

2. 投标分项报价一览表

投标分项报价一览表

投标人名称（公章）：唐河县欧科电器制造有限公司

项目编号：唐财采购公开-2025-29

黑龙镇第二中心幼儿园厨房设备										
厨房设备排烟厨具										
序号	设备名称	品牌型号		单位	数量	投标单价（元）	小计（元）	交货时间	生产	规格、技术指标
1、厨房设备										
1	电磁灶（80锅）	沁鑫	QX-D800-E120	台	2	6800	13600	合同签订后 30 日内交货完毕	广东沁鑫科技有限公司	技术参数： 1、材质：采用优质不锈钢板材焊接制作，符合食品接触安全相关要求。台面一体成型，防虫，防漏电，防辐射三防结构， 2、功率/电压：22KW/380V 3、5档直滑磁控开关 4、台面一体折弯，拼板采用内嵌式设计，可任意冲水，杜绝漏水， 5、设备所用连接线，风扇均采用防水设计， 6、设备电子元器件均采用知名品牌合格环保部件。 7、显示屏集成电压，累计用电量，故障中文显示， 8、恒功率输出，不受电压波动影响，最小连续加功率，可做到额定功率15% 9、背板配备（DN15mm）摇摆净水龙头一个，原水龙头一个

										<p>10、整机以QB/T 4499-2023《商用电磁灶》为检测依据进行产品整机寿命检测，电磁灶在标准测试状态与最高功率调节挡位下工作，工作累计时间为1000h。试验后符合GB 4706.52第10章和第13章的要求并能正常工作；提供所投产品通过国家认可的第三方检测机构检测并获得CNAS和CMA标志的检测报告扫描件加盖公章佐证。</p> <p>11、依据GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评级》（仅进行保护评级）进行试验达到耐腐蚀等级≥9级（试验周期≥ 720 h 的中性盐雾试验）标志认证试验报告及耐腐蚀等级认证证书；提供所投产品通过国家认可的第三方检测机构检测并获得CNAS和CMA标志的检测报告扫描件及网络查询截图加盖公章佐证。</p> <p>12、整机依据GB/T 26125-2011, GB/T 26572-2011，铅、镉、汞、六价铬、多溴联苯、多溴二苯醚含量检测均通过并合格；提供所投产品通过国家认可的第三方检测机构检测并获得CNAS和CMA标志的检测报告扫描件及网络查询截图加盖公章佐证。</p>
2	蒸车（商用）	铂通	12层	台	1	5200	5200	合同签订后 30 日内交货完毕	滨 州 铂 通 厨 房 设 备 有 限 公 司	内胆采用201不锈钢,内夹层采用全聚氨酯整体发泡技术。门把手采用全钢旋转式手柄，12层托盘均使用不锈钢一体冲压成形。不锈钢节能型12KW加热管，不锈钢一体冲压成形水胆,内置全钢浮球阀，自动上水，定温定时设计。
3	冰柜（商用）	胜泉	商用	台	1	5500	5500	合同签订后 30 日内交货完毕	山 东 胜 泉 电 器 有 限 公 司	采用最新工艺，合金制造，坚固实用。不锈钢内胆，大容量储藏空间，可拆卸超厚门封条，有效锁住冷气。整体全发泡制作，保温效果更佳。采用高效压缩机,制冷更快、更强。电子数码管温度显示，防霉

										抗菌，节能省电。万向轮底脚，移动灵活方便。
4	消毒柜	林旺	4门	台	2	6800	13600	合同签订后 30 日内交货完毕	山东林旺商用电器有限公司	柜体外壳采用全不锈钢板材制作，坚固耐用、清洁卫生、高温高效；远红外线中温烘干及臭氧保洁杀毒功能，设有防臭氧泄漏装置，使产品工作更省时、更省电、更节能、更环保。全自动控温功能，适合各种高低温餐具消毒保护，不损坏餐具，不烫手。1200L超大容量工作室，欧式流行时尚设计，多款式内置筛网层架，适合更多餐具摆放消毒。采用热循环风360度无死角消毒杀菌灭杀率98%以上。
5	洗碗池（泡洗清三池）	欧科	三连池	台	1	1500	1500	合同签订后 30 日内交货完毕	唐河县欧科电器制造有限公司	整体框架采用201/1.0mm厚钢板不锈钢冲压钢胆，全钢框架结构，地角采用38mm子弹脚，下水口采用全不锈钢优质下水口及拦渣器。
6	洗肉、洗菜池（单）	欧科	单池	台	3	1000	3000	合同签订后 30 日内交货完毕	唐河县欧科电器制造有限公司	整体框架采用201/1.0mm厚钢板不锈钢冲压钢胆，全钢框架结构，地角采用38mm子弹脚，下水口采用全不锈钢优质下水口及拦渣器。
7	绞肉机	圣越机械	双切	台	1	4350	4350	合同签订后 30 日内交货完毕	青州市圣越机械有限公司	切肉、绞肉两大功能集于一身，具备切肉机和绞肉机的特点。最大的优点是各自配置电机，省电耐用，方便快捷。具有结构紧凑，外型美观，操作简便，效率高，耗电少，清洁保养容易，安全卫生等特点。是宾馆、酒家、肉类加工场，工厂、部队、机关食堂等单位加工无骨肉类的理想加工机械。
8	土豆削皮机	圣越机械	450型	台	1	5300	5300	合同签订后 30 日内交货完毕	青州市圣越机械有限公司	脱皮机净重 90（Kg）适用范围 茶餐厅设备,面包房设备,西餐店设备,中餐店设备,饮品店设备,休闲速食设备。

								毕	公司	
9	三层六盘电烤箱	伟格	三层六盘	台	1	9400	9400	合同签订后 30 日内交货完毕	广 州 伟格 机 械 有 限 公 司	采用硅酸铝保温层，隔温效果好，箱壳材料为热镀锌彩涂板，双层防锈。吊拉式门铰，舒适耐用，内置热断路器，超温保护功能，内置脱扣开关，起到安全保护作用。炉体采用组合式结构，独立控制，温度均匀。
10	全自动和面机（50kg）	圣越机械	50公斤	台	1	6200	6200	合同签订后 30 日内交货完毕	青 州 市 圣 越 机 械 有 限 公 司	采用国标无磁201不锈钢冲压箱体，全钢蛇型浆搅拌轴，搅拌面团迅速、均匀，并可电动倾倒，内置式电机及螺旋桨采用全铸钢一体成形，坚固耐用。
11	全自动压面机（350型）	圣越机械	350型	台	1	14000	14000	合同签订后 30 日内交货完毕	青 州 市 圣 越 机 械 有 限 公 司	可揉压各种酥韧性面团。结构简单、使用方便，轧辊间隙在一定范围内（1-25mm）无级调节。具有结构合理、美观实用、压面效率高的优点，而且运转平稳，噪音低（采用多齿传动）。
12	落地式电饼铛	金运得	YCD60-E	台	1	2300	2300	合同签订后 30 日内交货完毕	山 东 金 厨 备 公 司 运 房 有 限 公 司	智能恒温系统：LED数码显示屏，温控范围2~48℃，可任意调控恒温，温度调控的精度为1℃，并且温差能够控制在±1-2℃。人性简洁设计：透明玻璃门立式结构，双层透明玻璃门，可实时观测箱内保存物品状态。配备双锁，安全系数增高，底部有脚轮，可轻松移动箱体。
13	不锈钢工作台案板	欧科	1500*700*800	台	2	1280	2560	合同签订后 30 日内交货完毕	唐 河 县 欧 科 制 造 有 限 公 司	上/下层面板为无磁201/1.0mm厚不锈钢板，周边做下翻边扣槽加强筋处理。上台面下衬加厚防水减震板，做多道不锈钢码槽撑架加固。直径50mm不锈钢腿管，可调式不锈钢子弹脚。

14	接运货物 平板推车	欧科	1000*600	台	2	650	1300	合同签订 后 30 日 内交货完 毕	唐 河 县 欧 科 电 器 制 造 有 限 公 司	采用无磁201不锈钢1.0mm厚不锈钢板加工制作而成，工业级万向脚轮。
15	米面菜置 物架	欧科	900*600*2 50	台	2	800	1600	合同签订 后 30 日 内交货完 毕	唐 河 县 欧 科 电 器 制 造 有 限 公 司	采用无磁201不锈钢1.0mm厚不锈钢板加工制作而成，腿采用38mm*38mm钢管.地脚采用可调式旋转地脚。
16	留样柜	胜泉	单门	台	1	2000	2000	合同签订 后 30 日 内交货完 毕	山 东 胜 泉 电 器 有 限 公 司	箱体采用优质结构钢板，经先进防腐磷化、喷涂工艺，表面色泽柔和；多层透明保温玻璃门、内充惰性气体，门体防淋露加热功能，方便在湿度大的环境下使用；箱体底部带有脚轮，带自锁功能；上下点平均温度数字显示，便于准确观察监控箱体内温度，温度显示精度高；箱内照明系统使箱体内部一目了然； 优质可调整钢丝搁架，存取物品方便，且易于清洗。
17	打蛋器	圣越 机械	20L	台	1	5800	5800	合同签订 后 30 日 内交货完 毕	青 州 市 圣 越 机 械 有 限 公 司	三功能搅拌机是全齿轮转动结构,动力传动系统以高标准设计,强度高,技术要求高,运转平稳,坚固耐用。并配有钢丝搅蛋器,拍形搅拌器及螺旋形和面器。可用于搅拌奶油,蛋糕液,馅料及和制面团等操作。
18	双门醒发 箱	伟格	6盘	台	1	5000	5000	合同签订 后 30 日 内交货完 毕	广 州 伟 格 机 械 设 备 有 限 公 司	智能恒温系统：LED数码显示屏，温控范围2~48℃，可任意调控恒温，温度调控的精度为1℃，并且温差能够控制在±1-2℃。人性简洁设计：透明玻璃门立式结构，双层透明玻璃门，可实时观测箱内保存物品状态。配备双锁，安全系数增高，底部有脚轮，可轻松移动箱体。

19	刀具组合消毒柜	林旺	组合	台	1	2800	2800	合同签订后 30 日内交货完毕	山东林旺商用电器有限公司	柜体外壳采用全不锈钢板材制作，坚固耐用、清洁卫生、高温高效；远红外线中温烘干及臭氧保洁杀毒功能，设有防臭氧泄漏装置，使产品工作更省时、更省电、更节能、更环保。全自动控温功能，适合各种高低温餐具消毒保护，不损坏餐具，不烫手。1200L超大容量工作室，欧式流行时尚设计，多款式内置筛网层架，适合更多餐具摆放消毒。采用热循环风360度无死角消毒杀菌灭杀率98%以上。
20	双层送餐车	欧科	双层	个	6	1100	6600	合同签订后 30 日内交货完毕	唐河县欧科电器有限公司	采用无磁201不锈钢1.0mm厚不锈钢板加工制作而成，工业级万向脚轮。
21	灭蝇灯	亨得利	20W	台	4	185	740	合同签订后 30 日内交货完毕	佛山市亨得利电器有限公司	1. 电源：220~230V/50Hz；2. 灯管功率：F20T8BL（20W）×2支；3. 灭蚊蝇范围：60~150平方米4. 能有效的吸引蚊蝇靠近高压网进行电击，高压网利用先进的安全升压技术。
22	紫外线消毒灯	杰之威	30W	台	4	220	880	合同签订后 30 日内交货完毕	河南杰威光电有限公司	1. 电源电压：220V±10% 50HZ, 2. 紫外线灯管功率：30W×2, 3. 辐射紫外线波长：253.7nm, 4. 紫外线辐射度：≥100 u W/cm2(距灯管中心1米处), 5. 消毒时间自控范围：0-120分钟。
23	电磁低汤炉	鸿为	15kw	台	1	7400	7400	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为设备有限公司	采用集成数字电表功能，节能看得见，拥有二级电路保护系统，可启动30种保护功能，真正的抛锅如明火，抛锅速度快，火力不间断，出菜率高

24	餐梯	任道	3层3站	台	1	56000	56000	合同签订后 30 日内交货完毕	河南任道电梯有限公司	传菜电梯 承重200kg 3层/3门
2、厨房排烟										
1	油烟净化一体机	世纪百利	5000*1200*1000	平米	6.75	8200	55350	合同签订后 30 日内交货完毕	深圳世纪百利环保科技有限公司	<p>1、根据传质双膜理论，采用湿法液沫洗涤、碰撞、化学反应、吸收、冷凝、过滤的工艺，净化烹调过程中产生的油雾、气味等有害物质。</p> <p>2、整体式结构，烟罩式一体机。自带动力，风机为高效率、低功率、低噪声外转子专用风机。排气口压力<math>\geq 150\text{pa}</math>、除油率达98%以上，黑烟去除率60%，除味70%以上。</p> <p>3、高清液晶屏显示功能，实时显示设备运行状态，中文显示，方便用户操作. 隐藏式开关按钮，一键运行，一键停止，一键清洗。增加水位检测以及添加剂检测功能，自动上水，自动添加净化剂，自动排污、自动清洗、自动识别相序、自动软启动。</p> <p>4. 油烟净化设备应具有 GB21551.2-2010、B/T2423.16-2022环境试验第2部分标准，抗菌、防霉在<math>\leq 28^{\circ}\text{C}</math>、湿度<math>\leq 90\%\text{RH}</math>、<math>\geq 50</math>天性能测试：土曲霉，球毛壳霉，树脂子囊菌，宛氏拟青霉，绳状青霉，短柄帚霉，芽短梗霉等，测试结果应为0级不长霉，即显微镜放大50倍下观察未见生长，并提供相应报告以及认监委网查询截图给予佐证。</p> <p>5. 油烟净化设备电机需符合国家GB/T 12350-2022《小功率电动机的安全要求》温升、电气强度达<math>\leq 1700\text{V} \pm 100\text{V}</math>耐压、绝缘、堵转测试均合格，绕组达F级，并提供相应报告以及认监委网查询截图给予佐证。</p>

										<p>6. 设备配件电场、电源、绝缘子依据GB/T 9978.1-2008、GB/T 9978.8-2008、GB/T 5594.1-1985、GB/T 2413-1980、HG/T 3210-2002、GB 8624-2012标准耐燃烧测试：燃烧增长速率指数<math>\leq 60\text{W/s}</math>, 600s内总热释放量<math>\leq 0.4\text{MJ}</math>, 600S内总产烟量<math>46\text{m}^3</math>, 不锈钢耐高温阻燃<math>800^\circ\text{C}</math>, 测试合格。陶瓷件测试：陶瓷98%硫酸浸泡24h后耐酸测试合格, 将陶瓷片两面进行研磨、清洗放入马弗炉中加热、以<math>450^\circ\text{C/h}</math>的速度升温到<math>900^\circ\text{C}</math>、并保温30min, 试样冷至室温后取出样品应无变形, 陶瓷圆片耐火测试, 耐火度不应低于<math>1750^\circ\text{C}</math>。（并提供CMA、CNAS报告及认监委网查询截图给予佐证）</p> <p>7. 设备配件显示屏, 控制主板, LED灯, 开关依据GB/T 31897.201-2016、GB 38450-2019、GB/T5080.7-1986、GB/T 2423.1-2008、GB/T 2423.2-2008、GB/T 2423.22-2012标准测试：LED灯光效应<math>\geq 1200\text{lm/W}</math>, 光通维持率<math>\geq 5000\text{h}</math>。可靠性运行<math>\geq 4200\text{h}</math>试验, 设备完好无变形无零件脱落, 高低温测试：在低温<math>\leq -20^\circ\text{C}</math>, 高温<math>\geq 120^\circ\text{C}</math>, 持续500h恢复2h, 温变测试：在低温<math>\leq -20^\circ\text{C}</math>, 高温<math>\geq 120^\circ\text{C}</math> 30min为一个循环, 循环3次试验12h, 配件合格, 正常工作。（并提供CMA、CNAS报告及认监委网查询截图给予佐证）</p> <p>8. 油烟净化设备需符合国家GB/T 27922-2011、SB/T 10962-2013、GB/T 36733-2018《售后服务认证证书》售后完善程度达到十二星级标准, 并提供相应证书以及认证网截图给予佐证。</p>
2	风机（牵引）	三阳	7.5kw	台	1	11600	11600	合同签订后 30 日内交货完	山 东 三 阳 通 风 设 备 有	专用风柜全铜线。采用纯铜线线圈, 箱板外层板采用优质冷轧板, 内层板采用多微孔板, 两层板内部填充消声材料, 能更有效隔热降噪, 外形是烤漆,



								毕	限公司	看来整洁美观，运行平稳、噪音低、风量大。
3	不锈钢管道（不含烟井管道）	欧科	/	平米	25	350	8750	合同签订后 30 日内交货完毕	唐河县欧科电器制造有限公司	无磁201/0.8厚不锈钢板，周边作折边加强筋处理，内置加强筋十字支撑骨架。
4	不锈钢弯头变径	欧科	/	个	4	760	3040	合同签订后 30 日内交货完毕	唐河县欧科电器制造有限公司	无磁201/0.8厚不锈钢板，周边作折边加强筋处理，内置加强筋十字支撑骨架。
5	安装附件	欧科	/	项	1	2000	2000	合同签订后 30 日内交货完毕	唐河县欧科电器制造有限公司	螺丝、玻璃胶、顶丝、焊丝、切片、磨片、角铁、百叶轮等。
6	安装运输人工费	欧科	/	项	1	3000	3000	合同签订后 30 日内交货完毕	唐河县欧科电器制造有限公司	安装费，人工费，加班费，运输费
7	开墙洞	欧科	/	个	1	300	300	合同签订后 30 日内交货完毕	唐河县欧科电器制造有限公司	不含墙体修复
8	吊杆吊链	欧科	/	付	8	85	680	合同签订后 30 日	唐河县欧科电	采用表面热镀锌的优质冷轧钢带制作而成，防锈能

								内交货完 毕	器 制 造 有 限 公 司	力强。
3、厨具小件										
1	竹刷子	鸿为	常规	个	4	6	24	合同签订 后 30 日 内交货完 毕	中山厨 为餐饮 设备有 限公司	常规
2	煎铲	鸿为	常规	个	3	30	90	合同签订 后 30 日 内交货完 毕	中山厨 为餐饮 设备有 限公司	常规
3	红柄面刀	鸿为	常规	个	3	15	45	合同签订 后 30 日 内交货完 毕	中山厨 为餐饮 设备有 限公司	常规
4	擦子	鸿为	常规	个	2	20	40	合同签订 后 30 日 内交货完 毕	中山厨 为餐饮 设备有 限公司	常规
5	油刷子	鸿为	常规	个	3	10	30	合同签订 后 30 日 内交货完 毕	中山厨 为餐饮 设备有 限公司	常规

6	果酱瓶	鸿为	常规	个	5	10	50	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
7	钢丝球	鸿为	常规	个	10	2	20	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
8	长面杖	鸿为	常规	个	3	20	60	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
9	短面杖	鸿为	常规	个	2	12	24	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
10	走锤	鸿为	常规	个	2	74	148	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
11	打菜勺	鸿为	常规	个	8	25	200	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
12	炒菜铲	鸿为	常规	个	2	45	90	合同签订后 30 日内交货完	中山厨为餐饮设备有	常规

								毕	限公司	
13	帽子	鸿为	常规	包	5	16	80	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
14	工衣	鸿为	常规	个	10	90	900	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
15	长柄饭瓢	鸿为	常规	个	2	40	80	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
16	保鲜膜	鸿为	常规	卷	3	90	270	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
17	大垃圾袋	鸿为	常规	卷	10	56	560	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
18	小垃圾袋	鸿为	常规	卷	20	5	100	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规

19	地刷子	鸿为	常规	把	2	90	180	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
20	地刮子	鸿为	常规	把	2	76	152	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
21	扫把	鸿为	常规	个	4	15	60	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
22	筷子	鸿为	常规	双	300	0.6	180	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
23	剪子	鸿为	常规	把	3	20	60	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
24	蒸车垫子	鸿为	常规	个	12	22	264	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
25	隔热手套	鸿为	常规	双	5	10	50	合同签订后 30 日内交货完	中山厨为餐饮设备有	常规

								毕	限公司	
26	削皮刀	鸿为	常规	个	5	10	50	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
27	正片十八子菜刀	鸿为	常规	个	4	70	280	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
28	砍刀	鸿为	常规	个	2	75	150	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
29	菜板白	鸿为	常规	个	2	120	240	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
30	菜板红	鸿为	常规	个	2	120	240	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
31	菜板绿	鸿为	常规	个	2	120	240	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
32	60大盆	鸿为	常规	个	3	65	195	合同签订后 30 日	中山厨为餐饮	常规

								内交货完 毕	设备有 限公司	
33	40大盆	鸿为	常规	个	6	40	240	合同签订 后 30 日 内交货完 毕	中山厨 为餐饮 设备有 限公司	常规
34	30盆	鸿为	常规	个	6	36	216	合同签订 后 30 日 内交货完 毕	中山厨 为餐饮 设备有 限公司	常规
35	保鲜盒1号	鸿为	常规	个	10	30	300	合同签订 后 30 日 内交货完 毕	中山厨 为餐饮 设备有 限公司	常规
36	保鲜盒2号	鸿为	常规	个	10	20	200	合同签订 后 30 日 内交货完 毕	中山厨 为餐饮 设备有 限公司	常规
37	68脚踏垃 圾桶	鸿为	常规	个	2	95	190	合同签订 后 30 日 内交货完 毕	中山厨 为餐饮 设备有 限公司	常规
38	40桶	鸿为	常规	个	5	170	850	合同签订 后 30 日 内交货完 毕	中山厨 为餐饮 设备有 限公司	常规

39	30桶	鸿为	常规	个	5	130	650	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
40	饭碗	鸿为	常规	个	300	18	5400	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
41	餐盘三格	鸿为	常规	个	300	31	9300	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
42	带把水杯(不锈钢小水杯)	鸿为	常规	个	300	12	3600	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
43	小勺	鸿为	常规	个	300	13	3900	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
44	菜碗	鸿为	常规	个	300	12	3600	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
45	26不锈钢锅	鸿为	常规	个	3	65	195	合同签订后 30 日内交货完	中山厨为餐饮设备有	常规



								毕	限公司	
46	25手提桶	鸿为	常规	个	6	40	240	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
47	30手提桶	鸿为	常规	个	6	50	300	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
48	漏眼盆（大、小套）	鸿为	常规	套	2	160	320	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
49	电饭煲（大）45L	鸿为	常规	个	1	480	480	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
50	米面储存桶（不锈钢）	鸿为	常规	个	2	120	240	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
51	放调料小推车	鸿为	常规	个	1	1000	1000	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规

52	计重器	鸿为	常规	个	1	350	350	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
53	烤箱烤盘	鸿为	常规	个	6	100	600	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
泗洲第一幼儿园厨房设备										
序号	设备名称	品牌型号		单位	数量	投标单价（元）	小计（元）	交货时间	生产	规格、技术指标
1	蒸车	铂通	12层	台	1	5200	5200	合同签订后 30 日内交货完毕	滨 州 铂 通 厨 房 设 备 有 限 公 司	内胆采用201不锈钢,内夹层采用全聚氨酯整体发泡技术。门把手采用全钢旋转式手柄,12层托盘均使用不锈钢一体冲压成形。不锈钢节能型12KW加热管,不锈钢一体冲压成形水胆,内置全钢浮球阀,自动上水,定温定时设计。
2	消毒柜（碗、灶具）	林旺	定制	台	2	6800	13600	合同签订后 30 日内交货完毕	山 东 林 旺 商 用 电 器 有 限 公 司	柜体外壳采用全不锈钢板材制作,坚固耐用、清洁卫生、高温高效;远红外线中温烘干及臭氧保洁杀毒功能,设有防臭氧泄漏装置,使产品工作更省时、更省电、更节能、更环保。全自动控温功能,适合各种高低温餐具消毒保护,不损坏餐具,不烫手。1200L超大容量工作室,欧式流行时尚设计,多款式内置筛网层架,适合更多餐具摆放消毒。采用热循环风360度无死角消毒杀菌灭杀率98%以上。

3	土豆削皮机	圣越机械	450型	台	1	5300	5300	合同签订后 30 日内交货完毕	青 州 市 圣 越 机 械 有 限 公 司	脱皮机净重≥90（Kg）适用范围 茶餐厅设备,面包房设备,西餐店设备,中餐店设备,饮品店设备,休闲速食设备。
4	电烤箱	伟格	三层六盘	台	1	9400	9400	合同签订后 30 日内交货完毕	广 州 伟 格 机 械 设 备 有 限 公 司	三层六盘电烤箱 采用硅酸铝保温层，隔温效果好，箱壳材料为热镀锌彩涂板，双层防锈。吊拉式门铰，舒适耐用，内置热断路器，超温保护功能，内置脱扣开关，起到安全保护作用。炉体采用组合式结构，独立控制，温度均匀。
5	热水器	林旺	50升	台	2	1200	2400	合同签订后 30 日内交货完毕	山 东 林 旺 商 用 电 器 有 限 公 司	品牌热水器 容量50升 加热功率2200W 额定电源220V~50Hz,一级能效，速热节能，达到巴氏高温抑菌功能
6	不锈钢碗、勺	鸿为	常规	套	500	25	12500	合同签订后 30 日内交货完毕	中 山 厨 为 餐 饮 设 备 有 限 公 司	幼儿园用常规尺寸 不锈钢碗、勺
7	抽油烟机	欧科	定制	台	1	19600	19600	合同签订后 30 日内交货完毕	唐 河 县 欧 科 制 造 有 限 公 司	定制款油烟机，总长约600cm 功率 680/880W 电压 220V 烟管直径 16/20cm
8	落地式电饼铛	金运得	YCD60-E	台	1	2300	2300	合同签订后 30 日内交货完毕	山 东 金 运 得 房 设 备 有 限 公 司	智能恒温系统：LED数码显示屏，温控范围2~48℃，可任意调控恒温，温度调控的精度为1℃，并且温差能够控制在±1-2℃。人性简洁设计：透明玻璃门立式结构，双层透明玻璃门，可实时观测箱内保存物品状态。配备双锁，安全系数增高，底部有脚轮，

										可轻松移动箱体。
9	搅拌打蛋机	圣越机械	20L	台	1	5800	5800	合同签订后 30 日内交货完毕	青 州 市 圣 越 机 械 有 限 公 司	三功能搅拌机是全齿轮转动结构, 动力传动系统以高标准设计, 强度高, 技术要求高, 运转平稳, 坚固耐用。并配有钢丝搅蛋器, 拍形搅拌器及螺旋形和面器。可用于搅拌奶油, 蛋糕液, 馅料及和制面团等操作。
10	切丁机	圣越机械	QD810	台	1	4650	4650	合同签订后 30 日内交货完毕	青 州 市 圣 越 机 械 有 限 公 司	不锈钢材质 每小时切丁约150斤, 进料口6*9cm, 可切各种蔬菜, 横切刀+网格刀组合, 可切丁、切片
11	和面机	圣越机械	50公斤	台	1	6200	6200	合同签订后 30 日内交货完毕	青 州 市 圣 越 机 械 有 限 公 司	全自动和面机 采用国标无磁201不锈钢冲压箱体, 全钢蛇型浆搅拌轴, 搅拌面团迅速、均匀, 并可电动倾倒, 内置式电机及螺旋桨采用全铸钢一体成形, 坚固耐用。
12	绞肉机	圣越机械	双切	台	1	4350	4350	合同签订后 30 日内交货完毕	青 州 市 圣 越 机 械 有 限 公 司	切肉、绞肉两大功能集于一身, 具备切肉机和绞肉机的特点。全不锈钢机身, 耐磨损、防腐蚀、易清洁, 省电耐用, 操作方便快捷, 结构紧凑, 外型美观, 效率高, 耗电少, 清洁保养容易, 安全卫生。
13	吸尘器	鸿为	80L	台	3	1800	5400	合同签订后 30 日内交货完毕	中 山 厨 为 餐 饮 设 备 有 限 公 司	功率 5400W 产品类型 干湿抽吸四用 额定电压 220V-50Hz 桶体容积 80L 吸力 21kpa 噪音 ≤97db 每台三个电机 加厚不锈钢桶 不易变形 不易生锈 耐腐蚀 耐冲击
滨河街道第一幼儿园厨房设备										

序号	设备名称	品牌型号		单位	数量	投标单价 (元)	小计 (元)	交货时间	生产	规格、技术指标
1、厨房设备										
1	落地式电饼铛	金运得	YCD60-E	台	1	2300	2300	合同签订后 30 日内交货完毕	山东金厨设备有限公司	智能恒温系统：LED数码显示屏，温控范围2~48℃，可任意调控恒温，温度调控的精度为1℃，并且温差能够控制在±1-2℃。人性简洁设计：透明玻璃门立式结构，双层透明玻璃门，可实时观测箱内保存物品状态。配备双锁，安全系数增高，底部有脚轮，可轻松移动箱体。
2	消毒柜	林旺	双门	台	2	6800	13600	合同签订后 30 日内交货完毕	山东林旺电器有限公司	柜体外壳采用全不锈钢板材制作，坚固耐用、清洁卫生、高温高效；远红外线中温烘干及臭氧保洁杀毒功能，设有防臭氧泄漏装置，使产品工作更省时、更省电、更节能、更环保。125度高温消毒杀菌灭杀率98%以上。1200L超大容量工作室，欧式流行时尚设计，多款式内置筛网层架，适合更多餐具摆放消毒。
3	落地式热水器	林旺	300L	台	1	4300	4300	合同签订后 30 日内交货完毕	山东林旺电器有限公司	容量：300L 额定电源：220V-50Hz 额定功率：5000 额定温度：75 防水等级：IPX4 能效等级：1级
4	“锅铲”专用消毒柜	林旺	1200*550*1800	台	1	8000	8000	合同签订后 30 日内交货完毕	山东林旺电器有限公司	1. 整机采用40mm加厚聚氨酯发泡+硅酸铝保温 隔热 2. 四套光波加热装置+ 四套耐高温风机+品牌 电器配件 3. 加大容积，双门配置 汤桶方管置物架2层+大 盆挂架1套，单门配置 冲孔平板2套+大盆挂架 1套 4. 时间控制≤90分钟 5. 加重不锈钢调节柜脚 6.

										柜内最高温度≤125℃7. 油膜加厚钢板 8. 纸箱+木托包装
5	餐车	欧科	900*500	辆	2	1200	2400	合同签订后 30 日内交货完毕	唐河县欧科电器有限公司	优质304#磨砂不锈钢板材制作，板材厚度1.0MM 支撑管采用40不锈钢管配可活动脚
6	平板车	欧科	1000*600	辆	2	650	1300	合同签订后 30 日内交货完毕	唐河县欧科电器有限公司	201 1.0mm厚不锈钢板加工制作而成,工业级万向脚轮.
7	鼓风机	三阳	480*480*360	台	1	900	900	合同签订后 30 日内交货完毕	山东三阳通风设备有限公司	3000W强劲风力，冷热双风，6档风速调节，耐用万向轮，3档位拉杆
祁仪镇第二幼儿园厨房设备										
序号	设备名称	品牌型号		单位	数量	投标单价（元）	小计（元）	交货时间	生产	规格、技术指标
1	电磁灶（80锅）	沁鑫	QX-D800-E120	台	1	6800	6800	合同签订后 30 日内交货完毕	广东沁鑫科技有限公司	技术参数： 1、材质：采用优质不锈钢板材焊接制作，符合食品接触安全相关要求。台面一体成型，防虫，防漏电，防辐射三防结构， 2、功率/电压：22KW/380V 3、5档直滑磁控开关 4、台面一体折弯，拼板采用内嵌式设计，可任意冲

										<p>水，杜绝漏水，</p> <p>5、设备所用连接线，风扇均采用防水设计，</p> <p>6、设备电子元器件均采用知名品牌合格环保部件。</p> <p>7、显示屏集成电压，累计用电量，故障中文显示，</p> <p>8、恒功率输出，不受电压波动影响，最小连续加功率，可做到额定功率15%</p> <p>9、背板配备（DN15mm）摇摆净水龙头一个，原水龙头一个</p> <p>10、整机以QB/T 4499-2023《商用电磁灶》为检测依据进行产品整机寿命检测，电磁灶在标准测试状态与最大功率调节挡位下工作，工作累计时间为1000h。试验后符合GB 4706.52第10章和第13章的要求并能正常工作；提供所投产品通过国家认可的第三方检测机构检测并获得CNAS和CMA标志的检测报告扫描件加盖公章佐证。</p> <p>11、依据GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评级》（仅进行保护评级）进行试验达到耐腐蚀等级≥9级（试验周期≥ 720 h 的中性盐雾试验）标志认证试验报告及耐腐蚀等级认证证书；提供所投产品通过国家认可的第三方检测机构检测并获得CNAS和CMA标志的检测报告扫描件及网络查询截图加盖公章佐证。</p> <p>12、整机依据GB/T 26125-2011, GB/T 26572-2011，铅、镉、汞、六价铬、多溴联苯、多溴二苯醚含量检测均通过并合格；提供所投产品通过国家认可的第三方检测机构检测并获得CNAS和CMA标志的检测报告扫描件及网络查询截图加盖公章佐证。</p>
2	蒸车（商用）	铂通	12层	台	1	5200	5200	合同签订后 30 日	滨 州 铂 通 厨 房	内胆采用201不锈钢,内夹层采用全聚氨酯整体发泡技术。门把手采用全钢旋转式手柄，12层托盘均使

								内交货完毕	设备有限公司	用不锈钢一体冲压成形。不锈钢节能型12KW加热管，不锈钢一体冲压成形水胆,内置全钢浮球阀，自动上水，定温定时设计。
3	冰柜（商用）	胜泉	商用	台	1	5500	5500	合同签订后 30 日内交货完毕	山东胜泉电器有限公司	采用最新工艺，合金制造，坚固实用。不锈钢内胆，大容量储藏空间，可拆卸超厚门封条，有效锁住冷气。整体全发泡制作，保温效果更佳。采用高效压缩机,制冷更快、更强。电子数码管温度显示，防霉抗菌，节能省电。万向轮底脚，移动灵活方便。
4	消毒柜	林旺	双门	台	1	6800	6800	合同签订后 30 日内交货完毕	山东林旺商用电器有限公司	柜体外壳采用全不锈钢板材制作，坚固耐用、清洁卫生、高温高效；远红外线中温烘干及臭氧保洁杀毒功能，设有防臭氧泄漏装置，使产品工作更省时、更省电、更节能、更环保。全自动控温功能，适合各种高低温餐具消毒保护，不损坏餐具，不烫手。1200L超大容量工作室，欧式流行时尚设计，多款式内置筛网层架，适合更多餐具摆放消毒。采用热循环风360度无死角消毒杀菌灭杀率98%以上。
5	洗碗池（泡洗清三池）	欧科	三连池	台	1	1500	1500	合同签订后 30 日内交货完毕	唐河县欧科电器制造有限公司	整体框架采用201/1.0mm厚钢板不锈钢冲压钢胆,全钢框架结构，地角采用38mm子弹脚,下水口采用全不锈钢优质下水口及拦渣器。
6	三层六盘电烤箱	伟格	三层六盘	台	1	9400	9400	合同签订后 30 日内交货完毕	广州伟格机械有限公司	采用硅酸铝保温层，隔温效果好，箱壳材料为热镀锌彩涂板，双层防锈。吊拉式门铰，舒适耐用，内置热断路器，超温保护功能，内置脱扣开关，起到安全保护作用。炉体采用组合式结构，独立控制，温度均匀。



7	落地式电饼铛	金运得	YCD60-E	台	1	2300	2300	合同签订后 30 日内交货完毕	山东金厨设备有限公司	智能恒温系统：LED数码显示屏，温控范围2~48℃，可任意调控恒温，温度调控的精度为1℃，并且温差能够控制在±1-2℃。人性简洁设计：透明玻璃门立式结构，双层透明玻璃门，可实时观测箱内保存物品状态。配备双锁，安全系数增高，底部有脚轮，可轻松移动箱体。
8	不锈钢工作台案板	欧科	1500*700*800	台	2	1280	2560	合同签订后 30 日内交货完毕	唐河县欧科电器有限公司	上/下层面板201/1.0mm厚不锈钢板,周边做下翻边扣槽加强筋处理。上台面下衬加厚防水减震板，做多道不锈钢码槽撑架加固。直径50mm不锈钢腿管，可调式不锈钢子弹脚。
9	接运货物平板推车	欧科	1000*600	台	2	650	1300	合同签订后 30 日内交货完毕	唐河县欧科电器有限公司	采用无磁201不锈钢1.0mm厚不锈钢板加工制作而成，工业级万向脚轮。
10	米面菜置物架	欧科	900*600*250	台	2	800	1600	合同签订后 30 日内交货完毕	唐河县欧科电器有限公司	采用无磁201不锈钢1.0mm厚不锈钢板加工制作而成，腿采用38mm*38mm钢管.地脚采用可调式旋转地脚。
11	留样柜	胜泉	单门	台	1	2000	2000	合同签订后 30 日内交货完毕	山东胜泉电器有限公司	箱体采用优质结构钢板，经先进防腐磷化、喷涂工艺，表面色泽柔和；多层透明保温玻璃门、内充惰性气体，门体防淋露加热功能，方便在湿度大的环境下使用；箱体底部带有脚轮，带自锁功能；上下点平均温度数字显示，便于准确观察监控箱体内温度，温度显示精度高；箱内照明系统使箱体内部一目了然； 优质可调整钢丝搁架，存取物品方便，且

										易于清洗。
12	打蛋器	圣越机械	20L	台	1	5800	5800	合同签订后 30 日内交货完毕	青 州 市 圣 越 机 械 有 限 公 司	三功能搅拌机是全齿轮转动结构, 动力传动系统以高标准设计, 强度高, 技术要求高, 运转平稳, 坚固耐用。并配有钢丝搅蛋器, 拍形搅拌器及螺旋形和面器。可用于搅拌奶油, 蛋糕液, 馅料及和制面团等操作。
13	双门醒发箱	伟格	6盘	台	1	5000	5000	合同签订后 30 日内交货完毕	广 州 伟 格 机 械 设 备 有 限 公 司	智能恒温系统: LED数码显示屏, 温控范围2~48℃, 可任意调控恒温, 温度调控的精度为1℃, 并且温差能够控制在±1-2℃。人性简洁设计: 透明玻璃门立式结构, 双层透明玻璃门, 可实时观测箱内保存物品状态。配备双锁, 安全系数增高, 底部有脚轮, 可轻松移动箱体。
14	刀具组合消毒柜	林旺	组合	台	1	2800	2800	合同签订后 30 日内交货完毕	山 东 林 旺 商 用 电 器 有 限 公 司	柜体外壳采用全不锈钢板材制作, 坚固耐用、清洁卫生、高温高效; 远红外线中温烘干及臭氧保洁杀毒功能, 设有防臭氧泄漏装置, 使产品工作更省时、更省电、更节能、更环保。全自动控温功能, 适合各种高低温餐具消毒保护, 不损坏餐具, 不烫手。1200L超大容量工作室, 欧式流行时尚设计, 多款式内置筛网层架, 适合更多餐具摆放消毒。采用热循环风360度无死角消毒杀菌灭杀率98%以上。
15	双层送餐车	欧科	双层	个	2	1100	2200	合同签订后 30 日内交货完毕	唐 河 县 欧 科 电 器 制 造 有 限 公 司	采用无磁201不锈钢1.0mm厚不锈钢板加工制作而成, 工业级万向脚轮。
16	灭蝇灯	亨得	20W	台	2	185	370	合同签订	佛 山 市	1. 电源: 220~230V/50Hz; 2. 灯管功率: F20T8BL (

		利						后 30 日内交货完毕	亨得利电器有限公司	20W) ×2支; 3. 灭蚊蝇范围: 60~150平方米4. 能有效的吸引蚊蝇靠近高压网进行电击, 高压网利用先进的安全升压技术。
17	紫外线消毒灯	杰之威	30W	台	2	220	440	合同签订后 30 日内交货完毕	河南杰威光电科技有限公司	1. 电源电压: 220V±10% 50HZ, 2. 紫外线灯管功率: 30W×2, 3. 辐射紫外线波长: 253.7nm, 4. 紫外线辐射度: ≥100 u W/cm2(距灯管中心1米处), 5. 消毒时间自控范围: 0-120分钟.
18	电磁低汤炉	鸿为	15kw	台	1	7400	7400	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	采用集成数字电表功能, 节能看得见, 拥有二级电路保护系统, 可启动30种保护功能, 真正的抛锅如明火, 抛锅速度快, 火力不间断, 出菜率高
19	煎铲	鸿为	常规	个	2	30	60	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
20	擦子	鸿为	常规	个	1	20	20	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
21	长面杖	鸿为	常规	个	1	20	20	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规

22	短面杖	鸿为	常规	个	1	12	12	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
23	打菜勺	鸿为	常规	个	4	25	100	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
24	炒菜铲	鸿为	常规	个	2	45	90	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
25	长柄饭瓢	鸿为	常规	个	2	40	80	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
26	筷子	鸿为	常规	双	100	0.6	60	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
27	隔热手套	鸿为	常规	双	2	10	20	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
28	正片十八子菜刀	鸿为	常规	个	2	70	140	合同签订后 30 日内交货完	中山厨为餐饮设备有	常规

								毕	限公司	
29	砍刀	鸿为	常规	个	1	75	75	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
30	菜板白	鸿为	常规	个	1	120	120	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
31	菜板红	鸿为	常规	个	1	120	120	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
32	菜板绿	鸿为	常规	个	1	120	120	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
33	60大盆	鸿为	常规	个	2	65	130	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
34	40大盆	鸿为	常规	个	2	40	80	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
35	68脚踏垃圾桶	鸿为	常规	个	1	95	95	合同签订后 30 日	中山厨为餐饮	常规

								内交货完 毕	设备有 限公司	
36	40桶	鸿为	常规	个	2	170	340	合同签订 后 30 日 内交货完 毕	中山厨 为餐饮 设备有 限公司	常规
37	30桶	鸿为	常规	个	2	130	260	合同签订 后 30 日 内交货完 毕	中山厨 为餐饮 设备有 限公司	常规
38	饭碗	鸿为	常规	个	100	18	1800	合同签订 后 30 日 内交货完 毕	中山厨 为餐饮 设备有 限公司	常规
39	餐盘三格	鸿为	常规	个	100	31	3100	合同签订 后 30 日 内交货完 毕	中山厨 为餐饮 设备有 限公司	常规
40	带把水杯(不 锈钢小水杯)	鸿为	常规	个	100	12	1200	合同签订 后 30 日 内交货完 毕	中山厨 为餐饮 设备有 限公司	常规
41	小勺	鸿为	常规	个	100	13	1300	合同签订 后 30 日 内交货完 毕	中山厨 为餐饮 设备有 限公司	常规
42	菜碗	鸿为	常规	个	100	12	1200	合同签订	中山厨	常规

								后 30 日 内交货完 毕	为餐饮 设备有 限公司	
43	26不锈钢 锅	鸿为	常规	个	2	65	130	合同签订 后 30 日 内交货完 毕	中山厨 为餐饮 设备有 限公司	常规
44	30手提桶	鸿为	常规	个	6	50	300	合同签订 后 30 日 内交货完 毕	中山厨 为餐饮 设备有 限公司	常规
45	漏眼盆（ 大、小套 ）	鸿为	常规	套	2	160	320	合同签订 后 30 日 内交货完 毕	中山厨 为餐饮 设备有 限公司	常规
46	电饭煲（ 大）45L	鸿为	常规	个	1	480	480	合同签订 后 30 日 内交货完 毕	中山厨 为餐饮 设备有 限公司	常规
47	米面储存 桶（不锈 钢）	鸿为	常规	个	2	120	240	合同签订 后 30 日 内交货完 毕	中山厨 为餐饮 设备有 限公司	常规
48	计重器	鸿为	常规	个	1	350	350	合同签订 后 30 日 内交货完 毕	中山厨 为餐饮 设备有 限公司	常规

49	烤箱烤盘	鸿为	常规	个	4	100	400	合同签订后 30 日内交货完毕	中山厨为餐饮设备有限公司	常规
投标报价金额合计（大写）：伍拾万零玖仟玖佰零伍元整										人民币（小写）：509905元

法定代表人（负责人）或授权代表（签字）： \_\_\_\_\_

日期： 2025 年 08 月 06 日