



开标一览表

投标人全称（加盖公章并电子签章）：浙江好人缘不锈钢制品有限公司

项目名称：江苏省海门中等专业学校采购食堂设施设备项目

项目编号：JSZC-220614-STST-G2026-0008

采购包号：1

投标总报价 壹佰柒拾柒万贰仟元整	
小写： 1772000.00（人民币：元）	
核心产品品牌	1. 五格保温台： 华杰 2. 燃气双眼大锅灶（Φ82）： 佰克斯 3. 燃气双炒单温灶： 佰克斯 4. 燃气单眼鼓风低汤灶： 佰克斯 5. 四门冰箱（带温显，全冷藏）（直冷）、四门冰箱（双温）： 爱雪 6. 24 盘电蒸饭车： 华杰 7. 长龙式洗碗机（洗消一体）： 迈尔斯 8. 组合式冷库（冷藏+冷冻）： 江友 9. 餐座椅（一桌 4 椅为一套）： 恒利来 10. 洗刷吸一体拖地机： 克力威

投标分项报价表（采购包号：1）

单位：元

编号	产品名称	规格尺寸 (mm)、 品牌、投标型号	技术参数	电压、功率 (KW/V)	单位	数量	分项 单价	分项 总价
一、售卖间								
1	五格保温台	1800*700*800 华杰 BF-A (5 格)	1、面板采用 SUS304 不锈钢板不小于 1.2mm 厚； 2、底板加强筋采用 SUS304 不锈钢板； 3、台面与立腿，坚固结实，焊接处采用氩弧焊焊接，焊后打磨、抛光，保证平整。 4、配 1/1*150mm 深 304 份数盒； 5、下层层板 304 不锈钢，不小于 1.2mm 厚，立腿 38*38*1.2mm 厚，配全钢子弹脚。 ▲提供产品具有符合 GB4806.9-2023 标准食品接触产品安全认证证书或 CMA、CNAS 检测报告。	3KW/220V	台	30	1700	51000
2	保温面条汤桶	800*800*800 新威达 XWDBWT1X	1、板材：SUS 304； 2、内胆厚度 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板；3、面板及围板厚度 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ ； 4、采用电加热； 5、管材立柱：38*38*1.0mm 不锈钢方管； 6、配万向脚轮带刹车。	4KW/380V	台	5	600	3000
3	面条炉	800*800*800 新威达 XWDMTL1X	1、板材：SUS 304； 2、内胆厚度 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板； 3、面板及围板厚度 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ ； 4、采用电加热； 5、管材立柱：38*38*1.0mm 不锈钢方管； 6、配承重调节脚。	12KW/380V	台	5	1000	5000

4	单层操作台 (面条窗口使用)	1800*800*800 华杰 GZT-1800	1、面板采用 SUS304 不锈钢板, 不小于 1.2mm 厚; 2、底板加强筋采用 SUS304 不锈钢板; 3、台面与立腿, 坚固结实, 焊接处采用氩弧焊焊接, 焊后打磨、抛光, 保证平整。 4、下粘密度板加强, 采用 30*30mm 不锈钢管托撑, 下层板 304 不锈钢, 不小于 1.2mm 厚, 立腿 38*38*1.2mm, 配全钢子弹脚。 ▲产品具有符合 GB4806.9-2023 标准食品接触产品安全认证证书或 CMA/CNAS 检测报告。		台	10	1200	12000
5	温湿度计	希玛 AR807	1、温度测量范围: -50~70℃ 2、湿度测量范围: 10~99%RH 3、摆放方式: 可挂可摆	-	台	10	60	600
6	方块制冰机	530*600*800 爱雪 FB120XB	1、产冰量: 55KG/24H 2、储冰量: 15KG 以上 3、外壳采用 304 不锈钢及 ABS 工程塑料, 造型美观、坚固、实用; 下拉式储冰箱门板, 节约空间, 易于取冰; 智能控制系统, 自动制冰, 自动落冰, 缺水报警; 前置空气过滤网, 易于清洗, 保证机器制冰效果。		台	4	3200	12800
7	净水器 (3 级)	蒂沃斯 RO1200	1、反渗透 Ro 膜 功率 180w 2、净水流量 3.8L/min		台	4	1250	5000
8	可乐机(商用)	400*680*790 美示 XC-3W	1、制冷迅速、缺水自停、快速出料出杯, 大容量水箱, 保温好; 2、进水方式: 过滤水。	1KW/220V	台	8	1990	15920
9	汉堡机	410*700*330 鸿艺西厨 HY-212	1、产品定时: 0-60 分钟; 2、产品温度: 50-300 度; 3、产品产量: 12 个/次。	2KW/220V	台	8	880	7040
10	全自动烤肠机	575*360*430 鸿艺西厨 RG-7	1、防虫防尘隔热、3C 防爆钢化玻璃、防水开关; 2、滚轴材质: 304 食品级不锈钢、不沾; 3、温度范围: 50-300℃。	1KW/220V	台	4	460	1840

11	汉堡炸鸡陈列保温柜	800*450*580 鸿艺西厨 HY-602	1、柜体采用 304 不锈钢+钢化玻璃材质，耐腐蚀易清洁、坚固耐用； 2、三层分层结构，空间充足。配备恒温控温系统，加热均匀，持久保温锁鲜； 3、全景透明玻璃，操作简单、节能省电，适用于汉堡、炸鸡、小吃等熟食陈列保温。	0.55KW/220V	台	4	900	3600
12	封口机	250*340*640 东风包装 HW450	全自动恒温封口，封膜严实不漏液，防烫防溢；一键启停，操作简单，封口速度快。	0.3KW/220V	台	2	280	560
13	带盖双耳不锈钢桶	12L 宏发	食品级 304 不锈钢，带盖双耳		只	6	20	120
14	水吧台（操作台冷藏一体柜）	1800*800*1400 爱雪 A-469F2D	整体发泡技术，采用优质压缩机，制冷效果快，噪音小；采用隔热保温的发泡层，降低保温能耗。		台	1	3000	3000
15	沙冰机	汇能达 HD-163D	1、食品级 304 不锈钢：全钢缸，坚固耐砸、低温持久、无异味； 2、涂层刀片：特氟龙/钛合金涂层，防粘、防锈、易清洁； 3、结构：多叶立体刀（4 叶/6 叶），涡流循环，碎冰更细（≤1.5mm） 4、密封圈：食品级硅胶，耐温-40℃ +220℃，无毒防漏、易更换 5、刀座/轴承：不锈钢+铜基轴承，防水防锈、高速耐磨、低噪音 6、离合器：金属（钢/铜），高扭矩、抗冲击、防卡机 7、电机与散热结构电机外壳：铝合金/冷轧钢，坚固散热、防漏电 8、散热风叶：耐高温工程塑料/金属，高速散热，控温≤65℃	2kw/220v	台	2	760	1520

			9、底座：加重 ABS/不锈钢，防滑防震、稳固静音 10、隔音罩：食品级 PC+静音棉，降噪 50%+，防溅易拆洗 11、脚垫：防滑硅胶，减震防滑、保护台面 12、食品接触标准：符合 GB 4806.9- 2023（食品用金属材料及制品） 13、耐温范围：工作温度-20℃~+100℃，适配冷热冰沙 14、抗冲击性：PC/Tritan≥30cm 跌落不坏；不锈钢耐重度撞击。					
16	保温桶（单龙头）	14L 或 16L 柯腾 KT16-D	1、杯内胆：食品级 304 不锈钢（耐腐蚀、耐高温）； 2、保温层：PU 发泡，厚度约 1.5 - 2.5cm 3、外壳：201 不锈钢/烤漆/PP 树脂 4、龙头：耐高温尼龙树脂（耐温≤180℃），防滴漏 5、桶盖：螺旋密封+硅胶圈，防溢、易清洗 6、保温（96℃初始）：- 12 小时：≥85℃ 12 小时：≥75℃ 24 小时：≥65℃ 7、保冷（0℃初始）：- 16 小时：≥1℃ 24 小时：≥0℃ 8、环境温度：-20℃至+80℃ 9、支脚：折叠式，展开增高约 6cm，防滑稳定 6、提手：加固承重，便携 7、开盖：螺旋式，密封防漏		只	10	120	1200
17	不锈钢碎冰锤	宏发	食品级材料		根	5	12	60
18	雪克杯 500ml	宏发	食品级 PC 原料		只	10	13	130
19	雪克杯 700ml	宏发	食品级 PC 原料		只	10	15	150
20	1/4 份数盒	宏发	食品级 304 不锈钢，带盖		只	10	28	280
21	1/6 份数盒	宏发	食品级 304 不锈钢，带盖		只	20	20	400

二、留样间								
1	留样冰箱	600*520*1800 爱雪 B-413B2C	1、制冷剂：R600a； 2、制冷方式：直冷（适配食品留样安全存储）； 3、温度控制：0℃~10℃可调，满足食品留样恒温要求； 4、温控精度：±1℃； 5、安全保护：高温报警、断电记忆、门磁防盗； 6、内胆材质：食品级不锈钢，易清洁、耐腐蚀； 7、外壳材质：冷轧钢板喷涂，坚固耐用； 8、层架：可调节层架，适配留样盒摆放； 9、门锁：带安全锁，防止误开、污染。 ▲提供有效 3C 认证证书	0.55KW/220V	台	2	1900	3800
三、厨房间								
1	燃气双眼大锅灶（Φ82）	2000*1200*800/ 1200 佰克斯 SDGT35/70-HY80 0	1、采用优质 SUS304 不锈钢板材，台面厚度不小于 1.5mm；灶面一体折弯成型； 2、炉体采用优质 40*40mm 角钢框架，防锈处理；炉脚采用 D50 不锈钢管，配可调节脚； 3、炉膛：采用电解板拉伸炉膛，耐高温耐火砖，炉膛铺设 1600 度以上的耐火材料； 4、高效节能静音预混燃烧器：采用全预混静音燃烧器，纯蓝色火焰，火焰温度可高达 1400℃ 以上，火力猛，受热均匀； 5、配高速静音风机，产品节能、高效，使用推拉式风阀，便于厨师调节风量大小； 6、符合国家最新 CCC 标准，配熄火保护装置。 7、满足一级能效（检测标准 GB GB30720-2025《商用燃气灶具能效限定值及能效等级》）。	0.28KW/220V	台	12	7700	92400

2	燃气双炒单温灶	1800*1000*800/ 1200 佰克斯 SZCT35/70-HYG1 A	1、采用优质 SUS304 不锈钢板材, 台面厚度不小于 1.5mm; 灶面一体折弯成型; 2、炉体采用优质 40*40mm 角钢框架, 防锈处理; 炉脚采用 D50 不锈钢管, 配可调节脚; 3、炉膛: 采用电解板拉伸炉膛, 耐高温耐火砖, 炉膛铺设 1600 度以上的耐火材料; 4、高效节能静音预混燃烧器: 采用全预混静音燃烧器, 纯蓝色火焰, 火焰温度可高达 1400° C 以上, 火力猛, 受热均匀; 5、配高速静音风机, 产品节能、高效, 使用推拉式风阀, 便于厨师调节风量大小; 6、符合国家最新 CCC 标准, 配熄火保护装置。 7、满足一级能效 (检测标准 GB GB30720-2025《商用燃气灶具能效限定值及能效等级》)	0.28KW/220V	台	4	6880	27520
3	燃气单眼鼓风低汤灶	650*750*500/700 佰克斯 SPTT30-MYAF	1、SUS304 不锈钢板制造, 面板板厚 $\geq 1.2\text{mm}$, 台面一次折弯成型; 侧板、前板及后立板板厚 $\geq 1.0\text{mm}$; 2、配红外线炉头, 110W 风机。炉灶噪音在 65 分贝以下, 热效率 50% 以上, 烟气中 CO (a=1) 环境排放标准 0.004% 以下; 3、带熄火保护装置, 配稳压阀 4、符合国家最新 CCC 标准, 配熄火保护装置。	0.28KW/220V	台	4	2100	8400
4	带纱窗货架	1200*500*1550 华杰 HJ-1200	1、面板采用 SUS304 不锈钢板, 不小于 1.2mm 厚; 2、底板加强筋采用 SUS304 不锈钢板; 台面与立腿, 坚固结实, 焊接处采用氩弧焊焊接, 焊后打磨、抛光, 保证平整。下粘密度板加强, 采用 30*30mm 不锈钢管托撑, 下层板 304 不锈钢, 不小于 1.2mm 厚, 立腿 38*38*1.2mm, 配全钢子弹脚。	-	台	18	1000	18000

5	四门冰箱（带温显，全冷藏）（直冷）	1200*700*1960 爱雪 C-980F4C	1、有效容积：920L。全铜盘管，R134a 制冷剂。内外为全不锈钢材料，防锈抗腐，触屏式微电脑温度显示器，聚胺脂高压发泡，无指纹门板自动回归铰链装置。温度范围：冷藏-5℃~5℃。 2、纯铜蒸发器制作，采用 TP2 铜制作蒸发器，保证蒸发器使用寿命； 3、高密度整体发泡，采用环戊烷发泡剂，环保无污染，发泡层密度达到 38kg/m³ 以上，保温效果达到停机 24 小时不解冻； 4、电脑温控，精准控温，操作更简单，针对不同食材可选择不同温度； 5、内胆一次拉伸成型，转角采用圆弧转角，清理卫生无死角； 6、90° 自动回归门，可承受十万次以上开关门设计，可拆卸门封，清理更换方便。 ▲产品具有中国国家强制性产品认证证书。 ▲提供 CMA 或 CNAS 抗菌性能检测报告，大肠杆菌、金黄色葡萄球菌抗菌率 ≥90%。	0.55KW/220V	台	10	3790	37900
6	三层六盘烤箱	1250*820*1450 伟格 RW-36D	全智能按键式操作，使用寿命长，程控编程模式，操作更便捷，可随时观清楚查看烧烤进程，双层耐高温钢化玻璃，透视性强，耐热性好，安全放心，温度均匀，升温快，安全可靠，节能环保。	19.8KW/380V	台	6	4500	27000
7	24盘电蒸饭车	1400*610*1480 华杰 ZC-24-C	1、采用优质不锈钢，加厚发泡保温层。具备浮球阀、溢水阀、水位探针等三重防干烧保护。 2、采用 SUS304 发热管。蒸饭盘 24 个，由不小于 1.2mm 厚 SUS304 优质不锈钢制作。配橡胶脚轮，双门单控，方便移动，带水位探头以及电热管温度检测双重防干烧。 ▲提供 GB4806.9-2023 标准食品接触产品安全认	24KW/380V	台	10	4400	44000

			证证书或 CMA、CNAS 检测报告					
8	落地式电热双缸炸炉	800*800*800 新威达 XWDZL-2	1、用于制作薯条、炸鸡、酒鬼花生、麻花、春卷、豆腐泡等油炸食品。 2、温控开关控制范围 50-250 度，可自由调节，系统精确恒温。380V 电压为八档火力调节，控制烹饪效果。 3、配加粗镀铬炸网，耐用不生锈；前置挂钩，方便固定隔油。	8KW*2/380V	台	8	2000	16000
9	燃气六头煲仔炉（含熄火保护）	1200*1200*800/ 150 佰克斯 SPTT5.5/33-MYB 6A	1、炉面：304-1.5mm 以上不锈钢； 2、前板：304-1.0mm 以上不锈钢； 3、侧板：304-1.0mm 以上不锈钢； 4、接油板：304-1.0mm 以上不锈钢； 5、立柱：304-38×38mm 以上不锈钢方管； 6、炉脚：304-Ø38mm 以上不锈钢圆管，可调节不锈钢子弹脚； 7、主气管：无缝钢管； 8、熄火保护：离子检测熄火保护。	220V/1.0KW	台	3	3000	9000
10	全自动洗米机	2100*1250*1900 星睿 WRM200	1、产品功能：配置存储米仓，自动清洗大米，按照设定参数，自动定量装盘，自动加水加油。 2、最大产量：130 盘/小时；米仓容积：200KG 3、所有板材均为 304 不锈钢； 4、采用 PLC 控制系统，液晶触摸屏幕，可显示运行数据； 5、数字化控制系统，精准控制米、水、油配比，米饭口感更佳； 6、单盘大米重量可调，清洗时间、米水油比例可通过触摸屏自行调整； 7、双重过滤系统，自动去除米渣、细微粉尘、砂石等异物； 8、配置智能节水系统，循环水自动分散清洗浸泡；	380V/50Hz/3 N、5KW	台	4	105000	420000

			9、配置自清洁系统，确保设备使用卫生。					
11	电力平扒炉连底柜（有腿）	700*700*700 新威达 XWDPL1	1、面板采用优质 SUS304 不锈钢板，实厚 1.25mm 以上，侧板 201, 实厚 1.0mm 以上。 2、带柜，配双门。 3、耐用方便的 9 档磁控旋钮火力调节器。 4、带定时功能 5、带 4 个时间记忆快捷键，可以通过编程方式分别定义 4 个时间记忆快捷键，便于一键定时，快捷烹饪。 6、火力大小实时显示；集数字电表功能，直观实时能耗。	3.5KW× 4/380v	台	2	3000	6000
12	生煎锅（有腿）	800*800*800/150 新威达 XWDSJG1	1、数字驱动、多级防护，适用各种厨房环境； 2、散热风道设计、散热快，电子器件与风道完全隔离，避免油烟侵蚀电路； 3、数码火力显示，直观显示当前工作模式下的火力强度； 4、一体成型台面，IPX4 及以上标准防水设计，四面可直接喷淋； 5、全不锈钢制作，坚固耐用； 6、三防结构，防水、防油烟、防虫； 7、旋钮式五档火力轻松调节，人性化设计，操作简单方便，火候掌控更精确； 8、防水等级：IPX4 及以上。	8kw/380v	台	3	2000	6000
13	电力四头平头炉（有腿）	700*700*700 新威达 XWDBZL-4	1、面板采用优质 SUS304 不锈钢板，实厚 1.25mm 以上，侧板 201, 实厚 1.0mm 以上； 2、带柜，配双门； 3、耐用方便的 9 档磁控旋钮火力调节器； 5、带定时功能； 6、带 4 个时间记忆快捷键，可以通过编程方式分别定义 4 个时间记忆快捷键，便于一键定时，快	3.5KW× 4/380v	台	2	3000	6000

			捷烹饪; 7、火力大小实时显示;集数字电表功能,直观实时能耗。					
四、早点间								
1	压面机(38KG)	750*420*870 昊鹰 YP380	1、不锈钢机身,纯铜电机。 2、压面可调厚度:0-25mm; 3、压面宽度≥300mm。	2.2KW/220V	台	2	2300	4600
2	和面机	880*530*920 昊鹰 HMJ25	1、双动双速和面机 2、额定频率 50Hz 3、和面限量 ≤25kg 4、料桶转速 12.5/25rpm 5、搅拌速度 125/250rpm	2.4KW/220V	台	2	4800	9600
3	搅拌机	560*480*1000 昊鹰 B20	料桶容量 20L,大功率纯铜电机,至少三档搅拌速度。配 3 种规格搅拌抓手。	2.4KW/220V	台	2	1850	3700
4	单层操作台	1800*800*800 华杰 GZT-1800	1、面板采用 SUS304 不锈钢板,不小于 1.2mm 厚; 2、底板加强筋采用 SUS304 不锈钢板;台面与立腿,坚固结实,焊接处采用氩弧焊焊接,焊后打磨、抛光,保证平整。下粘密度板加强,采用 30*30mm 不锈钢管托撑,下层板 304 不锈钢,不小于 1.2mm 厚,立腿 38*38*1.2mm,配全钢子弹脚。 ▲提供产品具有符合 GB4806.9-2023 标准食品接触产品安全认证证书或 CMA、CNAS 检测报告。	-	台	6	1200	7200
5	四门冰箱(双温)	1200*700*1960 爱雪 C-950F4S	1、有效容积:920L。全铜盘管,R134a 制冷剂。内外为全不锈钢材料,防锈抗腐,触屏式微电脑温度显示器,聚胺脂高压发泡,无指纹门板自动回归铰链装置。温度范围:冷藏-5℃~5℃,冷冻-18℃~-0℃。 2、纯铜蒸发器制作,采用 TP2 铜制作蒸发器,保证蒸发器使用寿命;	0.55KW/220V	台	2	3790	7580

			3、高密度整体发泡，采用环戊烷发泡剂，环保无污染，发泡层密度达到 38kg/m³ 以上，保温效果达到停机 24 小时不解冻； 4、电脑温控，精准控温，操作更简单，针对不同食材可选择不同温度； 5、内胆一次拉伸成型，转角采用圆弧转角，清理卫生无死角； 6、90° 自动回归门，可承受十万次以上开关门设计，可拆卸门封，清理更换方便 ▲产品具有中国国家强制性产品认证证书。 ▲提供 CMA 或 CNAS 抗菌性能检测报告，对大肠杆菌、金黄色葡萄球菌抗菌率 ≥90%。					
6	醒发箱	480*685*1800 伟格 WG-15P	1、15 盘全钢不锈钢门发酵箱 2、使用托盘尺寸：400X600mm 3、全钢 201 板材	2.5KW/220V	台	2	1700	3400
7	蒸包炉	700*800*800 新威达 XWDZBL1	1、用于制作小笼包、灌汤包、馒头等包子、烧卖、蒸饺等点心；千层糕、绿豆糕、桂花糕、发糕等糕点。 2、加厚不锈钢蒸架，承重力强，抗高温不变形。 3、电磁加热，蒸速度快，蒸汽力强。 4、火力输出热值高，加热均匀、加热面积大。	15KW/380V	台	6	1300	7800
8	电饭锅	50L 金雅乐 DZG-50L	采用 304 食品级安全材质，配备加厚 50L 合金内胆导热均匀、聚热锁香，煮饭软糯，耐磨防粘，日常清洗便捷。	3KW/220V	台	4	480	1920
9	电饼铛	直径 70 厘米、铛体深度 5 厘米 康纳金 YXD70-C	独立控制，数显控温，304 不锈钢机身，食品级接触材质，加热均匀，不沾不糊。	5KW/380V	台	2	1500	3000
10	打蛋机	420*527*764 吴鹰	多功能打蛋机，机身稳固厚实，搭载多档调速设计。不锈钢搅拌桶卫生易清洁，配备多种搅拌配	1KW/220V	台	4	2100	8400

		B20	件，搅拌均匀高效。操作简单、运行稳定低噪音，可打蛋、和面、搅拌馅料，一机多用。					
五、洗碗间								
1	125℃高温消毒柜	1200*535*1900 伊德欣 RTP720	整体聚氨酯发泡，光波热风循环，定稳定时，对大肠杆菌（8099）的杀灭对数值>3.0，符合GB17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》二星级要求。对脊髓灰质炎的杀灭对数值>4.0，符合GB17988-2008《食具消毒柜安全和要求》二星级要求。 ▲提供符合《食具消毒柜安全和卫生要求》的检测报告。	5KW/220V	台	2	3400	6800
2	长龙式洗碗机（洗消一体）	5000*1100*1850 迈尔斯 Mes-C4-R	1、洗涤口：(W)600mm*(H)400mm 2、接线：三相五线 4、加热方式：电加热 5、耗水：300L/h 6、洗涤量：4000-5000件/h 7、消毒方式：高温热力消毒，符合《餐饮具消毒卫生要求》 8、烘干功能：自带热风烘干，餐具清洗后干燥无积水； 9、水箱：双层保温，防烫节能，带溢水、排污、过滤装置； 10、配备：洗涤剂自动分配器、催干剂自动分配器。 11、整机外壳、内胆、喷淋管、水槽、履带、接触餐具部件均采用食品级 304 不锈钢。 ▲提供有效的产品安全认证或 CMA/CNAS 安全检测报告，电气安全符合 GB 4706.1、GB 4706.50 标准； ▲整机及涉水、接触餐具部件，须提供具备 CMA	77KW/380V	台	4	51500	206000

			或 CNAS 资质第三方机构出具的耐腐蚀（盐雾）性能检测报告，符合国家及行业相关标准； ▲接触餐具部位不锈钢材质须提供 CMA 或 CNAS 第三方抗菌性能检测报告，对大肠杆菌、金黄色葡萄球菌的抗菌率均须≥99%。					
六、蔬菜粗加工								
1	土豆削皮机	600*580*1020 昊鹰 TP350	采用食品级不锈钢制造，适用于食堂、餐饮门店、中央厨房等场所，可高效完成土豆、芋头等根茎类食材的去皮作业，大幅提升食材预处理效率。额定功率 50HZ, 容量 30L。	1.5KW/220V	台	4	1500	6000
2	双层带锁厨房用具消毒组合柜	1200*320 上(600下)*1700 邦祥 YTP-DZ-2A	优质不锈钢，上 600W, 下 300W；消毒方式：紫外线+红外线；上毛巾，下刀具和砧板；消毒温度符合国家标准。	220v	台	2	3000	6000
七、荤菜粗加工								
1	绞肉机	昊鹰 JQ-400	1、绞肉切肉一体，全不锈钢结构； 2、生产效率高，故障率低，节省能源； 拆卸方便，便于清洁，干净卫生。 3、切肉厚度 3.5mm 4、切肉效率 200-400kg/h 5、绞肉效率 220kg/h 6、绞肉机电气安全符合 GB 4706.1、GB 4706.50 标准。	220V	台	4	3000	12000
八、餐厅								
1	电子显示屏	滨星彩光电 P4.75-3050	1、名称:电子显示屏 P4.75 2、规格:6600*500mm 3、备注:包含管线敷设、满足菜品更新功能		m ²	3.3	1000	3300

2	灯箱卡布更换	锦福鑫 (定制)	1、名称:灯箱卡布 2、规格:单喷膜布 3、备注:含安装、运输费		m ²	300	30	9000
九、冷库								
1	组合式冷库 (冷藏+冷冻)	宽 3600,高 2200, 外径 4400,单库 宽 1700 江友 (定制)	1、库板厚度不小于 100mm,高密度环保型聚氨酯发泡,具有环保、防腐、阻燃(3秒-5秒之内自熄)、防潮、保温性能好等特点。 2、聚氨酯板的导热系数为 0.018~0.024w/(m.k),容重密度一般标准为 40-42kg/m ³ ; 3、双面不小于 0.8mm SUS304 不锈钢板,库板内有 PVC 支架支撑,加强库板强度,冷库内整体圆角。冷库门双面不小于 0.8mm SUS304 不锈钢板。 4、冷藏温度: -5℃~+5℃。冷冻温度: -23℃~-15℃。		套	1	57000	57000
十、更衣室								
1	八门更衣柜	整体尺寸: 1800*850*390 单门尺寸: 400*400*370 (深) 浙人厨 HRY-GYG8	1、面板采用 SUS304 不锈钢板,不小于 1.2mm 厚; 2、底板加强筋采用 SUS304 不锈钢板;台面与立腿,坚固结实,焊接处采用氩弧焊焊接,焊后打磨、抛光,保证平整。粘密度板加强,采用 30*30mm 不锈钢管托撑,下层板 304 不锈钢不小于 1.2mm 厚,立腿 38*38*1.2mm,配全钢子弹脚。		台	15	1300	19500
2	更衣柜	900*420*1800 浙人厨 HRY-GYG4	1、面板采用 SUS304 不锈钢板,不小于 1.2mm 厚; 2、底板加强筋采用 SUS304 不锈钢板;台面与立腿,坚固结实,焊接处采用氩弧焊焊接,焊后打磨、抛光,保证平整。粘密度板加强,采用 30*30mm 不锈钢管托撑,下层板 304 不锈钢不小于 1.2mm 厚,立腿 38*38*1.2mm,配全钢子弹脚。		台	25	1300	32500

十二、厨杂								
1	剁刀	宏发	优质钢材打造，质地坚硬锋利，刃口厚实耐冲击。刀身厚重稳固，受力均匀，轻松斩切骨头、冻肉。防滑手柄握持舒适，省力不累手，耐腐蚀易清洗，剁骨剁肉实用耐用。	-	把	10	150	1500
2	菜刀	宏发	优质钢材打造，质地坚硬锋利，刃口厚实耐冲击。刀身厚重稳固，受力均匀，轻松斩切骨头、冻肉。防滑手柄握持舒适，省力不累手，耐腐蚀易清洗，剁骨剁肉实用耐用。	-	把	30	90	2700
3	毛菜筐（蓝色）	590*400*310 嘉宝	加厚全新 PP 原料制作，结实抗压、韧性强，承重不易变形。镂空透气设计，通风沥水不闷腐。自带金属把手，搬运省力，可叠放收纳，耐磨耐摔，适用果蔬收纳、仓储分拣。	-	个	100	45	4500
4	净菜筐（白色）	460*290*265 嘉宝	加厚全新 PP 原料制作，结实抗压、韧性强，承重不易变形。镂空透气设计，通风沥水不闷腐。自带金属把手，搬运省力，可叠放收纳，耐磨耐摔，适用果蔬收纳、仓储分拣。	-	个	80	40	3200
5	长方形砧板（绿色）	600*400*30 嘉宝	食品级 PP 原料制作，结实抗压、韧性强，承重不易变形，自带金属把手，耐磨耐摔，抗菌防霉，符合国家标准。	-	块	40	110	4400
6	长方形砧板（红色）	600*400*30 嘉宝	食品级 PP 原料制作，结实抗压、韧性强，承重不易变形，自带金属把手，耐磨耐摔，抗菌防霉，符合国家标准。	-	块	30	110	3300
7	长方形砧板（白色）	600*400*30 嘉宝	食品级 PP 原料制作，结实抗压、韧性强，承重不易变形，自带金属把手，耐磨耐摔，抗菌防霉，符合国家标准。	-	块	20	110	2200
8	餐盘（不锈钢 5 格）	304 不锈钢 5 格， 1.0mm 厚 宏发	采用食品级 304 不锈钢材质，安全健康、耐腐蚀不易生锈。分格分区设计，饭菜分离不串味，加深防漏边缘，坚固耐摔易清洗，一体成型	-	个	8000	14	112000

9	面碗	188*72 台顺	密胺碗, 碗身加深加宽设计, 容量充足, 厚实耐用不易破损。简约美观, 隔热防烫, 适合食堂、家用日常盛装饭菜。	-	个	4000	4.8	19200
10	圆盘 (8 英寸)	205*17 景梦陶	优质陶瓷圆盘, 釉面洁白光洁, 质感细腻。盘型规整边缘圆润, 耐高温、耐磕碰, 易清洗不易残留污渍。外观简约大方, 摆盘美观, 适用于食堂、餐厅日常盛菜使用。	-	个	2000	10	20000
11	筷子 (密胺)	台顺	合金防滑筷子, 耐高温不变形, 防霉易清洗。质地坚硬耐磨损, 不易滋生细菌, 无漆无蜡安全健康, 防滑设计不易打滑, 结实耐用。	-	双	16000	0.6	9600
12	不锈钢三层台上架	1500*400*900 浙人厨 HRY-TSJ3	1、面板采用 SUS304 不锈钢板, 不小于 1.2mm 厚; 2、底板加强筋采用 SUS304 不锈钢板; 台面与立腿, 坚固结实, 焊接处采用氩弧焊焊接, 焊后打磨、抛光, 保证平整。下粘密度板加强, 采用 30*30mm 不锈钢管托撑, 下层板 304 不锈钢 不小于 1.2mm 厚。	-	台	10	750	7500
13	不锈钢双层台上架	1500*400*400 浙人厨 HRY-TSJ2	1、面板采用 SUS304 不锈钢板, 不小于 1.2mm 厚; 2、底板加强筋采用 SUS304 不锈钢板; 台面与立腿, 坚固结实, 焊接处采用氩弧焊焊接, 焊后打磨、抛光, 保证平整。下粘密度板加强, 采用 30*30mm 不锈钢管托撑, 下层板 304 不锈钢 不小于 1.2mm 厚。	-	台	10	650	6500
14	塑料地架 (验菜、仓库用)	1200*1000*15 嘉宝	加厚塑料材质, 韧性强、承重力足。网格镂空设计, 通风防潮易清洁, 防滑耐摔。四面进叉, 搬运便捷, 可堆叠存放, 适合后厨货物收纳防潮使用。	-	台	30	200	6000
15	电子秤 (秤菜用量程 300KG)	400*500*800 香海 TCS-300	1、最大称重: 300KG 2、大型 LCD 液晶显示屏字幕及 LED 背光显示功能 3、内置可充电蓄电池, 充电时可以开机使用	-	台	4	450	1800

			4、开机自动置零 5、带远传拍照功能					
16	电子秤（秤菜 用量程 150KG）	300*400*700 香海 TCS-150	1、最大称重：150KG 2、大型 LCD 液晶显示屏幕字幕及 LED 背光显示功能 3、内置可充电蓄电池，充电时可以开机使用。 4、开机自动置零。	-	台	4	320	1280
17	电子秤（小型 台秤 30KG）	292*340*112 香海 TCS-30	1、最大称重：30KG 2、大型 LCD 液晶显示屏幕字幕及 LED 背光显示功能 3、内置可充电蓄电池，充电时可以开机使用。 4、开机自动置零。	-	台	4	90	360
18	电子秤（高精 度克重秤）	292*340*112 香海 TCS-300G	高精度电子留样秤，称重精准灵敏。不锈钢秤盘耐腐蚀易清洁，高清数显读数清晰。机身小巧耐用，操作简单，去皮归零功能齐全。	-	台	4	35	140
19	留样秤	樱衡 JT-1000	1、最大称重：1KG 2、开机自动置零。 3、机身小巧耐用，操作简单，去皮归零功能齐全。 4、符合食堂食材留样称重规范。		台	5	60	300
20	不锈钢蒸饭盘	600*400 宏发	加厚 304 不锈钢蒸饭盘，一体成型结实耐用。边缘加固防变形，耐高温耐腐蚀，光滑内壁不易粘黏，清洗便捷，导热均匀，适配食堂蒸箱使用。	-	个	250	45	11250
21	不锈钢盛菜盘	45*35*48 宏发	加厚 304 不锈钢蒸饭盘，一体成型结实耐用。边缘加固防变形，耐高温耐腐蚀，光滑内壁不易粘黏，清洗便捷，导热均匀，适配食堂蒸箱使用。	-	个	800	45	36000
22	汤勺 大直径 18 厘 米柄长 80 厘 米	180*800 宏发	采用 304 不锈钢材质，安全无异味，耐腐蚀不易生锈。加长手柄设计，防烫防滑、握持省力。一体成型工艺坚固耐用，勺头圆润光滑，盛取方便，易清洗，食堂后厨专用。	-	个	20	20	400

23	汤勺 小直径 14 厘米 柄长 70 厘米	140*700 宏发	采用 304 不锈钢材质, 安全无异味, 耐腐蚀不易生锈。加长手柄设计, 防烫防滑、握持省力。一体成型工艺坚固耐用, 勺头圆润光滑, 盛取方便, 易清洗, 食堂后厨专用。	-	个	20	15	300
24	打菜勺 直径 8.5 厘米 长 50 厘米	85*500 宏发	采用 304 不锈钢材质, 安全无异味, 耐腐蚀不易生锈。加长手柄设计, 防烫防滑、握持省力。一体成型工艺坚固耐用, 勺头圆润光滑, 盛取方便, 易清洗, 食堂后厨专用。	-	个	100	18	1800
25	烧菜勺 直径 13 厘米 柄长 50 厘米	130*500 宏发	采用 304 不锈钢材质, 安全无异味, 耐腐蚀不易生锈。加长手柄设计, 防烫防滑、握持省力。一体成型工艺坚固耐用, 勺头圆润光滑, 盛取方便, 易清洗, 食堂后厨专用。	-	个	20	22	440
26	锅铲 铲头 16 厘米 柄长 60 厘米	160*600 宏发	采用 304 不锈钢材质, 健康耐腐蚀, 坚固不易变形。加厚铲头受力强劲, 翻炒不伤锅。加长手柄隔热防烫, 握感舒适, 一体成型工艺易清洗, 耐磨耐用, 适合食堂大锅烹饪使用。	-	个	20	25	500
27	大灶锅铲 铲头 21 厘米 柄长 100 厘米	210*1000 宏发	采用 304 不锈钢材质, 健康耐腐蚀, 坚固不易变形。加厚铲头受力强劲, 翻炒不伤锅。加长手柄隔热防烫, 握感舒适, 一体成型工艺易清洗, 耐磨耐用, 适合食堂大锅烹饪使用。	-	个	10	30	300
28	漏勺 直径 30 厘米	300 宏发	采用 304 加厚不锈钢材质, 耐腐蚀、耐高温、不易生锈; 圆形大孔排布, 沥水沥油速度快, 捞面、捞菜、焯水商用通用。一体成型牢固耐用, 加长防烫长柄, 握持省力。	-	个	10	15	150
29	滤网勺 34 粗线、三托 连底、直径 34 厘米	340 宏发	采用 304 不锈钢材质, 密孔漏勺, 细密网孔沥水迅速, 轻松过滤食材水分。加长实木手柄, 隔热防烫, 握持稳固。整体坚固耐摔、耐高温耐腐蚀, 易清洗不易变形, 适合食堂后厨批量捞菜、焯水使用。	-	个	10	22	220

30	密网勺 直径 30 厘米	300 宏发	采用 304 不锈钢材质，密孔漏勺，细密网孔沥水迅速，轻松过滤食材水分。加长实木手柄，隔热防烫，握持稳固。整体坚固耐摔、耐高温耐腐蚀，易清洗不易变形，适合食堂后厨批量捞菜、焯水使用。	-	个	10	20	200
31	水勺 勺头直径 20 厘米高度 85 厘米	200 宏发	采用 304 不锈钢材质，厚实坚固，耐腐蚀不易生锈。一体成型工艺，光滑易清洗。加长手柄设计，防烫易握，容量充足，打水盛汤便捷，结实耐用	-	个	20	40	800
32	带盖不锈钢调料缸	320*260*150 宏发	采用加厚不锈钢材质，防腐防锈，坚固耐用。多格独立分区设计，分类收纳各类调料食材，带盖防尘防污。搭配稳固支架，摆放整齐，取用便捷，易清洗易打理	-	台	80	18	1440
33	不锈钢圆盆	800 直径 宏发	采用加厚食品级 304 不锈钢材质，防腐防锈，坚固耐用。	-	台	30	130	3900
34	平板推车 静音耐磨加厚 承重 800 斤	900*600 嘉宝	全塑静音推车。	-	台	20	300	6000
35	三层静音推车	1040*480*1050 嘉宝	全塑静音推车。	-	台	25	380	9500
36	不锈钢蒸笼	600*130 宏发	加厚食品级 304 不锈钢材质，坚固防锈耐高温。多层叠加设计，大容量蒸制，透气蒸孔分布均匀，蒸汽循环顺畅。双耳设计搬运便捷，密封性好，受热快速均匀，结实耐用易清洗，适配食堂商用大批量蒸煮。	-	个	250	40	10000
37	笼垫	600 嘉宝	食品级硅胶笼垫，网格纹路设计，透气性佳、受热均匀。双面防粘不沾面点，耐高温耐用不易破损。柔软贴合蒸笼，透气沥水，清洗方便可反复使用，环保卫生，适合食堂馒头、包子蒸制使用。	-	个	300	5	1500

38	不锈钢双层保温饭桶	450*450 宏发	食品级 304 不锈钢双层加厚材质, 防锈耐用。密封卡扣设计, 锁温保鲜, 保温效果持久。双层中空隔热, 防烫防漏, 大容量储放, 易清洗易收纳, 坚固耐腐蚀, 满足食堂餐饮储饭、盛汤使用。	-	台	35	120	4200
39	不锈钢饭桶三脚架	470*500 宏发	不锈钢加厚支架, 结构稳固承重强, 焊接工艺扎实不易变形。高脚离地设计, 防潮通风、便于打扫。防滑脚垫耐磨静音, 耐腐蚀易清洗, 摆放平稳, 适配各类保温桶, 食堂后厨实用耐用。	-	台	35	40	1400
40	餐座椅 (一桌 4 椅为一套)	1200*600*750 恒利来	多层板桌椅面, 不锈钢桌椅架, 铝合金封边。	-	套	250	480	120000
41	洗刷吸一体拖地机	1000*490*1050 克力威 GL-X5	1、电瓶容量(5h) 32Ah, 理论吸扒清洁效率、理论盘刷清洁效率 $\geq 1400\text{m}^2/\text{h}$; 2、触地压力 $\geq 17.2\text{kg}$; 3、最大续航时间 $\geq 2.2\text{h}$; 4、抽吸电机功率 250W; 5、刷头电机功率 180W; 6、清水箱容量 $\geq 15\text{L}$, 污水箱容量 $\geq 15\text{L}$; 7、爬坡力 $\geq 2\%$; 8、转弯半径尺寸(不含吸扒) $\leq 1000\text{mm}$ 9、防水等级 IPX3 10、声压等级 $\text{LpA} \leq 84\text{dB}$	2.5KW 以上 /220V	台	10	5500	55000
42	烤盘车	600*460*1800 浙人厨 HRY-KPC600	1、面板采用 SUS304 不锈钢板, 不小于 1.2mm 厚; 2、底板加强筋采用 SUS304 不锈钢板; 台面与立腿, 坚固结实, 焊接处采用氩弧焊焊接, 焊后打磨、抛光, 保证平整。下粘密度板加强, 采用 30*30mm 不锈钢管托撑, 下层板 304 不锈钢不小于 1.2mm 厚, 立腿 38*38*1.2mm, 配全钢子弹脚。	-	台	4	1400	5600
43	筷子消毒机 (带烘干消毒)	220*315*220 智格洁	全自动不锈钢筷子消毒烘干机, 机身坚固耐腐蚀。智能触控操作, 集消毒、烘干一体, 杀菌抑菌。	0.25KW/220V	台	2	290	580

	功能)	KZ200	大容量收纳, 防尘防潮, 运行低噪省电, 操作简单, 高效卫生, 符合食堂后厨卫生使用标准。					
44	大容量筷子消毒车 (带烘干消毒功能)	750*450*800 龙海 RTP-1	1、优质液压杆, 使用方便 2、消毒时间和温度自由调节, 操作方便 3、超大容量, 可以放 700-1000 双高度 <350MM 的筷子 4、底部配万向轮, 移动方便 5、配置 2 套加热装置, 用于烘干筷子 6、配置 1 套紫外线+臭氧消毒装置, 消毒效果更好 7、带循环风设计, 可以除湿及循环臭氧和热量 8、全钢无磁网筐 9、柜机整体免边设计, 防伤手更安全 ▲10、消毒性能: 达到一星级消毒标准, 对大肠杆菌杀灭对数值>3.00; 柜内臭氧浓度>20mg/m ³ 。提供具备 CMA 或 CNAS 资质第三方检测机构出具的消毒性能检测报告。 ▲具备消毒产品生产企业卫生许可证	0.75KW/220V	台	12	1650	19800
45	中心温度计	500 YJF TP300	1、食品级 304 不锈钢探针, 高清数显 2、温度范围:-50℃-300℃	-	支	10	45	450
46	塑料保鲜盒	450*310*160 嘉宝	冰箱专用食品级 PP 材料透明保险盒		只	100	40	4000
47	开水机	溢香厨 XC-J-12	1、产水量 100L/h; 2、外壳不锈钢增加保温层, 内胆 304 不锈钢; 3、速热保温全自动进水, 带温显, 双龙头, 带三级过滤和缺水防干烧, 带底座, 接水高度 50CM。	12KW/380V	台	5	1450	7250
投标总报价 (人民币:元) <u>1772000.00</u>								

本采购包中提供的符合本国产品标准的产品成本之和占该采购包提供的全部产品成本之和的比例为 100 %。

备注：

1. 投标报价采用总承包方式，“投标总报价”应包括所投货物（包含与货物相关的服务）费用、安装调试费、测试验收费、培训费、运行维护费用、税金、国际（如果有）国内运输保险、报关清关（如果有）、开证（如果有）、办理全套免税手续费用（如果有）及其他有关的为完成本项目发生的所有费用，招标文件中另有规定的除外。“投标总报价”数额为各“分项总价”之和。
2. “投标分项报价表”中“投标总报价”数额应当与“开标一览表”中“投标总报价”数额一致。
3. 本采购包中含有多种产品时，供应商未填写本采购包中提供的符合本国产品标准的产品成本之和占该采购包提供的全部产品成本之和的比例数值的，或比例数值未达到 80% 的，将不享受本国产品价格评审优惠。
4. 投标人需认真填写本报价表，尤其注意规格型号的准确填写。

