IPX6、阻燃等级≥A 级的内容, 证书信息于“全国认证认可信息公共服务平台”网站可查询; 提供证书原件并出示查询截图。	2	台	5500	11000
4	油烟净化器	北沃	25000 风量	BWG-2 20	净化率达到国家环保要求, 可直接对外排放; 处理风量 25000m ³ /h. 150KG ▲所投油烟净化器整机具有防腐等级≥户外一级、防水等级≥IPX6、阻燃等级≥A 级的认证证书, 证书信息于“全国认证认可信息公共服务平台”网站可查询; 提供证书原件并出示查询截图。	1	台	4200	4200
5	轴流风机	华杰	450*450	定制	国内品牌电动机, 优质风叶轮, 220v/750w	1	台	700	700
6	不锈钢风管	华杰	900	定制	采用 304 厚度 1.2 不锈钢制作, 含吊筋, 支架, 法兰等	450	平方米	110	49500
7	不锈钢风管	华杰	500*500	定制	采用 304 厚度 1.2 不锈钢制作, 含吊筋, 支架, 法兰等	135	平方米	110	14850
8	不锈钢弯头	华杰	900*800	定制	采用 304 厚度 1.2 不锈钢制作, 含吊筋, 支架, 法兰等	70	平方米	110	7700
9	不锈钢弯头	华杰	500*500	定制	采用 304 厚度 1.2 不锈钢制作, 含吊筋, 支架, 法兰等	25	平方米	110	2750
10	不锈钢大小头	华杰	定制	定制	采用 304 厚度 1.2 不锈钢制作, 含吊筋, 支架, 法兰等	15	平方米	110	1650
11	不锈钢三通	华杰	500*500	定制	采用 304 厚度 1.2 不锈钢制作, 含吊筋, 支架, 法兰等	1	只	330	330

1 2	风机延时启动启动箱	北沃	风机配套	BWKZX	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	台	1000	2000
1 3	高温防火阀	北沃	/	FHF	熔断温度 280 度	1	套	600	600
1 4	风机支架	北沃	风机配套	BWZJ	槽钢支架	1	套	300	300
1 5	排烟灭火系统	顺康	双瓶组	CMJS1 8-2	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 ▲所投厨房自动灭火装置喷嘴具有依据 GB/11170-2008 检测碳、硅、锰、硫、磷、铬、镍、七项检测合格报告, 提供由国家认可的第三方检测机构出具的带有 CMA 和 CNAS 标识的合格检测报告原件。	1	台	8500	8500
合 计									306580

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09月28日

