**员工食堂设备餐厨具采购项目**

询价函

采 购 人：青岛城市照明有限公司

日 期： 二〇二四年十二月

**员工食堂设备餐厨具采购项目**

**询价函**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 青岛城市照明有限公司拟邀请贵单位参加我单位员工食堂设备餐厨具采购项目。如有意向，请于2025年1月6日12时之前提交询价响应文件至我单位。 | | | | |
| 项目名称 | 员工食堂设备餐厨具采购 | | | |
| 1.采购内容：  为满足公司员工用餐需求，公司计划采购一批食堂设备、餐厨具。本次采购标的包括炊厨具设备、洗消设备、仓储设备，餐厨用具，及餐厅桌椅等，详细名称、规格及数量见需求清单（附件1）。  2.采购控制价：18.97万元。  3.报价：本项目只接受一次报价，报价应为本项目的总价，即报价包含符合采购需求的设备材料供应、运输、安装、调试、技术培训、售后服务、备品备件及税费等全部相关费用。  4.询价响应文件：资格证明文件、报价文件、业绩证明资料、服务方案等，详见响应文件格式（附件2），复印件均需加盖公章并装订。  5.评标方法：我司将结合报价单位价格、方案、业绩、资质等因素，以综合评分法确定最终合同签约方，我司对评判标准不负有解释义务。 | | | | |
| 付款方式 | | 按照合同约定 | | |
| 供货周期 | | 签订合同之日起10日内供货并安装完毕 | | |
| 询价响应文件提交截止时间 | | 2025年1月6日12时 | | |
| 报价地点 | | 山东省青岛市市南区南京路112号 | | |
| 采购单位名称 | | 青岛城市照明有限公司 | | |
| 电子邮箱 | | qdchengshizhaoming@126.com | | |
| 采购单位联系人 | | 矫经理 | 电话 | 18669803187 |

附件1 员工食堂设备餐厨具需求清单

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **厨房设备明细** | | | | | |
| **序号** | **产品名称** | **规格型号** | **数量** | **单位** | **技术参数** |
| **储藏间** | | | | | |
| 1 | 卧式展示柜 | 1500\*600\*804 | 1 | 台 | 1、加厚不锈钢板材制作而成。 2、采用高效压缩机，制冷强劲快速。 3、全钢铜管制冷，经久耐用。 4、拉伸内胆，圆角设计，易清洁防渗漏。 5、可拆卸式超厚封条，加厚环保保温层有效锁住冷气保温效果更佳。 6、220V/330W，容积490L。上玻璃门。 |
| 2 | 四层平板货架 | 1500\*500\*1550 | 3 | 台 | 1、材质：采用304不锈钢材质；  2、层板厚1.0mm，层板下附1.0mm 不锈钢受力筋加固； 3、四根支撑立柱采用1.0mm厚38\*38mm不锈钢方管，立柱与层板焊接牢固，横通采用1.0mm厚，38\*25mm不锈钢方管；  4、配有四个不锈钢调节脚。 |
| 4 | 四门高身双温柜 | 1200\*705\*1950 | 2 | 台 | 1、直冷式制冷方式，采用合理的管路配置，制冷效果更佳； 2、采用整体发泡技术，保温节能，箱体为整体发泡式，保温效果更好，发泡材料采用无污染的环保材料； 3、保护环境，使用环保型R134a R404A冷媒； 3、全不锈钢板，清洁更加便利； 4、冷冻温度：≤-15℃；冷藏温度：-5℃~+4℃； 5、功率≤800w。 提供制冷设备的 CCC 认证，开标时提供复印件加盖制造商公章。 |
| **烹饪间** | | | | | |
| 1 | 电热水器 | 80L | 1 | 台 | 1、加热方式：金属管加热，额定输入功率：≥2KW。 2、加热温度：75 摄氏度。 3、容积：约 80 升。 |
| 2 | 双星盆水池 | 1200\*700\*800+150 | 1 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作，台面厚1.0mm； 2、星盆斗厚1.0mm，星盆斗尺寸：500\*500\*280mm，配置提篮式不锈钢下水器； 3、立柱采用φ38\*1.0mm圆通，配不锈钢可调子弹脚； 4、横撑采用φ32\*1.0mm圆通； 5、配高弯陶瓷芯水龙头。 |
| 3 | 单星盆水池 | 1000\*700\*800+150 | 1 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作，台面厚1.0mm； 2、星盆斗厚1.0mm，星盆斗尺寸：800\*500\*280mm，配置提篮式不锈钢下水器； 3、立柱采用φ38\*1.0mm圆通，配不锈钢可调子弹脚； 4、横撑采用φ32\*1.0mm圆通； 5、配高弯陶瓷芯水龙头。 |
| 4 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1550 | 1 | 台 | 1、材质：采用304不锈钢材质；  2、层板厚1.0mm，层板下附1.0mm 不锈钢受力筋加固； 3、四根支撑立柱采用1.0mm厚38\*38mm不锈钢方管，立柱与层板焊接牢固，横通采用1.0mm厚，38\*25mm不锈钢方管；  4、配有四个不锈钢调节脚。 |
| 5 | 双通移门荷台柜 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作； 2、台面厚度1.2mm，内衬防水机制板并用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3、层板、底板、侧板及门面采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4、加强筋厚度1.0mm； 5、配置不锈钢可调子弹脚。 |
| 6 | 油烟净化一体机 | 1800\*1300\*1000 | 2 | 台 | 1、材质：整体采用1.2mm厚304不锈钢磨砂板材制作焊接； 2、具有抽风系统、过滤单元、烟罩、照明灯及控制箱； 3、前端高效冷凝、过滤油烟，集油槽、回水箱及排水管与机身复合，拦截吸附效率高达98%； 4、具有数字智能油烟净化系统，触摸屏控制，且带有手势感应器； 5、电压/功率：380V/2KW； 为保证产品净化效率，开标时需提供产品环境标志产品（Ⅱ型）认证证书、中国环境保护产品认证证书和产品净化效率的检测报告复印件加盖制造商公章。 |
| 7 | 单头矮汤炉 | 700\*800\*600+650 | 1 | 台 | 1、采用304不锈钢制作； 2、炉面板采用1.2mm厚度不锈钢板； 3、炉身及炉背采用1.0mm厚度不锈钢板； 4、炉体骨架采用L40\*40\*3.5国标角铁； 5、炉脚采用φ48mm无逢钢管，外套不锈钢管，可调性子弹脚； 6、带熄火保护装置。 |
| 8 | 双头单尾小炒灶 | 1800\*1100\*800+450 | 1 | 台 | 1、采用304不锈钢拉丝板，台面板厚1.2mm，侧面板厚1.0mm，炉体骨架40\*40\*4mm国标角铁，炉膛采用1.5mm厚黑铁板，炉脚Φ48mm镀锌管；  2、Φ48mm\*1.0mm不锈钢可调子弹脚，炉头采用扩散式高效节能铸造炉头，带内置火种，免调试。； 3、配电子脉冲打火和熄火保护装置，电压/功率：2\*220V/250W。 产品具有符合GB30531-2014标准的检测报告，开标时提供检测报告复印件加盖制造商公章。 |
| 9 | 单头大锅灶 | 1100\*1100\*800+450 | 1 | 台 | 1、采用优质304不锈钢拉丝板，台面板厚1.2mm，侧面板厚1.0mm，炉体骨架40\*40\*4mm镀锌角钢制作而成； 2、Φ48mm\*1.0mm不锈钢可调子弹脚，节能炉头； 3、配鼓风机电压及功率220V/250W，炉膛内采用耐火砖砌制； 4、配电子脉冲打火和熄火保护装置，电压/功率：220V/250W。 产品具有符合GB30531-2014标准的检测报告，开标时提供检测报告复印件加盖制造商公章。 |
| **售饭间** | | | | | |
| 1 | 单门展示柜 | 600\*705\*1950 | 1 | 台 | 1、留样柜，单门玻璃门，容积≥300L； 2、箱体内外均采用1.0mm 不锈钢磨砂板； 3、整体发泡、冷循环风、铜管，带锁； 4、温度范围：0℃—+5℃； 5、功率：0.4KW，220V。 |
| 2 | 双层工作台 | 900\*700\*800 | 1 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作； 2、台面厚度1.2mm，内衬防水机制板并用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3、下层板厚度1.0mm； 4、脚管采用Ф88\*1.0mm厚不锈钢圆管； 5、配不锈钢可调子弹脚。 |
| 3 | 四格售饭台 | 1500\*700\*800 | 1 | 台 | 1、采用304不锈钢拉丝板，台面1.2mm； 2、1.0mm不锈钢板受力筋；加强筋60×40mm,长度≥700mm 3、配发热管、温感、温控；配4个1/1份数盆； 4、台脚采用φ38×1.2mm不锈钢圆管，配不锈钢可调性子弹脚； 5、电压：220V；功率：≥2kw。 |
| 4 | 汤桶车 | 800\*600\*800 | 1 | 台 | 1、主体采用304不锈钢制作而成； 2、配4个静音耐磨脚轮，两个定向，两个转向带刹车； 3、优质电热管； 4、配50cm不锈钢桶，带盖子 5、3KW/220V |
| 5 | 餐车 | 850\*500\*900 | 1 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作； 2、台面厚度1.0mm，下层板厚度1.0mm； 3、脚管采用Ф48\*1.0mm厚不锈钢圆管； 4、配静音万向轮，带刹车。 |
| **面点间** | | | | | |
| 1 | 单星盆水池 | 600\*600\*800+150 | 1 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作，台面厚1.0mm； 2、星盆斗厚1.0mm，星盆斗尺寸：450\*450\*280mm，配置提篮式不锈钢下水器； 3、立柱采用φ38\*1.0mm圆通，配不锈钢可调子弹脚； 4、横撑采用φ32\*1.0mm圆通； 5、配高弯陶瓷芯水龙头。 |
| 2 | 油烟净化一体机 | 1800\*1300\*1000 | 2 | 台 | 1、材质：整体采用1.2mm厚304不锈钢磨砂板材制作焊接； 2、具有抽风系统、过滤单元、烟罩、照明灯及控制箱； 3、前端高效冷凝、过滤油烟，集油槽、回水箱及排水管与机身复合，拦截吸附效率高达98%； 4、具有数字智能油烟净化系统，触摸屏控制，且带有手势感应器； 5、电压/功率：380V/2KW； 为保证产品净化效率，开标时需提供产品环境标志产品（Ⅱ型）认证证书、中国环境保护产品认证证书和产品净化效率的检测报告复印件加盖制造商公章。 |
| 3 | 电饼铛 | 720\*655\*745 | 1 | 台 | 1、外形尺寸：650\*790\*900 直径500mm 2、锅体：采用高强度压铸铝，加深高圈，上下面双加热，受热均匀； 3、外壳材质：采用304不锈钢； 4、电源：AC380V/5KW，采用三相五线制供电； 5、具有LED温度显示，温度可调范围20℃-300℃ |
| 4 | 双门蒸饭车(电热) | 24盘 | 1 | 台 | 1、双门蒸车实体为双层结构整体发泡。内外胆均采用0.8MM，304不锈钢板； 2、单门独立控制，防干烧、防漏电等功能。 3、箱体骨架 40mm\*40mm\*4mm 国标角钢。 4、配 24 个不锈钢蒸盘,厚度≥1.0mm。 5、嵌入式硅胶门封，门拉手采用卡扣式结构，具有防烫装置。； 6、功率：2\*12KW/380V。 产品具有工业和电热商用设备全国工业产品生产许可证和符合GB 4706.1-2005 GB 4706.34-2008标准的检测报告，开标时提供证书及报告复印件加盖制造商公章。 |
| 5 | 单层双盘电烤箱连工作台 | 单层双盘 | 1 | 台 | 1、功率：6.6kw/380V。 2、材质：面板采用304不锈钢板，全封闭式整体环保耐高温材料，数字显示温控器。 3、全玻璃炉门带大可视窗及照明灯。 4、超温安全保护。 5、盘子用 0.8mm 不粘烤盘。 6、炉面火、炉底火独立控制，各采用九条发热管。 |
| 6 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作； 2、台面厚度1.2mm，内衬防水机制板并用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3、下层板厚度1.0mm； 4、脚管采用Ф88\*1.0mm厚不锈钢圆管； 5、配不锈钢可调子弹脚。 |
| 7 | 十三层醒发箱 | 700\*690\*1800 | 1 | 台 | 1、采用304不锈钢板制作，厚度≥1.2mm； 2、采用不锈钢电热管，配重力支撑脚，带缺水、漏电等保护功能。 3、电源：220V/2.2KW。 4、采用可视玻璃门，具有自动闭门设计。 产品具有符合GB/T10125-2021的检测报告，开标时提供检测报告复印件加盖制造商公章。 |
| 8 | 双层工作台 | 900\*700\*800 | 1 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作； 2、台面厚度1.2mm，内衬防水机制板并用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3、下层板厚度1.0mm； 4、脚管采用Ф88\*1.0mm厚不锈钢圆管； 5、配不锈钢可调子弹脚。 |
| 9 | 压面机 | 650\*645\*1200 | 1 | 台 | 1、放面盘、出面盘、厚度1.0mm 304不锈钢拉丝板材。功率≥2.2KW/380v ； 2、最大生产能力≧250KG/H。 3、凡接触食品部位均用不锈钢板加工。 4、防锈轧辊安全防护，带安全防护装置，链条传动。 |
| 10 | 精装和面机 | 15KG | 1 | 台 | 1、箱体304不锈钢板材，电压380V，额定输入功率1.5KW 2、和面量：≧15KG/次，150kg/h；； 3、和面时间：5-15分钟。 4、凡接触食品部位均用不锈钢板加工。具有开盖断电保护功能 5、低噪不锈钢和面机 铜芯电机搅面机 6、防水等级：IPX1 |
| **洗消间** | | | | | |
| 1 | 双层工作台 | 1800\*700\*800 | 1 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作； 2、台面厚度1.2mm，内衬防水机制板并用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3、下层板厚度1.0mm； 4、脚管采用Ф88\*1.0mm厚不锈钢圆管； 5、配不锈钢可调子弹脚。 |
| 2 | 电热水器 | 80L | 1 | 台 | 1、加热方式：金属管加热，额定输入功率：≥2KW。 2、加热温度：75 摄氏度。 3、容积：约 80 升。 |
| 3 | 双星盆水池 | 1500\*700\*800+150 | 1 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作，台面厚1.0mm； 2、星盆斗厚1.0mm，星盆斗尺寸：600\*500\*280mm，配置提篮式不锈钢下水器； 3、立柱采用φ38\*1.0mm圆通，配不锈钢可调子弹脚； 4、横撑采用φ32\*1.0mm圆通； 5、配高弯陶瓷芯水龙头。 |
| 4 | 单星盆水池 | 1000\*700\*800+150 | 1 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作，台面厚1.0mm； 2、星盆斗厚1.0mm，星盆斗尺寸：800\*500\*280mm，配置提篮式不锈钢下水器； 3、立柱采用φ38\*1.0mm圆通，配不锈钢可调子弹脚； 4、横撑采用φ32\*1.0mm圆通； 5、配高弯陶瓷芯水龙头。 |
| 5 | 热风循环消毒柜 | 1300\*630\*1940 | 2 | 台 | 1、内外材质：304不锈钢板制作，厚度≥1.0mm； 2、保温：采用优质保温材料和独特工艺制作的保温； 3、消毒方式：柜内热风循环，高温消毒无死角； 4、控制：自动控温、温度可调范围50℃-130℃，自动恒温和定时装置、超温保护，具有LED温度显示功能； 5、容积：700L； 6、电源：220V/4.4KW； 8、采用不锈钢门，具有自动闭门设计； 9、层架采用304不锈钢制作。 |
| **餐厅** | | | | | |
| 1 | 四人桌椅 | 1200\*600\*800 | 15 | 套 | 1、灰色岩板桌面，高强度耐剐蹭，利器轻刮不留痕； 2、下配不锈钢桌架； 2、配套4把餐椅，椅面为塑料材质，不锈钢椅架。 |
| 2 | 收餐工作柜 | 700\*600\*800+150 | 1 | 台 | 1、采用优质201拉丝不锈钢板制作,面板厚度≥1.0mm； 2、下配垃圾桶车，配静音脚轮；面板一体成型拉手； 3、四脚：φ38×1.0mm，配有可调子弹脚,。 |
| 3 | 收碗车 | 800\*560\*900 | 1 | 台 | 1、采用优质304不锈钢拉丝板； 2、车身厚1.2mm，车架采用38\*38不锈钢方管，槽口深度350mm，带φ32排水阀； 3、两个定向轮，两个转向轮，后转向轮带刹车； 4、脚轮架采用镀锌铁板，脚轮为尼龙材质。 |
| 4 | 14人餐桌 | φ2400mm，配16把餐椅 | 1 | 台 | 1、电动餐桌，桌面为多层板材质； 2、选用健康环保油漆，无异味，健康更环保； 3、贴心圆角设计，餐桌经过弧形处理、圆滑不尖锐、安全防撞； 4、360°旋转可拆卸转盘方便实用； 5、橡胶木实木打造框架； 6、配16把餐椅 |
| 5 | 沙发+茶几 | 1个三人沙发、2个单人沙发、1个茶几 | 1 | 套 | 1、1个三人沙发、2个单人沙发； 2、1个茶几，实木多层板材质茶几，茶几面附钢化玻璃。 |
| 6 | 备餐柜 | 1500\*500\*930 | 1 | 台 | 1、无磁箱体烤木纹； 2、无磁网架或冲孔平板； 3、人造大理石台面 （以白色为主）； 4、消毒陶瓷和不锈钢餐具、玻璃等耐高温产品； 5、消毒加热方式：臭氧+红外线； 6、时间调节：60分钟； 7、温度范围：≤80℃； 8、柜脚：35mm塑料调节脚； 9、电压/功率：220V/1.5KW。 |
| 7 | 套餐餐具 | 1个餐盘、1个勺子、1个汤碗、1个口杯、1双筷子为一套 | 80 | 套 | 1个餐盘、1个勺子、1个汤碗、1个口杯、1双筷子为一套； 餐盘、勺子、汤碗、口杯为密胺材质，无毒，耐温程度-30摄氏度至120摄氏度，耐磕碰、耐腐蚀。 筷子为合金筷。 |
| **食堂物资明细** | | | | | |
| **序号** | **物资名称** | **规格型号** | **数量** | **单位** | **技术参数** |
| 1 | 长把炒菜勺 | 柄长40cm, 勺直径10cm | 2 | 把 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |
| 2 | 长把不锈钢汤勺 | 柄长40cm, 勺直径10cm | 2 | 把 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |
| 3 | PE圆菜墩 （分五层） | 40\*10cm | 2 | 个 | 采用食品级PE材质制作而成 |
| 4 | PE方菜墩 | 60\*40\*3cm | 1 | 个 | 采用食品级PE材质制作而成 |
| 5 | 锅铲 | 40\*10cm | 3 | 把 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |
| 6 | 十八子切片刀 | 31\*9.1\*19cm | 4 | 把 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |
| 7 | 十八子斩切刀 | 31\*9.1\*19cm | 4 | 把 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |
| 8 | 十八子砍骨刀 | 31\*9.1\*19cm | 2 | 把 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |
| 9 | 电子秤 | 150公斤 | 1 | 台 | 200kg；LED大显示屏，数字显示清晰，单点式高精度传感器；具有置零、校准、去皮等功能，可充电。 |
| 10 | 竹柄钢网篱漏 | 30cm | 4 | 把 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |
| 11 | 短把不锈钢密漏 | 30cm | 2 | 把 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |
| 12 | 不锈钢盆 | 60cm | 2 | 个 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |
| 13 | 不锈钢盆 | 50cm | 4 | 个 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |
| 14 | 不锈钢盆 | 40cm | 2 | 个 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |
| 15 | 不锈钢盆 | 30cm | 4 | 个 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |
| 16 | 不锈钢油桶 | 30cm | 4 | 个 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |
| 17 | 不锈钢夹子 | 34cm | 2 | 把 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |
| 18 | 不锈钢夹子 | 28cm | 2 | 把 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |
| 19 | 不锈钢水勺 | 长度20cm，容量1300ml | 2 | 把 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |
| 20 | 不锈钢盛菜方盒 | 50\*30\*15cm | 6 | 个 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |
| 21 | 白色菜筐 | 40\*50cm | 6 | 个 | 采用食品级PE材质制作而成 |
| 22 | 擀面杖 | 30cm | 1 | 个 | 木质 |
| 23 | 饺子板 | 50\*80 | 1 | 个 | PE塑料 |
| 26 | 垃圾桶 | 82\*66 | 4 | 个 | 塑料带轮 |
| 28 | 不锈钢调料盒 | 方形16\*16\*10cm\*6 | 2 | 个 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |

附件2

**员工食堂设备餐厨具采购项目**

询价响应文件

供应商（盖章）：

2025年 月 日

**询价响应文件组成**

**1.资格证明文件**

（1）具有独立承担民事责任能力的企业或组织合法经营权的凭证（如营业执照、登记证书、执业许可证等）。

（2）声明函；

（3）信用查询情况截图；

（4）询价公告中提到的其他资格要求；

（5）报价人认为应介绍或者提交的资料、文件和说明。

**2.企业业绩证明资料**

报价人自2021年12月1日至今（以合同签订时间为准）与本项目同类业绩合同（单项业绩合同额不低于20万元），提供业绩清单（格式自拟）及合同复印件并加盖公章；

**3.投标报价**

（1）报价函；

（2）报价单。

**4.技术参数响应**

技术指标参数响应偏离表

**5.服务方案**

（1）质量保障方案，明确质量保证期及质量保障措施；

（2）供货组织方案，明确具体供货期；

（3）产品安装和调试方案；

（4）售后线上线下服务支持方案，明确到达现场并排除缺陷时间。

**6.报价人认为应介绍或者提交的资料、文件和说明。**

**声明函**

一、我方在参加青岛城市照明有限公司员工食堂设备餐厨具采购项目前3年内，在经营活动中：

1、没有重大违法记录（重大违法记录指报价人因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚）。

2、没有行贿犯罪记录（查询内容：①报价人、组织机构代码证或统一社会信用代码；②法定代表人、身份证号码；③项目负责人、身份证号码）。

二、我方具有独立承担民事责任的能力；具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；在经营活动中没有重大违法记录。

三、我方具有履行合同所必需的专业技术能力与服务能力。

若以上声明不实，我方自愿承担一切法律后果。

供应商名称（盖章）

日期： 年 月 日

**报价函**

青岛城市照明有限公司：

（供应商名称）系中华人民共和国合法企业，经营地址 。

我（姓名）系（供应商名称）的法定代表人，我方愿意参加贵方组织的（采购项目名称）的报价，为此，我方就本次报价有关事项郑重声明如下：

1、我方已详细审查全部询价函，同意询价函的各项要求。

2、我方向贵方提交的所有响应文件、资料都是准确的和真实的。

3、若成交，我方将按照询价函规定履行合同责任和义务，报价费用包含项目所有费用。

4、我方不是采购人的附属机构；在获知本项目采购信息后，与采购人聘请的为此项目提供咨询服务的公司以及其附属机构没有任何联系。

5、响应文件自开标日起有效期为60日。

6、以上事项如有虚假或者隐瞒，我方愿意承担一切后果。

供应商全称（公章）：

法定代表人（签字或盖章）：

日 期：

报价单

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目名称 | 含税总报价 | 备注  （取费依据、收费标准等） |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 总计（元/年） | | 大写： | |
| 小写： | |

**备注：报价应为含税全包价，包含提供相关服务的所有费用；**

报价人名称（盖公章）：

报价人法定代表人/负责人或者被授权代表：（签字或盖章）

时间： 年 月 日

员工食堂设备餐厨具采购项目报价明细单

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **厨房设备明细** | | | | | | | | |
| **序号** | **产品名称** | **规格型号** | **数量** | **单位** | **技术参数** | **品牌** | **单价** | **总价** |
| **储藏间** | | | | | | | | |
| 1 | 卧式展示柜 | 1500\*600\*804 | 1 | 台 | 1、加厚不锈钢板材制作而成。 2、采用高效压缩机，制冷强劲快速。 3、全钢铜管制冷，经久耐用。 4、拉伸内胆，圆角设计，易清洁防渗漏。 5、可拆卸式超厚封条，加厚环保保温层有效锁住冷气保温效果更佳。 6、220V/330W，容积490L。上玻璃门。 |  |  |  |
| 2 | 四层平板货架 | 1500\*500\*1550 | 3 | 台 | 1、材质：采用304不锈钢材质；  2、层板厚1.0mm，层板下附1.0mm 不锈钢受力筋加固； 3、四根支撑立柱采用1.0mm厚38\*38mm不锈钢方管，立柱与层板焊接牢固，横通采用1.0mm厚，38\*25mm不锈钢方管；  4、配有四个不锈钢调节脚。 |  |  |  |
| 4 | 四门高身双温柜 | 1200\*705\*1950 | 2 | 台 | 1、直冷式制冷方式，采用合理的管路配置，制冷效果更佳； 2、采用整体发泡技术，保温节能，箱体为整体发泡式，保温效果更好，发泡材料采用无污染的环保材料； 3、保护环境，使用环保型R134a R404A冷媒； 3、全不锈钢板，清洁更加便利； 4、冷冻温度：≤-15℃；冷藏温度：-5℃~+4℃； 5、功率≤800w。 提供制冷设备的 CCC 认证，开标时提供复印件加盖制造商公章。 |  |  |  |
| **烹饪间** | | | | | | | | |
| 1 | 电热水器 | 80L | 1 | 台 | 1、加热方式：金属管加热，额定输入功率：≥2KW。 2、加热温度：75 摄氏度。 3、容积：约 80 升。 |  |  |  |
| 2 | 双星盆水池 | 1200\*700\*800+150 | 1 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作，台面厚1.0mm； 2、星盆斗厚1.0mm，星盆斗尺寸：500\*500\*280mm，配置提篮式不锈钢下水器； 3、立柱采用φ38\*1.0mm圆通，配不锈钢可调子弹脚； 4、横撑采用φ32\*1.0mm圆通； 5、配高弯陶瓷芯水龙头。 |  |  |  |
| 3 | 单星盆水池 | 1000\*700\*800+150 | 1 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作，台面厚1.0mm； 2、星盆斗厚1.0mm，星盆斗尺寸：800\*500\*280mm，配置提篮式不锈钢下水器； 3、立柱采用φ38\*1.0mm圆通，配不锈钢可调子弹脚； 4、横撑采用φ32\*1.0mm圆通； 5、配高弯陶瓷芯水龙头。 |  |  |  |
| 4 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1550 | 1 | 台 | 1、材质：采用304不锈钢材质；  2、层板厚1.0mm，层板下附1.0mm 不锈钢受力筋加固； 3、四根支撑立柱采用1.0mm厚38\*38mm不锈钢方管，立柱与层板焊接牢固，横通采用1.0mm厚，38\*25mm不锈钢方管；  4、配有四个不锈钢调节脚。 |  |  |  |
| 5 | 双通移门荷台柜 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作； 2、台面厚度1.2mm，内衬防水机制板并用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3、层板、底板、侧板及门面采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4、加强筋厚度1.0mm； 5、配置不锈钢可调子弹脚。 |  |  |  |
| 6 | 油烟净化一体机 | 1800\*1300\*1000 | 2 | 台 | 1、材质：整体采用1.2mm厚304不锈钢磨砂板材制作焊接； 2、具有抽风系统、过滤单元、烟罩、照明灯及控制箱； 3、前端高效冷凝、过滤油烟，集油槽、回水箱及排水管与机身复合，拦截吸附效率高达98%； 4、具有数字智能油烟净化系统，触摸屏控制，且带有手势感应器； 5、电压/功率：380V/2KW； 为保证产品净化效率，开标时需提供产品环境标志产品（Ⅱ型）认证证书、中国环境保护产品认证证书和产品净化效率的检测报告复印件加盖制造商公章。 |  |  |  |
| 7 | 单头矮汤炉 | 700\*800\*600+650 | 1 | 台 | 1、采用304不锈钢制作； 2、炉面板采用1.2mm厚度不锈钢板； 3、炉身及炉背采用1.0mm厚度不锈钢板； 4、炉体骨架采用L40\*40\*3.5国标角铁； 5、炉脚采用φ48mm无逢钢管，外套不锈钢管，可调性子弹脚； 6、带熄火保护装置。 |  |  |  |
| 8 | 双头单尾小炒灶 | 1800\*1100\*800+450 | 1 | 台 | 1、采用304不锈钢拉丝板，台面板厚1.2mm，侧面板厚1.0mm，炉体骨架40\*40\*4mm国标角铁，炉膛采用1.5mm厚黑铁板，炉脚Φ48mm镀锌管；  2、Φ48mm\*1.0mm不锈钢可调子弹脚，炉头采用扩散式高效节能铸造炉头，带内置火种，免调试。； 3、配电子脉冲打火和熄火保护装置，电压/功率：2\*220V/250W。 产品具有符合GB30531-2014标准的检测报告，开标时提供检测报告复印件加盖制造商公章。 |  |  |  |
| 9 | 单头大锅灶 | 1100\*1100\*800+450 | 1 | 台 | 1、采用优质304不锈钢拉丝板，台面板厚1.2mm，侧面板厚1.0mm，炉体骨架40\*40\*4mm镀锌角钢制作而成； 2、Φ48mm\*1.0mm不锈钢可调子弹脚，节能炉头； 3、配鼓风机电压及功率220V/250W，炉膛内采用耐火砖砌制； 4、配电子脉冲打火和熄火保护装置，电压/功率：220V/250W。 产品具有符合GB30531-2014标准的检测报告，开标时提供检测报告复印件加盖制造商公章。 |  |  |  |
| **售饭间** | | | | | | | | |
| 1 | 单门展示柜 | 600\*705\*1950 | 1 | 台 | 1、留样柜，单门玻璃门，容积≥300L； 2、箱体内外均采用1.0mm 不锈钢磨砂板； 3、整体发泡、冷循环风、铜管，带锁； 4、温度范围：0℃—+5℃； 5、功率：0.4KW，220V。 |  |  |  |
| 2 | 双层工作台 | 900\*700\*800 | 1 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作； 2、台面厚度1.2mm，内衬防水机制板并用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3、下层板厚度1.0mm； 4、脚管采用Ф88\*1.0mm厚不锈钢圆管； 5、配不锈钢可调子弹脚。 |  |  |  |
| 3 | 四格售饭台 | 1500\*700\*800 | 1 | 台 | 1、采用304不锈钢拉丝板，台面1.2mm； 2、1.0mm不锈钢板受力筋；加强筋60×40mm,长度≥700mm 3、配发热管、温感、温控；配4个1/1份数盆； 4、台脚采用φ38×1.2mm不锈钢圆管，配不锈钢可调性子弹脚； 5、电压：220V；功率：≥2kw。 |  |  |  |
| 4 | 汤桶车 | 800\*600\*800 | 1 | 台 | 1、主体采用304不锈钢制作而成； 2、配4个静音耐磨脚轮，两个定向，两个转向带刹车； 3、优质电热管； 4、配50cm不锈钢桶，带盖子 5、3KW/220V |  |  |  |
| 5 | 餐车 | 850\*500\*900 | 1 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作； 2、台面厚度1.0mm，下层板厚度1.0mm； 3、脚管采用Ф48\*1.0mm厚不锈钢圆管； 4、配静音万向轮，带刹车。 |  |  |  |
| **面点间** | | | | | | | | |
| 1 | 单星盆水池 | 600\*600\*800+150 | 1 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作，台面厚1.0mm； 2、星盆斗厚1.0mm，星盆斗尺寸：450\*450\*280mm，配置提篮式不锈钢下水器； 3、立柱采用φ38\*1.0mm圆通，配不锈钢可调子弹脚； 4、横撑采用φ32\*1.0mm圆通； 5、配高弯陶瓷芯水龙头。 |  |  |  |
| 2 | 油烟净化一体机 | 1800\*1300\*1000 | 2 | 台 | 1、材质：整体采用1.2mm厚304不锈钢磨砂板材制作焊接； 2、具有抽风系统、过滤单元、烟罩、照明灯及控制箱； 3、前端高效冷凝、过滤油烟，集油槽、回水箱及排水管与机身复合，拦截吸附效率高达98%； 4、具有数字智能油烟净化系统，触摸屏控制，且带有手势感应器； 5、电压/功率：380V/2KW； 为保证产品净化效率，开标时需提供产品环境标志产品（Ⅱ型）认证证书、中国环境保护产品认证证书和产品净化效率的检测报告复印件加盖制造商公章。 |  |  |  |
| 3 | 电饼铛 | 720\*655\*745 | 1 | 台 | 1、外形尺寸：650\*790\*900 直径500mm 2、锅体：采用高强度压铸铝，加深高圈，上下面双加热，受热均匀； 3、外壳材质：采用304不锈钢； 4、电源：AC380V/5KW，采用三相五线制供电； 5、具有LED温度显示，温度可调范围20℃-300℃ |  |  |  |
| 4 | 双门蒸饭车(电热) | 24盘 | 1 | 台 | 1、双门蒸车实体为双层结构整体发泡。内外胆均采用0.8MM，304不锈钢板； 2、单门独立控制，防干烧、防漏电等功能。 3、箱体骨架 40mm\*40mm\*4mm 国标角钢。 4、配 24 个不锈钢蒸盘,厚度≥1.0mm。 5、嵌入式硅胶门封，门拉手采用卡扣式结构，具有防烫装置。； 6、功率：2\*12KW/380V。 产品具有工业和电热商用设备全国工业产品生产许可证和符合GB 4706.1-2005 GB 4706.34-2008标准的检测报告，开标时提供证书及报告复印件加盖制造商公章。 |  |  |  |
| 5 | 单层双盘电烤箱连工作台 | 单层双盘 | 1 | 台 | 1、功率：6.6kw/380V。 2、材质：面板采用304不锈钢板，全封闭式整体环保耐高温材料，数字显示温控器。 3、全玻璃炉门带大可视窗及照明灯。 4、超温安全保护。 5、盘子用 0.8mm 不粘烤盘。 6、炉面火、炉底火独立控制，各采用九条发热管。 |  |  |  |
| 6 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作； 2、台面厚度1.2mm，内衬防水机制板并用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3、下层板厚度1.0mm； 4、脚管采用Ф88\*1.0mm厚不锈钢圆管； 5、配不锈钢可调子弹脚。 |  |  |  |
| 7 | 十三层醒发箱 | 700\*690\*1800 | 1 | 台 | 1、采用304不锈钢板制作，厚度≥1.2mm； 2、采用不锈钢电热管，配重力支撑脚，带缺水、漏电等保护功能。 3、电源：220V/2.2KW。 4、采用可视玻璃门，具有自动闭门设计。 产品具有符合GB/T10125-2021的检测报告，开标时提供检测报告复印件加盖制造商公章。 |  |  |  |
| 8 | 双层工作台 | 900\*700\*800 | 1 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作； 2、台面厚度1.2mm，内衬防水机制板并用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3、下层板厚度1.0mm； 4、脚管采用Ф88\*1.0mm厚不锈钢圆管； 5、配不锈钢可调子弹脚。 |  |  |  |
| 9 | 压面机 | 650\*645\*1200 | 1 | 台 | 1、放面盘、出面盘、厚度1.0mm 304不锈钢拉丝板材。功率≥2.2KW/380v ； 2、最大生产能力≧250KG/H。 3、凡接触食品部位均用不锈钢板加工。 4、防锈轧辊安全防护，带安全防护装置，链条传动。 |  |  |  |
| 10 | 精装和面机 | 15KG | 1 | 台 | 1、箱体304不锈钢板材，电压380V，额定输入功率1.5KW 2、和面量：≧15KG/次，150kg/h；； 3、和面时间：5-15分钟。 4、凡接触食品部位均用不锈钢板加工。具有开盖断电保护功能 5、低噪不锈钢和面机 铜芯电机搅面机 6、防水等级：IPX1 |  |  |  |
| **洗消间** | | | | | | | | |
| 1 | 双层工作台 | 1800\*700\*800 | 1 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作； 2、台面厚度1.2mm，内衬防水机制板并用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3、下层板厚度1.0mm； 4、脚管采用Ф88\*1.0mm厚不锈钢圆管； 5、配不锈钢可调子弹脚。 |  |  |  |
| 2 | 电热水器 | 80L | 1 | 台 | 1、加热方式：金属管加热，额定输入功率：≥2KW。 2、加热温度：75 摄氏度。 3、容积：约 80 升。 |  |  |  |
| 3 | 双星盆水池 | 1500\*700\*800+150 | 1 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作，台面厚1.0mm； 2、星盆斗厚1.0mm，星盆斗尺寸：600\*500\*280mm，配置提篮式不锈钢下水器； 3、立柱采用φ38\*1.0mm圆通，配不锈钢可调子弹脚； 4、横撑采用φ32\*1.0mm圆通； 5、配高弯陶瓷芯水龙头。 |  |  |  |
| 4 | 单星盆水池 | 1000\*700\*800+150 | 1 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作，台面厚1.0mm； 2、星盆斗厚1.0mm，星盆斗尺寸：800\*500\*280mm，配置提篮式不锈钢下水器； 3、立柱采用φ38\*1.0mm圆通，配不锈钢可调子弹脚； 4、横撑采用φ32\*1.0mm圆通； 5、配高弯陶瓷芯水龙头。 |  |  |  |
| 5 | 热风循环消毒柜 | 1300\*630\*1940 | 2 | 台 | 1、内外材质：304不锈钢板制作，厚度≥1.0mm； 2、保温：采用优质保温材料和独特工艺制作的保温； 3、消毒方式：柜内热风循环，高温消毒无死角； 4、控制：自动控温、温度可调范围50℃-130℃，自动恒温和定时装置、超温保护，具有LED温度显示功能； 5、容积：700L； 6、电源：220V/4.4KW； 8、采用不锈钢门，具有自动闭门设计； 9、层架采用304不锈钢制作。 |  |  |  |
| **餐厅** | | | | | | | | |
| 1 | 四人桌椅 | 1200\*600\*800 | 15 | 套 | 1、灰色岩板桌面，高强度耐剐蹭，利器轻刮不留痕； 2、下配不锈钢桌架； 2、配套4把餐椅，椅面为塑料材质，不锈钢椅架。 |  |  |  |
| 2 | 收餐工作柜 | 700\*600\*800+150 | 1 | 台 | 1、采用优质201拉丝不锈钢板制作,面板厚度≥1.0mm； 2、下配垃圾桶车，配静音脚轮；面板一体成型拉手； 3、四脚：φ38×1.0mm，配有可调子弹脚,。 |  |  |  |
| 3 | 收碗车 | 800\*560\*900 | 1 | 台 | 1、采用优质304不锈钢拉丝板； 2、车身厚1.2mm，车架采用38\*38不锈钢方管，槽口深度350mm，带φ32排水阀； 3、两个定向轮，两个转向轮，后转向轮带刹车； 4、脚轮架采用镀锌铁板，脚轮为尼龙材质。 |  |  |  |
| 4 | 14人餐桌 | φ2400mm，配16把餐椅 | 1 | 台 | 1、电动餐桌，桌面为多层板材质； 2、选用健康环保油漆，无异味，健康更环保； 3、贴心圆角设计，餐桌经过弧形处理、圆滑不尖锐、安全防撞； 4、360°旋转可拆卸转盘方便实用； 5、橡胶木实木打造框架； 6、配16把餐椅 |  |  |  |
| 5 | 沙发+茶几 | 1个三人沙发、2个单人沙发、1个茶几 | 1 | 套 | 1、1个三人沙发、2个单人沙发； 2、1个茶几，实木多层板材质茶几，茶几面附钢化玻璃。 |  |  |  |
| 6 | 备餐柜 | 1500\*500\*930 | 1 | 台 | 1、无磁箱体烤木纹； 2、无磁网架或冲孔平板； 3、人造大理石台面 （以白色为主）； 4、消毒陶瓷和不锈钢餐具、玻璃等耐高温产品； 5、消毒加热方式：臭氧+红外线； 6、时间调节：60分钟； 7、温度范围：≤80℃； 8、柜脚：35mm塑料调节脚； 9、电压/功率：220V/1.5KW。 |  |  |  |
| 7 | 套餐餐具 | 1个餐盘、1个勺子、1个汤碗、1个口杯、1双筷子为一套 | 80 | 套 | 1个餐盘、1个勺子、1个汤碗、1个口杯、1双筷子为一套； 餐盘、勺子、汤碗、口杯为密胺材质，无毒，耐温程度-30摄氏度至120摄氏度，耐磕碰、耐腐蚀。 筷子为合金筷。 |  |  |  |
|  | **小计** |  | | | | | | |
| **食堂物资明细** | | | | | | | | |
| **序号** | **物资名称** | **规格型号** | **数量** | **单位** | **技术参数** | **品牌** | **单价** | **总价** |
| 1 | 长把炒菜勺 | 柄长40cm, 勺直径10cm | 2 | 把 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |  |  |  |
| 2 | 长把不锈钢汤勺 | 柄长40cm, 勺直径10cm | 2 | 把 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |  |  |  |
| 3 | PE圆菜墩 （分五层） | 40\*10cm | 2 | 个 | 采用食品级PE材质制作而成 |  |  |  |
| 4 | PE方菜墩 | 60\*40\*3cm | 1 | 个 | 采用食品级PE材质制作而成 |  |  |  |
| 5 | 锅铲 | 40\*10cm | 3 | 把 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |  |  |  |
| 6 | 十八子切片刀 | 31\*9.1\*19cm | 4 | 把 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |  |  |  |
| 7 | 十八子斩切刀 | 31\*9.1\*19cm | 4 | 把 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |  |  |  |
| 8 | 十八子砍骨刀 | 31\*9.1\*19cm | 2 | 把 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |  |  |  |
| 9 | 电子秤 | 150公斤 | 1 | 台 | 200kg；LED大显示屏，数字显示清晰，单点式高精度传感器；具有置零、校准、去皮等功能，可充电。 |  |  |  |
| 10 | 竹柄钢网篱漏 | 30cm | 4 | 把 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |  |  |  |
| 11 | 短把不锈钢密漏 | 30cm | 2 | 把 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |  |  |  |
| 12 | 不锈钢盆 | 60cm | 2 | 个 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |  |  |  |
| 13 | 不锈钢盆 | 50cm | 4 | 个 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |  |  |  |
| 14 | 不锈钢盆 | 40cm | 2 | 个 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |  |  |  |
| 15 | 不锈钢盆 | 30cm | 4 | 个 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |  |  |  |
| 16 | 不锈钢油桶 | 30cm | 4 | 个 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |  |  |  |
| 17 | 不锈钢夹子 | 34cm | 2 | 把 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |  |  |  |
| 18 | 不锈钢夹子 | 28cm | 2 | 把 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |  |  |  |
| 19 | 不锈钢水勺 | 长度20cm，容量1300ml | 2 | 把 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |  |  |  |
| 20 | 不锈钢盛菜方盒 | 50\*30\*15cm | 6 | 个 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |  |  |  |
| 21 | 白色菜筐 | 40\*50cm | 6 | 个 | 采用食品级PE材质制作而成 |  |  |  |
| 22 | 擀面杖 | 30cm | 1 | 个 | 木质 |  |  |  |
| 23 | 饺子板 | 50\*80 | 1 | 个 | PE塑料 |  |  |  |
| 26 | 垃圾桶 | 82\*66 | 4 | 个 | 塑料带轮 |  |  |  |
| 28 | 不锈钢调料盒 | 方形16\*16\*10cm\*6 | 2 | 个 | 采用食品级不锈钢制作而成。 |  |  |  |
|  | **小计** |  | | | | | | |
| **合计总报价** | | 小写： 大写： | | | | | | |

供应商名称（盖章）：

供应商法定代表人或者被授权代表（签字）：

日期：2025年 月 日

技术指标参数响应偏离表

项目名称：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评审项目 | 技术评审要求 | 技术参数响应 | 偏离度 | 文件名称∕页码 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 说明：报价供应商应对照专用文件技术要求，**逐条如实**填写所投物资的具体技术评审参数，注明无偏离、正偏离或负偏离，并在备注中注明偏离的具体内容。**技术指标参数响应栏如果原文完全复制询价文件技术要求，作无效报价处理。**负偏离应当如实注明。 | | | | | | |

报价供应商全称：（盖章）

法定代表人（或授权代表）：（签字）

年 月 日