

开 标 一 览 表

日期：2025年05月14日

标题	内容
投标总报价小写	596000元
投标总报价大写（元）	伍拾玖万陆仟元整
所报核心产品品牌和型号	/
所投产品是否均为小型、微型企业产品或监狱企业或残疾人福利性单位产品	是
项目完成时间	自政府采购合同签订之日起10日内在采购人指定地点全部供货、安装调试完毕，达到良好的使用状态

投标人（公章）：山东茁泽工贸有限公司 法定代表人或授权人印鉴：陈金枝

二、分项报价明细表

序号	设备及产品名称	品牌型号	主要技术标准与参数	单位	数量	单价 (元)	总价 (元)	备注
1	四层货架	字厨长1500mm* 宽500mm*高 1550mm KY-HJ-1500	1、采用优质304型号不锈钢板； 2、层板采用1.0mm厚度不锈钢板，三折边工艺处理； 3、腿采用Φ43*1.0mm厚度不锈钢圆管；层板下用不锈钢38*25mm厚度1.0mm方管加强筋加固，间距≤500mm，所有焊接点均采用满焊处理方法； 4、带四个可调节子弹脚，美观、卫生。	台	4	1130	4520	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
	清洁工具间							
2	拖布池连架	字厨长1200mm* 宽500mm*高 1750mm KY-SC-1200	1、采用优质304型号不锈钢板，台面1.0mm厚度，星盆1.0mm厚度不锈钢； 2、支架通脚采用Φ43×1.0mm厚度不锈钢管；支架横通采用Φ25×1.0mm厚度不锈钢管； 3、四个Φ43mm可调不锈钢子弹脚； 4、配不锈钢可提式滤筐，不锈钢下水并具有防反味功能。	台	1	1450	1450	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
3	四层货架	字厨长1200mm* 宽500mm*高 1550mm KY-HJ-1200	1、采用优质304型号不锈钢板； 2、层板采用1.0mm厚度不锈钢板，三折边工艺处理； 3、腿采用Φ43*1.0mm厚度不锈钢圆管；层板下用不锈钢38*25mm厚度1.0mm方管加强筋加固，间距≤500mm，所有焊接点均采用满焊处理方法； 4、带四个可调节子弹脚，美观、卫生。	台	1	940	940	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
	调料库							
4	四层货架	字厨长1500mm* 宽500mm*高 1550mm KY-HJ-1500	1、采用优质304型号不锈钢板； 2、层板采用1.0mm厚度不锈钢板，三折边工艺处理； 3、腿采用Φ43*1.0mm厚度不锈钢圆管；层板下用不锈钢38*25mm厚度1.0mm方管加强筋加固，间距≤500mm，所有	台	2	1130	2260	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告

			焊接点均采用满焊处理方法； 4、带四个可调节子弹脚，美观、卫生。					
5	平板车	宇厨 800mm*500mm KY-CC-800	1、采用优质304型号不锈钢板； 2、层面为1.0mm厚度不锈钢板， 层面底部采用38*25*1.2mm厚度不锈钢方管加强筋，Φ38*1.2mm厚度钢管冷弯成型把手 ； 3、带两个定向轮，两个转向轮，转向轮带刹车。	台	2	900	1800	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
	面点间							
6	四层货架	宇厨长1200mm* 宽500mm*高 1550mm KY-HJ-1200	1、采用优质304型号不锈钢板； 2、层板采用1.0mm厚度不锈钢板，三折边工艺处理； 3、腿采用Φ43*1.0mm厚度不锈钢圆管；层板下用不锈钢38*25mm厚度1.0mm方管加强筋加固，间距≤500mm，所有焊接点均采用满焊处理方法； 4、带四个可调节子弹脚，美观、卫生。	台	2	940	1880	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
7	双星盆槽	宇厨长1200mm* 宽750mm*高 800mm KY-SC-1200	1、采用优质304不锈钢板，台面1.0mm厚度，星盆1.0mm厚度不锈钢； 2、支架通脚采用Φ43×1.0mm厚度不锈钢管；支架横通采用Φ25×1.0mm厚度不锈钢管； 3、四个Φ43mm可调不锈钢子弹脚； 4、配不锈钢可提式滤筐，不锈钢下水并具有防反味功能。	台	2	1180	2360	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
8	木面工作台	宇厨长1800mm* 宽1000mm*高 800mm KY-GZT-1800	1、用材：采用优质304型号不锈钢板； 2、台面为4.5cm厚杨木； 3、底板内部加强筋1.2mm厚度不锈钢板加固； 4、脚通直径48*1.2mm厚度不锈钢管，配四个可调节子弹脚。	台	2	1450	2900	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
9	挂墙式热水器	雅丽诗150L WYDRA-150 150L	1、容积：150升； 2、功率：2200W； 3、能效：2级； 4、温度可控范围：20℃到80℃；	台	1	3130	3130	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告

			5、具有防漏电、防干烧功能。					
10	活动架车	字厨12层 KY-CC-12层	1、放置蒸车标准盘； 2、采用优质304型号不锈钢； 3、 四周采用25*25厚度1.2mm不锈钢管； 4、底层距地100mm高，底部带刹车尼龙轮。	台	4	830	3320	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
11	可倾式电磁夹层锅	国龙300L SDGL50	功率：20KW 1、板材：采用优质304型号不锈钢板，厚度1.0mm,鹰嘴处>3mm厚，球形锅底，0~90度汤锅可倾斜角度，汤锅全弧形立体加热，火力输出热值高，加热均匀，加热面积大，带刹车防倾倒； 2、线盘：PPS“齿”形线盘组件，高效聚能稀土磁条； 3、风机：24V双滚珠轴流风机； 4、电磁加热器：专用机芯ADD磁电引擎； 5、显示器：锌合金显示屏，实时显示当前档位、功率、温度和累计用电量，具有中文故障显示功能； 6、高档旋钮磁控开关，数字驱动。 三重立体防辐射外壳屏蔽设计，保护磁场泄露；过热保护，防干烧保护等多重保护措施 无明火,无烟尘,无废气,低噪音,电磁感应加热	台	2	15920	31840	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
12	油网烟罩（现场实测）	字厨 5500mm*1400mm *500mm KY-PYZ-5500	1、用料：优质201不锈钢板； 2、板材：不锈钢1.0mm厚度； 3、带油网板材：1.0mm厚度，油网角度为35度至45度，两端配接油槽，配优质防爆灯。	套	1	6930	6930	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
13	双门蒸饭车(竖盘)	字厨蒸车标准盘24盘 KZ200	蒸车内放置蒸车标准蒸盘24盘 1、双门,材质采用304不锈钢磨砂板，蒸车内外采用0.8mm厚度不锈钢板； 2、蒸车内含支撑的钢柱，下配万向轮，便于移动； 3、装有自动供水功能的不锈钢水箱，电热管采用防爆不锈钢制作； 4、阻热式不锈钢门把手，箱体为整体发泡，里面带的盘	台	3	6640	19920	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告

			子包含12个带眼的，12个不带眼的； 5、功率：24kw/380V。 自动浮球进水功能，缺水自给，满水自停，防止干烧					
	荤菜粗加工间							
14	大单星盆槽	字厨长1000mm* 高750mm*宽 1000mm KY-SC-1000	1、采用优质304型号不锈钢板，台面1.0mm厚度，星盆1.0mm厚度不锈钢； 2、支架通脚采用Φ43×1.0mm厚度不锈钢管；支架横通采用Φ25×1.0mm厚度不锈钢管； 3、四个Φ43mm可调不锈钢子弹脚； 4、配不锈钢可提式滤筐，不锈钢下水并具有防反味功能； 5、带304不锈钢古阁尔牌，双水弯脖水龙头1个。 具有节水认证证书	台	2	1380	2760	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
15	双层工作台	字厨长1800mm* 高750mm*宽 900mm KY-GZT-1800	1、材质：优质304型号不锈钢，台面钢板厚度1.0厚度mm，面下衬不低于18mm厚的防火防潮密度板； 2、下层板厚度1.0mm； 3、面板及层板下采用38*25*1.0mm厚度方管加固； 4、 支架通脚采用重48*1.2mm厚度不锈钢管，下配可调子弹脚。	台	2	1310	2620	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
16	双星沥水盆台	字厨长1500mm* 高750mm*宽 800mm KY-SC-1500	1、采用优质304型号不锈钢板，台面1.0mm厚度，星盆1.0mm厚度不锈钢； 2、支架通脚采用Φ43×1.0mm厚度不锈钢管；支架横通采用Φ25×1.0mm厚度不锈钢管； 3、四个Φ43mm可调不锈钢子弹脚； 4、配不锈钢可提式滤筐，不锈钢下水并具有防反味功能； 5、带304不锈钢古阁尔牌，双水弯脖水龙头2个。 具有节水认证证书	台	1	1660	1660	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告

17	四层货架	字厨长1500mm* 宽500mm*高 1550mm KY-HJ-1500	1、采用优质304型号不锈钢板； 2、层板采用1.0mm厚度不锈钢板，三折边工艺处理； 3、腿采用Φ43*1.0mm厚度不锈钢圆管；层板下用不锈钢38*25mm厚度1.0mm方管加强筋加固，间距≤500mm，所有焊接点均采用满焊处理方法； 4、带四个可调节子弹脚，美观、卫生。	台	2	1130	2260	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
18	原材料存放架	字厨长1600mm* 宽500mm*高 700mm KY-HJ-1600	1、采用优质304型号不锈钢板； 2、层板采用1.0mm厚度不锈钢板，三折边工艺处理； 3、腿采用Φ43*1.0mm厚度不锈钢圆管；层板下用不锈钢38*25mm厚度1.0mm厚度方管加强筋加固，间距≤500mm，所有焊接点均采用满焊处理方法； 4、带四个可调节子弹脚，美观、卫生。	台	2	970	1940	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
	蔬菜粗加工间							
19	土豆去皮机	银鹰TP350	1、优质304型号不锈钢外壳，厚度≥1.0mm，挂砂均匀牢固优质； 2、铜芯大功率电机； 3、电压380V功率1.1kw； 4、工作效率：15KG每次，时间为40-60秒每次。	台	1	3240	3240	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
20	大单星盆槽	字厨长1000mm* 高750mm*宽 1000mm KY-SC-1000	1、采用优质304型号不锈钢板，台面1.0mm厚度，星盆1.0mm厚度不锈钢； 2、支架通脚采用Φ43×1.0mm厚度不锈钢管；支架横通采用Φ25×1.0mm厚度不锈钢管； 3、四个Φ43mm可调不锈钢子弹脚； 4、配不锈钢可提式滤筐，不锈钢下水并具有防反味功能； 5、带304不锈钢古阁尔牌，双水弯脖水龙头1个。 具有节水认证证书	台	3	1380	4140	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
21	双星沥水盆台	字厨长1600mm* 高750mm*宽 800mm	1、采用优质304型号不锈钢板，台面1.0mm厚度，星盆1.0mm厚度不锈钢； 2、支架通脚采用Φ43×1.0mm厚度不锈钢管；支架横通	台	2	1800	3600	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告

		KY-SC-1600	采用Φ25×1.0mm厚度不锈钢管； 3、四个Φ43mm可调不锈钢子弹脚； 4、配不锈钢可提式滤筐，不锈钢下水并具有防反味功能； 5、带304不锈钢古阁尔牌，双水弯脖水龙头2个。 具有节水认证证书					
22	四层货架	字厨长1500mm* 宽500mm*高 1550mm KY-HJ-1500	1、采用优质304型号不锈钢板； 2、层板采用1.0mm厚度不锈钢板，三折边工艺处理； 3、腿采用Φ43*1.0mm厚度不锈钢圆管；层板下用不锈钢38*25mm厚度1.0mm厚度方管加强筋加固，间距≤500mm，所有焊接点均采用满焊处理方法； 4、带四个可调节子弹脚，美观、卫生。	台	2	1130	2260	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
23	双层工作台	字厨长1800mm* 宽1000mm*高 1000mm KY-GZT-1800	1、采用优质304型号不锈钢板； 2、工作台台面采用1.0mm厚度不锈钢板； 3、下层板采用1.0mm厚度不锈钢板；支架通脚采用Φ48×1.0mm厚度不锈钢管，下配可调子弹脚； 4、 面板及层板下用38*25*1.2mm厚度方管加固。	台	3	1660	4980	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
24	多功能切菜机	银鹰长1160mm* 宽530mm*高 1000mm YQC-QJ6601	1、整机由国际标准304型号不锈钢制成，能充分适应中央厨房，加工中心等潮湿环境，机身、机架不生锈，增加本机的使用寿命； 2、双头切菜机，双变频器控制，一头切叶菜，一头切根茎蔬菜； 3、根茎类，成品形状：片、四角丝条、丁、斜片，叶菜类，切割尺寸：1-60mm可以调整； 4、机器尺寸：1160(L)*530(W)*1000(H) (mm) 5、机器重量：135KG 6、产量：300-1000KG/HR 7、电源：220V单相 8、功率：共1.3KW;3个独立电机 9、皮带宽：120mm	台	2	7800	15600	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告

25	挂墙式热水器	雅丽诗150L WYDRA-150 150L	1、容积：150升； 2、功率：2200W； 3、能效：2级； 4、温度可控范围：20℃到80℃； 5、具有防漏电、防干烧功能。	台	1	3130	3130	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
26	四门雪柜-22°	宇厨 1200mm*620mm* 1950mm VCF5-KY-1200B	制冷方式：直冷 1、柜体采用优质0.8mm304型号不锈钢板制作，60mm厚发泡保温层，超强锁冷；内胆整体拉伸，R角圆弧设计，无卫生死角，清洁方便； 2、90度自动回归门铰链，高韧性可拆卸PVC门封条，自带安全门锁；高承重可调节。 全自动电子温控器,LED温度显示屏,柜内温度一目了然	台	4	6230	24920	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
	热菜加工区							
27	四层货架	宇厨长1500mm* 宽500mm*高 1550mm KY-HJ-1500	1、采用优质304型号不锈钢板； 2、层板采用1.0mm厚度不锈钢板，三折边工艺处理； 3、腿采用Φ43*1.0mm厚度不锈钢圆管；层板下用不锈钢38*25mm厚度1.0mm方管加强筋加固，间距≤500mm，所有焊接点均采用满焊处理方法； 4、带四个可调节子弹脚，美观、卫生。	台	4	1130	4520	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
28	双层工作台	宇厨长1800mm* 宽1000mm*高 1000mm KY-GZT-1800	1、采用优质304型号不锈钢板； 2、工作台台面采用1.0mm厚度不锈钢板； 3、下层板采用1.0mm厚度不锈钢板；支架通脚采用Φ48×1.0mm厚度不锈钢管，下配可调子弹脚； 4、 面板及层板下用38*25*1.2mm厚度方管加固。	台	5	1660	8300	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
29	双星盆槽	宇厨长1600mm* 高750mm*宽 800mm KY-SC-1600	1、采用优质304型号不锈钢板，台面1.0mm厚度，星盆1.0mm厚度不锈钢； 2、支架通脚采用Φ43×1.0mm厚度不锈钢管；支架横通采用Φ25×1.0mm厚度不锈钢管； 3、四个Φ43mm可调不锈钢子弹脚； 4、配不锈钢可提式滤筐，不锈钢下水并具有防反味功能	台	1	1800	1800	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告

			； 5、带304不锈钢古阁尔牌，双水弯脖水龙头2个。 具有节水认证证书					
30	刀具砧板消毒柜	字厨长1200mm* 宽600mm*高 1650mm ZTP-XJG-1200	1、板材：油膜无指纹304不锈钢板， 厚度1.2mm厚度 ； 2、机械控制； 3、毛巾、刀具、砧板，三区域紫光杀菌消毒； 4、大视野对开玻璃门设计。 保温层使用优质高效保温隔热棉	台	1	4840	4840	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
31	单星盆槽	字厨宽1000mm* 高750mm*长 1000mm KY-SC-1000	1、采用优质304型号不锈钢板，台面1.0mm厚度，星盆1.0mm厚度不锈钢； 2、支架通脚采用Φ43×1.0mm厚度不锈钢管；支架横通采用Φ25×1.0mm厚度不锈钢管； 3、四个Φ43mm可调不锈钢子弹脚； 4、配不锈钢可提式滤筐，不锈钢下水并具有防反味功能； 5、带304不锈钢 古阁尔牌 ，双水弯脖水龙头1个。 具有节水认证证书	台	2	1380	2760	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
32	炉台调料拼板（现场实测）	字厨长450mm* 宽1150mm*高 800mm KY-PT-450	1、采用优质304型号不锈钢板； 2、台面采用1.0mm厚度不锈钢板； 3、支架通脚采用Φ48×1.0mm厚度不锈钢管，下配可调子弹脚； 4、面板及层板下用38*25*1.0mm厚度方管加固。	台	2	900	1800	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
33	电磁大锅灶	字厨 1200mm*1400mm *800mm+400mm KY-DC-800	功率：30KW 1、板材：采用优质304型号不锈钢板，钢板厚1.2mm，一体成型台面； 2、配电磁灶专用大锅：容量300升，厚度3mm； 3、线盘：PPS“齿”形线盘组件，高效聚能稀土磁条； 4、风机：24V双滚珠轴流风机； 5、电磁加热器：专用机芯； 6、开关：10档磁控开关，合金材质，配硅胶防滑垫，寿	台	4	7730	30920	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告

			<p>命可达11万次，档磁控开关，合金材质，配硅胶防滑垫；开关寿命可达11万次；</p> <p>7、商用电磁灶显示器：LED彩色数码显示屏，实时显示当前档位、功率、温度和累计用电量，具有中文故障显示功能。</p> <p>三重立体防辐射外壳屏蔽设计，保护磁场泄露；过热保护，防干烧保护等多重保护措施</p> <p>无明火,无烟尘,无废气,低噪音,电磁感应加热</p>					
34	炉台拼板（现场实测）	宇厨长500mm* 宽750mm*高 800mm KY-PT-500	1、采用优质304型号不锈钢板； 2、台面采用1.0mm厚度不锈钢板； 3、支架通脚采用Φ48×1.0mm厚度不锈钢管，下配可调子弹脚； 4、面板及层板下用38*25*1.0mm厚度方管加固。	台	1	760	760	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
35	炉台调料拼板（现场实测）	宇厨长450mm* 宽1250mm*高 800mm KY-PT-450	1、采用优质304型号不锈钢板； 2、台面采用1.0mm厚度不锈钢板； 3、支架通脚采用Φ48×1.0mm厚度不锈钢管，下配可调子弹脚； 4、面板及层板下用38*25*1.0mm厚度方管加固。	台	1	900	900	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
36	油网烟罩（现场实测）	宇厨长8900mm* 宽1400mm*高 500mm KY-PYZ-8900	1、用料：优质201不锈钢板； 2、板材：不锈钢1.0mm厚度； 3、带油网板材：1.0mm厚度，油网角度为35度至45度，两端配接油槽，配优质防爆灯。	套	1	11210	11210	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
	备餐间							
37	单通工作台	宇厨长1800mm* 宽1000mm*高 1000mm KY-GZT-1800	1、采用优质304型号不锈钢板，工作台面采用1.0mm厚度不锈钢板； 2、层板、侧板及门板均为1.0mm厚度不锈钢板，38*25*1.0mm厚度加强筋三道； 3、滑道采用成型铝合金上滑道，吊拉门； 4、采用不锈钢可调重力子弹腿Φ65×1.2mm厚度，更加坚固耐用。	台	1	3180	3180	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告

38	双层送餐车	字厨长900mm* 宽500mm*高 900mm KY-CC-900	1、材质：优质304型号不锈钢，厚度为1.0mm厚度； 2、层面底设38*25*1.0mm厚度不锈钢加强筋； 3、底部采用超静音脚轮，带有刹车装置，两个定向轮，两个万向轮； 4、25*1.0mm厚度弯管扶手。	台	6	830	4980	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
39	上掀式碗柜	字厨 600mmx600mmx6 00mm KY-CWG-600	1、材质：优质304型号不锈钢，侧板及背板厚度1.0mm，柜内层板厚度1.0mm，层板下设加厚U型加强筋，增加承重； 2、采用优质焊接工艺，牢固耐用，美观大方； 3、采用上吊装式滑道移门，方便清理，拉门外壁厚度1.0mm，内壁厚度0.8mm； 4、通脚采用不锈钢可调节重力脚，安全牢固。	台	4	1380	5520	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
40	热风循环消毒柜	字厨 1950mmx1300mm x610mm RTP720	1、板材：304型号不锈钢板，门板、侧板厚度0.5mm；内胆厚0.8mm； 2、箱体整体发泡，后背岩棉板填充铝箔纸整体包裹，保温效果更强大； 3、配不锈钢网框，不生锈更耐久； 4、电压：220V；功率：2.2KW*2；配合高端盘形风机升温速度快，性能更稳定，使用寿命更耐久； 5、配旋钮时控温控，豪华、美观； 6、热风循环125度高温消毒； 7、加热方式：圆形金属发热管； 8、容量720L 保温层使用优质高效保温隔热棉	台	3	6920	20760	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
41	大件餐具消毒柜	字厨 2000mmx1410mm x930mm RTP720	1、板材：304型号不锈钢板，门板、侧板厚度0.5mm；内胆厚0.8mm； 2、箱体整体发泡，后背岩棉板填充铝箔纸整体包裹，保温效果更强大； 3、配不锈钢网框，不生锈更耐久； 4、电压：220V；功率：2.2KW*2；配合高端盘形风机升	台	1	7340	7340	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告

			温速度快，性能更稳定，使用寿命更耐久； 5、配旋钮时控温控，豪华、美观； 6、热风循环125度高温消毒； 7、加热方式：圆形金属发热管； 8、容量720L 保温层使用优质高效保温隔热棉					
	售饭间							
42	单星盆槽	字厨长700mm* 宽700mm*高 800mm KY-SC-700	1、采用优质304型号锈钢板，台面1.0mm厚度，星盆1.0mm厚度不锈钢； 2、支架通脚采用 $\Phi 43 \times 1.0$ mm厚度不锈钢管；支架横通采用 $\Phi 25 \times 1.0$ mm厚度不锈钢管； 3、四个 $\Phi 43$ mm可调不锈钢子弹脚； 4、配不锈钢可提式滤筐，不锈钢下水并具有防反味功能。	台	1	760	760	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
43	双层工作台	字厨长1800mm* 宽700mm*高 800mm KY-GZT-1800	1、采用优质304型号不锈钢板； 2、工作台台面采用1.0mm厚度不锈钢板； 3、下层板采用1.0mm厚度不锈钢板；支架通脚采用 $\Phi 48 \times 1.0$ mm厚度不锈钢管，下配可调子弹脚； 4、 面板及层板下用38*25*1.2mm厚度方管加固。	台	7	1180	8260	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
44	五格保温售饭台 (不保温)	字厨长1800mm* 宽700mm*高 800mm KY-BF-1870	1、五格，材质采用优质304型号不锈钢，全部采用1.0mm厚度板； 2、采用R弧型设计，焊接采用内部焊接技术，不易出现卫生死角使用更加卫生清理更加方便； 3、内池底部有38*25*1.0mm厚度加强筋，以增强承重力；配优质不锈钢电热管、排污阀，可调全自动温度控制器； 4、采用一次拉伸标准成形食物盆； 5、 通脚38*38*1.2mm厚度不锈钢管，配不锈钢调节腿； 6、不锈钢加热管，功率：3KW/220V； 7、带1套分菜盆。	台	8	2130	17040	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告

45	三层台面立架	字厨长1800mmx 宽700mmx高 700mm1层30厘 米2层20厘米3 层20厘米 KY-HJ-1800	1、采用优质304型号不锈钢板； 2、采用1.0mm厚度不锈钢板； 3、支架通脚采用Φ38×1.0mm厚度不锈钢管； 4、层板下用38*25*1.0mm厚度方管加固。	个	7	1450	10150	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
	餐厅							
46	四人快餐桌椅	字厨 1200mm*600mm* 750mm KY-CZY-四人	桌面采用优质304型号不锈钢板材，厚度1.0mm，内衬2.5cm高强度永不腐蚀高密度板；主架采用5cm*5cm优质SUS优质不锈钢管，管厚1.0mm；座椅采用直径32cm中空吹塑耐磨圆形坐凳，内衬2.5mm颗粒板，下附防水膜。	张	200	420	84000	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
47	污碟回收车	字厨长900mm* 宽500mm*高 900mm KY-CC-900	1、采用优质304型号不锈钢板； 2、层面为不锈钢板1.0mm厚度， 层面底部采用38*25*1.2mm厚度不锈钢方管加强筋，Φ38*1.2mm厚度钢管冷弯成型把手； 3、带两个定向轮，两个转向轮，转向轮带刹车。	台	4	970	3880	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
48	双孔残食台	字厨长1800mm* 宽800mm*高 800mm KY-GZT-1800	1、采用优质304型号不锈钢板，台面采用1.0mm不锈钢板； 2、支架通脚采用Φ38mm不锈钢管，可调子弹脚采用Φ38mm不锈钢管； 3、台面整体拉伸，带收残口。	台	4	1380	5520	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
49	洗手池	字厨L=4000 KY-SC-4000	1、采用优质304不锈钢板，台面1.0mm厚度，星盆1.0mm厚度不锈钢； 2、支架通脚采用Φ43×1.0mm厚度不锈钢管；支架横通采用Φ25×1.0mm厚度不锈钢管； 3、四个Φ43mm可调不锈钢子弹脚； 4、配不锈钢可提式滤筐，不锈钢下水并具有防反味功能。	台	2	3040	6080	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
50	双层工作台	字厨长1600mm* 宽750mm*高	1、采用优质304型号不锈钢板； 2、工作台台面采用1.0mm厚度不锈钢板；	台	6	1110	6660	符合具备招标文件要求的质量标

		700mm KY-GZT-1600	3、下层板采用1.0mm厚度不锈钢板；支架通脚采用Φ48×1.0mm厚度不锈钢管，下配可调子弹脚； 4、 面板及层板下用38*25*1.2mm厚度方管加固。					准和检测报告
51	密封碗柜	字厨长700mm* 宽750mm*高 700mm KY-CWG-700	1、采用优质304型号不锈钢板； 2、柜外壳1.0mm厚度，门外壳1.0mm厚度，柜内层板1.0mm厚度不锈钢板，带吊拉门； 3、滑道采用成型铝合金上滑道； 4、层板下附40*40*1.0mm厚度不锈钢U型加强筋； 5、外框周边安装软橡胶防撞钉，减少拉门与门框的碰撞； 6、下配不锈钢可调重力子弹腿。	个	6	1800	10800	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
	排烟设备							
52	不锈钢集烟箱	字厨（700mm*800mm*700mm） *20500mm KY-JYX-20500	优质201型号不锈钢板，厚底1.0mm	平方	20.5	900.0	18450	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
53	不锈钢烟道	字厨 900mm*800mm*36200mm KY-YD-900	优质201型号不锈钢板，厚底1.0mm	平方	36.2	210.0	7602	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
54	法兰	字厨 KY-FL-900mm*800mm	3*3法兰	对	45	140	6300	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
55	不锈钢变径	字厨根据风柜尺寸	优质201型号不锈钢板，厚底1.0mm	个	6	690	4140	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
56	弯头	字厨 KY-WT-900mm*800mm	优质201型号不锈钢板，厚底1.0mm	个	7	690	4830	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告

57	风柜式离心风机 (厨房排烟设备)	隆德11KW PDGFG450#	1、多翼式离心钢架结构，采用优质耐用电机； 2、柜体钢架采用冷轧板，表面静电喷涂工艺； 3、柜身外壳采用镀锌板组装，风柜骨架采用50*50mm国标角铁； 4、叶轮材料为优质低碳钢； 5、叶片采用模具化机械一次成型，同台风柜叶片一致、叶片间距均匀。	台	2	6120	12240	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
	洗碗间							
58	大型长龙洗碗机	威科 3700mm*920mm* 1550mm WK-3700	1、材质：优质304不锈钢，厚度1.2mm； 2、全自动电脑控制，自动进水，自动加热； 3、加热方式：电； 4、进水管径：20mm，排水管径：40mm； 5、进水温度：10-50℃。 控制面板采用一键式电脑集成线路板，自动注水，加热，清洗，消毒设计	台	1	45600	45600	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
59	单星洗碗池	宇厨高750mm* 长1000mm*宽 1000mm KY-SC-750	1、采用优质304型号不锈钢板，台面1.0mm厚度，星盆1.0mm厚度不锈钢； 2、支架通脚采用Φ43×1.0mm厚度不锈钢管；支架横通采用Φ25×1.0mm厚度不锈钢管； 3、四个Φ43mm可调不锈钢子弹脚； 4、配不锈钢可提式滤筐，不锈钢下水并具有防反味功能； 5、带304不锈钢 古阁尔牌 ，双水弯脖水龙头1个。 具有节水认证证书	台	1	1380	1380	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
60	双星洗碗池	宇厨高750mm* 长1000mm*宽 1000mm (2个) KY-SC-750	1、采用优质304型号不锈钢板，台面1.0mm厚度，星盆1.0mm厚度不锈钢； 2、支架通脚采用Φ43×1.0mm厚度不锈钢管；支架横通采用Φ25×1.0mm厚度不锈钢管； 3、四个Φ43mm可调不锈钢子弹脚； 4、配不锈钢可提式滤筐，不锈钢下水并具有防反味功能	台	1	1520	1520	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告

			； 5、带304不锈钢 古阁尔牌 ，双水弯脖水龙头2个。 具有节水认证证书					
61	三星洗碗池	字厨高750mm* 长1000mm*宽 1000mm（3个） KY-SC-750	1、采用优质304型号不锈钢板，台面1.0mm厚度，星盆1.0mm厚度不锈钢； 2、支架通脚采用Φ43×1.0mm厚度不锈钢管；支架横通采用Φ25×1.0mm厚度不锈钢管； 3、四个Φ43mm可调不锈钢子弹脚； 4、配不锈钢可提式滤筐，不锈钢下水并具有防反味功能； 5、带304不锈钢 古阁尔牌 ，双水弯脖水龙头3个。 具有节水认证证书	台	1	1660	1660	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
62	挂墙式热水器	雅丽诗150L WYDRA-150 150L	1、容积：150升； 2、功率：2200W； 3、能效：2级； 4、温度可控范围：20℃到80℃； 5、具有防漏电、防干烧功能。	台	1	3130	3130	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
	厨杂							
63	不锈钢双层餐碗	创宇直径13cm	标准304不锈钢材质重量109克，	个	1000	14	14000	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
64	不锈钢多用餐盘	创宇五格，长36厘米，宽27厘米	标准304不锈钢材质，重388克	个	1000	18	18000	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
65	不锈钢小勺	创宇长7.5cm	标准304不锈钢材质	个	1200	1	1200	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
66	短把水舀	创宇直径20厘米，总长45厘米	标准304不锈钢材质	个	10	42	420	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告

67	长把水舀	创字直径18厘米，总长65厘米	标准304不锈钢材质	个	10	48	480	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
68	不锈钢大箬篱	创字长把80cm	标准304不锈钢材质	个	6	111	666	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
69	料缸	创字直径160	标准304不锈钢材质，食品级	个	18	14	252	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
70	砍刀	创字食堂用砍刀	食品级	个	2	111	222	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
71	2号桑刀	创字缠绿8、缠红8、缠蓝8	食堂用刀	个	24	83	1992	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
72	不锈钢漏勺	创字总长度65厘米，勺头直径30厘米	标准304不锈钢材质	个	4	83	332	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
73	不锈钢密漏	创字总长度58厘米，勺头直径30厘米	标准304不锈钢材质	个	4	62	248	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
74	炊竹	创字长40厘米	竹子材质	个	6	11	66	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
75	打菜勺	创字手柄长37厘米，勺头直径10厘米	标准304不锈钢材质	个	30	21	630	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
76	PC圆菜墩	合兴厚度7厘米，直径47厘米白1，红1，蓝1，	食品级塑料	个	7	210	1470	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告

		绿4						
77	保鲜盒	合兴 390mm*250mm*120mm	食品级塑料	个	30	28	840	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
78	米面箱	合兴长610mm*宽430mm*高335mm	食品级塑料	个	12	83	996	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
79	留样盒	创宇长160mm*宽110mm	长方形，标准304不锈钢材质，带盖	个	50	18	900	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
80	蒸饭盘	创宇根据蒸箱尺寸	标准304不锈钢材质，1.0毫米厚	个	75	68	5100	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
81	蒸饭盘带眼	创宇 600mm*400mm	标准304不锈钢材质	个	10	69	690	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
82	1/1份数盆	创宇 530mm*325mm*65mm	标准304不锈钢材质	个	70	55	3850	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
83	大锅铲	创宇总长110cm	铲头标准304不锈钢材质，木头把	个	6	140	840	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
84	打蛋器	创宇总长34厘米	标准304不锈钢材质，加粗硬线	个	2	27	54	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
85	10KG电子秤	海亿达10KG	常规标准	个	2	140	280	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
86	油缸	创宇300mm直径	标准304不锈钢材质	个	10	42	420	符合具备招标文件要求的质量标

								准和检测报告
87	克称	海亿达常规	常规标准	个	2	140	280	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
88	刮皮刀	创宇常规	标准304不锈钢材质	个	10	14	140	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
89	汤桶车	创宇直径 57cm60cm*60cm 离地高度25cm	标准304不锈钢材质	个	6	1400	8400	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
90	粥勺	创宇总长长 76cm, 勺头直径 13厘米	标准304不锈钢材质	个	10	48	480	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
91	硅胶米饭铲	合兴长25cm	食品级硅胶	个	20	10	200	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
92	米面铲	创宇长32cm	标准304不锈钢材质	个	20	36	720	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
93	干手器	型号: 3800高速系列	1250W大功率, 90m/s高风速, ABS原料加厚机身, 活性炭过滤。	个	4	370	1480	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
94	不锈钢盒子	创宇长55cm*宽 33cm*深15cm	标准304不锈钢材质	个	10	140	1400	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
95	洗菜筐（白10、 兰10、黄10）	合兴 610mm*425mm*3 15mm	食品级塑料	个	30	52	1560	符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告
96	周转箱（红8、蓝 8、白8）	合兴 600mm*460mm*3	食品级塑料	个	24	60	1440	符合具备招标文件要求的质量标

		20mm						准和检测报告
其他 费用	/							
合计 (元)	小写：596000.00元							
	大写：伍拾玖万陆仟元整							

注：投标人分项设备及产品报价均按照以上格式进行报价，在备注栏说明是否符合具备招标文件要求的质量标准和检测报告等。投标人技术参数不得完全复制招标文件中“主要技术标准与参数”的内容，否则按无效投标文件处理。

投标人（公章）：山东茁泽工贸有限公司
法定代表人或授权人（签字或盖章）：_____