

广西桂台现代农机产业服务园厨房设备采购

(GXKLJ20221019)

二次（最终）报价表

项目名称：广西桂台现代农机产业服务园厨房设备采购

项目编号：GXKLJ20221019

供应商名称：广西雄利厨房设备股份有限公司

序号	采购内容	数量及单位	单价（元）	金额（元）
一、炒菜区				
1.1	蒸饭柜	1 台		
1.2	双通打荷台	2 张		
1.3	四门冷柜	1 张		
二、加工区				
2.1	三星水池	2 台		
2.2	双层工作台	1 个		
2.3	双层工作台	2 张		
2.4	四门冷柜	1 台		
2.5	四层货架	2 个		
三、售卖间				
3.1	不锈钢保温台	1 台		
3.2	不锈钢保温台	1 台		
3.3	烫粉炉	1 台		
3.4	双层工作台	1 张		
3.5	碗柜	2 台		
3.6	双层工作台	1 张		
3.7	四层货架	1 个		
3.8	单门留样柜	1 台		
四、洗消间				
4.1	三星水池	1 台		
4.2	四层货架	2 个		



广西桂台现代农机产业服务园厨房设备采购

(GXKLJ20221019)

二次（最终）报价表

4.3	消毒柜	1台		
4.4	更衣柜	2个		
4.5	双层工作台	1张		
五、仓库				
5.1	四层货架	2个		
5.2	米面架	2个		
5.3	平板车	2台		
六、大厅				
6.1	收渣车	2个		
6.2	筷子消毒柜	1台		
6.3	双层工作台	1张		
6.4	圆桌配10张凳子	20套		
七、排烟系统				
7.1	不锈钢烟罩	7米		
7.2	集烟管	7米		
7.3	油网	7米		
7.4	墙幕	7米		
7.5	排烟管	6米		
7.6	弯头	3个		
7.7	变头	2个		
7.8	抽风机	1台		
7.9	油烟过滤器	1台		
7.10	支架	2套		
7.11	起动器	1个		
7.12	五金配件	1批		
八、厨房杂件				
8.1	食品级不锈钢六格快餐盘	200个		

冯振雄

广西桂台现代农机产业服务园厨房设备采购

(GXKLJ20221019)

二次（最终）报价表

8.2	合金筷子	200 双		
8.3	不锈钢汤碗	200 个		
8.4	不锈钢小汤勺	200 个		
8.5	片刀	4 把		
8.6	文武刀	4 把		
8.7	砍刀	2 把		
8.8	宪板	5 只		
8.9	炒勺	3 把		
8.10	油盆	3 个		
8.11	捞篱	3 个		
8.12	密篱	2 个		
8.13	汤桶	2 个		
8.14	高压锅	1 个		
8.15	圆盆	2 个		
8.16	圆盆	2 个		
8.17	圆盆	2 个		
8.18	方菜蓝	3 个		
8.19	方菜蓝	3 个		
8.20	方菜蓝	3 个		
8.21	方收纳箱	3 个		
8.22	方收纳箱	3 个		
8.23	收纳盒	3 个		
8.24	不锈钢粉碗	200		
8.25	圆不锈钢碟	100		
8.26	腰碟	60		
8.27	带盖不锈钢调味盅	10		

冯振雄

广西桂台现代农机产业服务园厨房设备采购

(GXKLJ20221019)

二次 (最终) 报价表

8.28	微波炉	1		
8.29	商用电饭锅	1		
8.30	平底煎锅	1		
8.31	电饭锅内胆	1		
8.32	电饭锅内胆	1		
8.33	电磁炉	3		
8.34	绞肉机	1		
8.35	切片机	1		
8.36	烫粉捞	3		
8.37	煮粉锅带柄	2		
8.38	不锈钢鼓油壶	2		
8.39	不锈钢打菜勺	10		
8.40	装扣肉窝碟	20		
8.41	大电子秤	1		
8.42	台式电子秤	1		
8.43	包厢消毒柜	1		
8.44	包厢自动台餐具	30 套	890	26700
合计：人民币 <u>贰拾贰万柒仟玖佰元整</u> 大写 <u>¥227900</u> (小写)				
合同履行期限：自签订合同之日起 10 日内交货				

注：所有价格均用人民币表示，单位为元。

供应商名称：广西雄利厨房设备股份有限公司

法定代表人或委托代理人签字：冯振雄

日期：2022 年 6 月 23 日

空白处单价与响应文件一至

3、商务响应情况说明表

采购项目编号: GXKLJ20221019

采购项目名称: 广西桂台现代农机产业服务园厨房设备采购

分标: 无

商务要求条目	竞争谈判采购文件要求	是否响应	响应供应商的承诺或说明
1	<p>1. 质保期: 至少为<u>一</u>年, 自设备验收合格之日起计算, 若采购项目需求一览表中各产品中对质保期、保修期有特殊要求的, 按特殊要求执行。按国家有关产品“三包”规定执行“三包”, 质保期内免费维修、更换配件。若在使用的<u>前3</u>个月内, 出现非人为操作失误的重大故障, 应予以免费换货。保修期满前1个月内成交人应负责一次免费全面检查; 质保期满后, 以优惠价格提供维修和备件更换, 且免除一切手续费。质保期满后, 终身维护。</p>	是	<p>1. 质保期: 为<u>一</u>年(其中, 蒸饭柜、油烟过滤器的厂家提供叁年质保期), 自设备验收合格之日起计算, 若采购项目需求一览表中各产品中对质保期、保修期有特殊要求的, 按特殊要求执行。按国家有关产品“三包”规定执行“三包”, 质保期内免费维修、更换配件。若在使用的<u>前3</u>个月内, 出现非人为操作失误的重大故障, 应予以免费换货。保修期满前1个月内我公司负责一次免费全面检查; 质保期满后, 以优惠价格提供维修和备件更换, 且免除一切手续费。质保期满后, 终身维护。</p>
2	<p>2. 配套(售后)服务:</p> <p>2.1 免费送货交货点甲方指定。由甲方组织交货验收, 调试的时候供应商安排相关技术人员参加, 产品各项指标达到技术要求。</p> <p>2.2 产品出现故障4小时内做出响应, 24小时内到场维修。一般问题应在48小时内解决, 重大问题或其它无法迅速解决的问题应在一周内解决。经维修后仍不能正常使用的提供备用机。定期回访以及对设备维护。</p>	是	<p>2. 配套(售后)服务:</p> <p>2.1 免费送货交货点甲方指定。由甲方组织交货验收, 调试的时候我公司安排相关技术人员参加, 产品各项指标达到技术要求。</p> <p>2.2 产品出现故障立即做出响应, 2小时内到场维修。一般问题应在48小时内解决, 重大问题或其它无法迅速解决的问题应在一周内解决。经维修后仍不能正常使用的提供备用机。定期回访以及对设备维护。</p>

3	<p>3. 交付或者实施时间及地点:</p> <p>(1) 交货时间: 自签订合同之日起 <u>10</u> 日内, 交货到制定地点。</p> <p>(2) 交货地点: 甲方指定</p>	是	<p>3. 交付或者实施时间及地点:</p> <p>(1) 交货时间: 自签订合同之日起 <u>10</u> 日内, 交货到制定地点。</p> <p>(2) 交货地点: 甲方指定</p>
4	<p>4. 合同签订时间: 自成交通知书发出之日 <u>7</u> 个自然日内 (最迟不能超过 25 个自然日)</p>	是	<p>4. 合同签订时间: 自成交通知书发出之日 <u>7</u> 个自然日内 (最迟不能超过 25 个自然日)</p>
5	<p>5. 付款方式:</p> <p>(1) 合同签订之日起 7 天内支付合同金额的 30% 预付款, 发货到指定地点验收后支付合同金额的 40%, 设备安装验收并提供全额发票后支付合同金额的 25%, 剩余 5% 作为质保金。</p> <p>(2) 质保期满 7 天内支付完质保金, 不另外支付利息等费用。</p>	是	<p>5. 付款方式:</p> <p>(1) 合同签订之日起 7 天内支付合同金额的 30% 预付款, 发货到指定地点验收后支付合同金额的 40%, 设备安装验收并提供全额发票后支付合同金额的 25%, 剩余 5% 作为质保金。</p> <p>(2) 质保期满 7 天内支付完质保金, 不另外支付利息等费用。</p>
6	<p>进口产品说明:</p> <p>本项目货物不接受进口产品 (即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品) 参与竞标, 如有此类产品参与竞标的响应文件作无效处理。</p>	是	<p>进口产品说明:</p> <p>本项目货物没有进口产品 (即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品) 参与竞标, 如有此类产品参与竞标的响应文件作无效处理。</p>
7	<p>验收标准:</p> <p>成交供应商所供所有产品在验收时应当符合国家法律法规, 执行国家相关标准、行业标准、地方标准及采购文件中要求符合的技术标准。货物交付之后, 如采购方认为成交供应商交付货物存在质量问题时, 可进行抽检, 抽检货物交第三方质检部门依据国家相关标准、行业标准, 地方标</p>	是	<p>验收标准:</p> <p>成交供应商所供所有产品在验收时应当符合国家法律法规, 执行国家相关标准、行业标准、地方标准及采购文件中要求符合的技术标准。货物交付之后, 如采购方认为成交供应商交付货物存在质量问题时, 可进行抽检, 抽检货物交第三方质检部门依据国家相关标准、行业标准, 地方标</p>

<p>准及采购文件中要求符合的技术标准进行检验，产生的检验费用由成交供应商承担。如抽检货物不满足采购文件技术要求或国家相关标准等，采购方不予验收并退回抽检不合格的同批次所有货物。成交供应商必须在响应文件承诺的交货期内定制并交付符合采购要求的货物，因质量问题造成的所有经济损失均由供应商承担，无法按时、按质、按量交付所有货物视同违约，按照本项目合同书条款及民法典法律法规执行。</p>	<p>准及采购文件中要求符合的技术标准进行检验，产生的检验费用由成交供应商承担。如抽检货物不满足采购文件技术要求或国家相关标准等，采购方不予验收并退回抽检不合格的同批次所有货物。成交供应商必须在响应文件承诺的交货期内定制并交付符合采购要求的货物，因质量问题造成的所有经济损失均由供应商承担，无法按时、按质、按量交付所有货物视同违约，按照本项目合同书条款及民法典法律法规执行。</p>
---	---

法定代表人或法定代表人授权代表签字：冯振雄

供应商公章：广西雄利厨房设备股份有限公司



2022年6月23日

4、技术响应、偏离情况说明表

采购项目编号: GXKLJ20221019

采购项目名称: 广西桂台现代农机产业服务园厨房设备采购

分标: 无

序号	竞争谈判采购文件要求		响应文件具体响应		响应/偏离	说明
	采购内容	技术条款要求	响应内容	具体响应		
一、炒菜区						
1.1	蒸饭柜	1. 规格: 24 托; 2. 功率: 24KW; 3. 电压: 380V; 4. 盆数: 24 盆; 5. 结构型式: 双门。 ▲6. 蒸饭柜上所用机械式泄压阀必须符合 GB/T17359-2012 要求, 响应文件须提机械式泄压阀材质报告(CMA 机构报告)复印件, 原件核查。	蒸饭柜	阿特森 ATS-24 1. 规格: 24 托; 2. 功率: 24KW; 3. 电压: 380V; 4. 盆数: 24 盆; 5. 结构型式: 双门。 ▲6. 蒸饭柜上所用机械式泄压阀符合 GB/T17359-2012 要求, 响应文件提供机械式泄压阀材质报告(CMA 机构报告)复印件, 原件核查。	正偏离	蒸饭柜上所用机械式泄压阀符合 GB/T17359-2012 要求, 响应文件提供机械式泄压阀材质报告(CMA 机构报告)复印件, 原件核查。
1.2	双通打荷台	1. 规格: 约 1800*800*800mm; 2. 台面采用 201#1.0mm 厚不锈钢拉丝制作; 3. 柜身及层板采用 201#0.8mm 厚不锈钢拉丝制作; 4. 门采用 201#0.8mm 厚不锈钢拉丝板; 5. 补强撑 1.0~1.2mm 厚不锈钢制作; 6. 脚采用不锈钢重力可调子弹脚。	双通打荷台	雄利 1. 规格: 1800*800*800mm; 2. 台面采用 201#1.0mm 厚不锈钢拉丝制作; 3. 柜身及层板采用 201#0.8mm 厚不锈钢制作; 4. 门采用 201#0.8mm 厚不锈钢拉丝板; 5. 补强撑 1.0~1.2mm 厚不锈钢制作; 6. 脚采用不锈钢重力可调子弹脚。		
1.3	四门冷柜	1. 规格: 约 1200*700*1885mm; 2. 型号: Q1.0W4; 3. 制冷方式: 直冷; 4. 门体材料: 201#。	四门冷柜	安琪尔 BCD-850 1. 规格: 1200*700*1885mm; 2. 型号: Q1.0W4; 3. 制冷方式: 直冷; 4. 门体材料: 201#。	无偏离	
二、加工区						

2.1	三星水池	1. 规格: 约 1800*700*950mm; 2. 台面采用 201#1.0mm 厚不锈钢制作; 3. 加强筋采用 0.8mm 厚不锈钢制作; 4. 星盆采用 201#0.8mm 厚不锈钢制作; 5. 脚采用 38*38*1.0mm 不锈钢管配可调节脚; 6. 配不锈钢去水器。	三星水池	雄利 1. 规格: 1800*700*950mm; 2. 台面采用 201#1.0mm 厚不锈钢制作; 3. 加强筋采用 0.8mm 厚不锈钢制作; 4. 星盆采用 201#0.8mm 厚不锈钢制作; 5. 脚采用 38*38*1.0mm 不锈钢管配可调节脚; 6. 配不锈钢去水器。	无偏离
2.2	双层工作台	1. 规格: 约 1800*700*950mm; 2. 台面采用 201#1.0mm 厚不锈钢拉丝板制作; 3. 台面下 15mm 厚高密度木板加硬; 4. 层板采用 201#0.8mm 厚不锈钢制作; 5. 加强筋采用 1.0mm 厚不锈钢制作; 6. 脚用 $\Phi 51 \times 1.0$ mm 的不锈钢管配可调节脚。	双层工作台	雄利 1. 规格: 1800*700*950mm; 2. 台面采用 201#1.0mm 厚不锈钢拉丝板制作; 3. 台面下 15mm 厚高密度木板加硬; 4. 层板采用 201#0.8mm 厚不锈钢制作; 5. 加强筋采用 1.0mm 厚不锈钢制作; 6. 脚用 $\Phi 51 \times 1.0$ mm 的不锈钢管配可调节脚。	无偏离
2.3	双层工作台	1. 规格: 约 1800*800*800mm; 2. 台面采用 201#1.0mm 厚不锈钢拉丝板制作; 3. 台面下 15mm 厚高密度木板加硬; 4. 层板采用 201#0.8mm 厚不锈钢制作; 5. 加强筋采用 1.0mm 厚不锈钢制作; 6. 脚用 $\Phi 51 \times 1.0$ mm 的不锈钢管配可调节脚	双层工作台	雄利 1. 规格: 1800*800*800mm; 2. 台面采用 201#1.0mm 厚不锈钢拉丝板制作; 3. 台面下 15mm 厚高密度木板加硬; 4. 层板采用 201#0.8mm 厚不锈钢制作; 5. 加强筋采用 1.0mm 厚不锈钢制作; 6. 脚用 $\Phi 51 \times 1.0$ mm 的不锈钢管配可调节脚	无偏离
2.4	四门冷柜	1. 规格: 约 1200*700*1885mm; 2. 制冷方式: 直冷; 3. 门体材料: 201#。	四门冷柜	安琪尔 BCD-850 1. 规格: 1200*700*1885mm; 2. 制冷方式: 直冷; 3. 门体材料: 201#。	无偏离
2.5	四层货架	1. 规格: 约 1500*500*1550mm; 2. 支柱采用 201#38×38	四层货架	雄利 1. 规格: 1500*500*1550mm;	无偏离

		<p>×1.0mm 不锈钢方通连可调子弹脚;</p> <p>3. 横通采用 201#38×25×1.0mm 不锈钢方通制作;</p> <p>4. 格条采用 201#30×15×1.0mm 不锈钢方通制作。</p>		<p>2. 支柱采用 201#38×38×1.0mm 不锈钢方通连可调子弹脚;</p> <p>3. 横通采用 201#38×25×1.0mm 不锈钢方通制作;</p> <p>4. 格条采用 201#30×15×1.0mm 不锈钢方通制作。</p>		
三、售卖间						
3.1	不锈钢保温台	<p>1. 规格: 约 2500*800*800mm;</p> <p>2. 台面采用 201#1.0mm 厚不锈钢拉丝板制作;</p> <p>3. 水兜采用 201#1.0mm 厚不锈钢制作;</p> <p>4. 加强筋采用 1.0mm 厚不锈钢制作;</p> <p>5. 脚用 38*38x1.0mm 的不锈钢管配可调节脚;</p> <p>6. 功率: 3KW/220V。</p>	不锈钢保温台	<p>雄利</p> <p>1. 规格: 2500*800*800mm;</p> <p>2. 台面采用 201#1.0mm 厚不锈钢拉丝板制作;</p> <p>3. 水兜采用 201#1.0mm 厚不锈钢制作;</p> <p>4. 加强筋采用 1.0mm 厚不锈钢制作;</p> <p>5. 脚用 38*38x1.0mm 的不锈钢管配可调节脚;</p> <p>6. 功率: 3KW/220V。</p>	无偏离	
3.2	不锈钢保温台	<p>1. 规格: 约 2250*800*800mm;</p> <p>2. 台面采用 201#1.0mm 厚不锈钢拉丝板制作;</p> <p>3. 水兜采用 201#1.0mm 厚不锈钢制作;</p> <p>4. 加强筋采用 1.0mm 厚不锈钢制作;</p> <p>5. 脚用 38*38x1.0mm 的不锈钢管配可调节脚;</p> <p>6. 功率: 3KW/220V。</p>	不锈钢保温台	<p>雄利</p> <p>1. 规格: 2250*800*800mm;</p> <p>2. 台面采用 201#1.0mm 厚不锈钢拉丝板制作;</p> <p>3. 水兜采用 201#1.0mm 厚不锈钢制作;</p> <p>4. 加强筋采用 1.0mm 厚不锈钢制作;</p> <p>5. 脚用 38*38x1.0mm 的不锈钢管配可调节脚;</p> <p>6. 功率: 3KW/220V。</p>	无偏离	
3.3	烫粉炉	<p>1. 规格: 约 1200*700*900mm;</p> <p>2. 优质不锈钢板 201#, 面板采用 1.0mm, 支撑脚采用 $\varnothing 51*1.0$mm, 下加不锈钢可调脚。</p>	烫粉炉	<p>雄利</p> <p>1. 规格: 1200*700*900mm;</p> <p>2. 优质不锈钢板 201#, 面板采用 1.0mm, 支撑脚采用 $\varnothing 51*1.0$mm, 下加不锈钢可调脚。</p>	无偏离	
3.4	双层工作台	<p>1. 规格: 约 1200*700*800mm;</p> <p>2. 台面采用 201#1.0mm 厚不锈钢拉丝板制作;</p> <p>3. 台台下 15mm 厚高密度</p>	双层工作台	<p>雄利</p> <p>1. 规格: 1200*700*800mm;</p> <p>2. 台面采用 201#1.0mm 厚不锈钢拉丝板制作;</p>	无偏离	

		木板加硬; 4. 层板采用 2010.8mm 厚 不锈钢制作; 5. 加强筋采用 1.0mm 厚不 锈钢制作; 6. 脚用 $\Phi 51 \times 1.0$ mm 的不 锈钢管配可调节脚。		3. 台面下 15mm 厚高密度 木板加硬; 4. 层板采用 2010.8mm 厚 不锈钢制作; 5. 加强筋采用 1.0mm 厚不 锈钢制作; 6. 脚用 $\Phi 51 \times 1.0$ mm 的不 锈钢管配可调节脚。		
3.5	碗柜	1. 规格: 约 1200*500*1800mm; 2. 柜面采用 201#厚度 1.0mm 优质不锈钢板; 3. 柜身用采用 201#厚度 1.0mm 优质不锈钢板; 4. 柜内层板用 201#厚度 0.8mm 优质不锈钢板; 5. 趟门用 201#厚度 0.8mm 优质不锈钢板; 6. 加强筋用 1.0 不锈钢板 折弯 $\Phi 51$ mm 可调子弹脚。	碗柜	雄利 1. 规格: 1200*500*1800mm; 2. 柜面采用 201#厚度 1.0mm 优质不锈钢板; 3. 柜身用采用 201#厚度 1.0mm 优质不锈钢板; 4. 柜内层板用 201#厚度 0.8mm 优质不锈钢板; 5. 趟门用 201#厚度 0.8mm 优质不锈钢板; 6. 加强筋用 1.0 不锈钢板 折弯 $\Phi 51$ mm 可调子弹脚。	无偏 离	
3.6	双层工 作台	1. 规格: 约 1800*800*800mm; 2. 台面采用 201#1.0mm 厚 不锈钢拉丝板制作; 3. 台面下 15mm 厚高密度 木板加硬; 4. 层板采用 2010.8mm 厚 不锈钢制作; 5. 加强筋采用 1.0mm 厚不 锈钢制作; 6. 脚用 38*38x1.0mm 的不 锈钢管配可调节脚。	双层工 作台	雄利 1. 规格: 1800*800*800mm; 2. 台面采用 201#1.0mm 厚 不锈钢拉丝板制作; 3. 台面下 15mm 厚高密度 木板加硬; 4. 层板采用 2010.8mm 厚 不锈钢制作; 5. 加强筋采用 1.0mm 厚不 锈钢制作; 6. 脚用 38*38x1.0mm 的不 锈钢管配可调节脚。	无偏 离	
3.7	四层货 架	1. 规格: 约 1500*500*1550mm; 2. 支柱采用 201#38×38 ×1.0mm 不锈钢方通连可 调子弹脚; 3. 横通采用 201#38×25 ×1.0mm 不锈钢方通制 作; 4. 格条采用 201#30×15 ×1.0mm 不锈钢方通制 作。	四层货 架	雄利 1. 规格: 1500*500*1550mm; 2. 支柱采用 201#38×38 ×1.0mm 不锈钢方通连可 调子弹脚; 3. 横通采用 201#38×25 ×1.0mm 不锈钢方通制 作; 4. 格条采用 201#30×15 ×1.0mm 不锈钢方通制 作。	无偏 离	

3.8	单门留样柜	1. 规格: 约 620*595*1845mm; 2. 功率: 160W/220V; 3. 容积: 约 268L。	单门留样柜	安琪尔 Lc-88 1. 规格: 620*595*1845mm; 2. 功率: 160W/220V; 3. 容积: 约 268L。	无偏离	
四、洗消间						
4.1	三星水池	1. 规格: 约 1800*700*950mm; 2. 台面采用 201#1.0mm 厚 不锈钢制作; 3. 加强筋采用 0.8mm 厚不 锈钢制作; 4. 星盆采用 201#0.8mm 厚 不锈钢制作; 5. 脚采用 38*38*1.0mm 不 锈钢管配可调节脚; 6. 配不锈钢去水器。	三星水池	雄利 1. 规格: 1800*700*950mm; 2. 台面采用 201#1.0mm 厚 不锈钢制作; 3. 加强筋采用 0.8mm 厚不 锈钢制作; 4. 星盆采用 201#0.8mm 厚 不锈钢制作; 5. 脚采用 38*38*1.0mm 不 锈钢管配可调节脚; 6. 配不锈钢去水器。	无偏离	
4.2	四层货架	1. 规格: 约 1500*500*1550mm; 2. 支柱采用 201#38×38 ×1.0mm 不锈钢方通连可 调子弹脚; 3. 横通采用 201#38×25 ×1.0mm 不锈钢方通制 作; 4. 格条采用 201#30×15 ×1.0mm 不锈钢方通制 作。	四层货架	雄利 1. 规格: 1500*500*1550mm; 2. 支柱采用 201#38×38 ×1.0mm 不锈钢方通连可 调子弹脚; 3. 横通采用 201#38×25 ×1.0mm 不锈钢方通制 作; 4. 格条采用 201#30×15 ×1.0mm 不锈钢方通制 作。	无偏离	
4.3	消毒柜	1. 规格: 约 1940*580*1920mm; 2. 功率/电压: 4000W/220V; 3. 隐藏式不锈钢发热管 高温消毒。 4. 容积: 约 1430L; 5. 消毒时间: 0-60min 6. 消毒温度: 125℃可调	消毒柜	加尔 190A 1. 规格: 1940*580*1920mm; 2. 功率/电压: 4000W/220V; 3. 隐藏式不锈钢发热管 高温消毒。 4. 容积: 约 1430L; 5. 消毒时间: 0-60min 6. 消毒温度: 125℃可调	无偏离	
4.4	更衣柜	1. 规格: 9 格; 2. 柜体采用 1.0mm 优质 201#不锈钢板制作; 3. 每个柜格带锁和钥匙。	更衣柜	雄利 1. 规格: 9 格; 2. 柜体采用 1.0mm 优质 201#不锈钢板制作; 3. 每个柜格带锁和钥匙。	无偏离	

4.5	双层工作台	1. 规格: 约 1800*800*800mm; 2. 台面采用 201#1.0mm 厚 不锈钢拉丝板制作; 3. 台面下 15mm 厚高密度 木板加硬; 4. 层板采用 2010.8mm 厚 不锈钢制作; 5. 加强筋采用 1.0mm 厚不 锈钢制作; 6. 脚用 $\Phi 51 \times 1.0$ mm 的不 锈钢管配可调节脚。	双层工 作台	雄利 1. 规格: 1800*800*800mm; 2. 台面采用 201#1.0mm 厚 不锈钢拉丝板制作; 3. 台面下 15mm 厚高密度 木板加硬; 4. 层板采用 2010.8mm 厚 不锈钢制作; 5. 加强筋采用 1.0mm 厚不 锈钢制作; 6. 脚用 $\Phi 51 \times 1.0$ mm 的不 锈钢管配可调节脚。	无偏 离	
-----	-------	---	--------	---	------	--

五、仓库

5.1	四层货 架	1. 规格: 约 1500*500*1550mm; 2. 支柱采用 201#38×38 ×1.0mm 不锈钢方通连可 调子弹脚; 3. 横通采用 201#38×25 ×1.0mm 不锈钢方通制 作; 4. 格条采用 201#30×15 ×1.0mm 不锈钢方通制 作。	四层货 架	雄利 1. 规格: 1500*500*1550mm; 2. 支柱采用 201#38×38 ×1.0mm 不锈钢方通连可 调子弹脚; 3. 横通采用 201#38×25 ×1.0mm 不锈钢方通制 作; 4. 格条采用 201#30×15 ×1.0mm 不锈钢方通制 作。	无偏 离	
-----	-------	---	-------	---	------	--

5.2	米面架	1. 规格: 约 1200*600*250mm; 2. 支柱采用 201#38*38× 1.2mm 不锈钢方通连可调 子弹脚; 3. 横通采用 201#38×25 ×1.0mm 不锈钢方通制 作。	米面架	雄利 1. 规格: 1200*600*250mm; 2. 支柱采用 201#38*38× 1.2mm 不锈钢方通连可调 子弹脚; 3. 横通采用 201#38×25 ×1.0mm 不锈钢方通制 作。	无偏 离	
-----	-----	--	-----	--	------	--

5.3	平板车	1. 规格: 约 1000*800mm; 2. 采用优质雪花不锈钢 板厚 1.2mm 制作; 3. 配万向刹车轮, U 型弯 管手把。	平板车	雄利 1. 规格: 1000*800mm; 2. 采用优质雪花不锈钢 板厚 1.2mm 制作; 3. 配万向刹车轮, U 型弯 管手把。	无偏 离	
-----	-----	---	-----	---	------	--

六、大厅

6.1	收渣车	1. 规格: 约 3500*700*800mm; 2. 台面采用 201#1.0mm 厚	收渣车	雄利 1. 规格: 3500*700*800mm;	无偏 离	
-----	-----	---	-----	------------------------------	------	--

		不锈钢拉丝板制作; 3. 台面下 15mm 厚高密度木板加硬; 4. 层板采用 201#0.8mm 厚不锈钢制作; 5. 加强筋采用 1.0mm 厚不锈钢制作; 6. 脚用 38*38x1.0mm 的不锈钢管配可调节脚。		2. 台面采用 201#1.0mm 厚不锈钢拉丝板制作; 3. 台面下 15mm 厚高密度木板加硬; 4. 层板采用 201#0.8mm 厚不锈钢制作; 5. 加强筋采用 1.0mm 厚不锈钢制作; 6. 脚用 38*38x1.0mm 的不锈钢管配可调节脚。		
6.2	筷子消毒柜	1. 规格: 约 700*450*500mm; 2. 采用优质 201#1.0mm 不锈钢板制作。	筷子消毒柜	雄利 1. 规格: 700*450*500mm; 2. 采用优质 201#1.0mm 不锈钢板制作。	无偏离	
6.3	双层工作台	1. 规格: 约 1800*600*500mm; 2. 台面采用 201#1.0mm 厚不锈钢拉丝板制作; 3. 台面下 15mm 厚高密度木板加硬; 4. 层板采用 201#0.8mm 厚不锈钢制作; 5. 加强筋采用 1.0mm 厚不锈钢制作; 6. 脚用 $\Phi 51 \times 1.0$ mm 的不锈钢管配可调节脚。	双层工作台	雄利 1. 规格: 1800*600*500mm; 2. 台面采用 201#1.0mm 厚不锈钢拉丝板制作; 3. 台面下 15mm 厚高密度木板加硬; 4. 层板采用 201#0.8mm 厚不锈钢制作; 5. 加强筋采用 1.0mm 厚不锈钢制作; 6. 脚用 $\Phi 51 \times 1.0$ mm 的不锈钢管配可调节脚。	无偏离	
6.4	圆桌配 10 张凳子	1.8 米钢化玻璃圆桌, 配 3mm 胶垫台面, 支架厚度不小于 1mm	圆桌配 10 张凳子	雄利 1.8 米钢化玻璃圆桌, 配 3mm 胶垫台面, 支架厚度不小于 1mm	无偏离	
七、排烟系统						
7.1	不锈钢烟罩	1. 规格: L1000; 2. 采用优质 201#不锈钢板制作。	不锈钢烟罩	雄利 1. 规格: L1000; 2. 采用优质 201#不锈钢板制作。	无偏离	
7.2	集烟管	1. 规格: 约 480*480mm; 2. 采用优质 201#不锈钢板制作。	集烟管	雄利 1. 规格: 480*480mm; 2. 采用优质 201#不锈钢板制作。	无偏离	
7.3	油网	1. 规格: L500; 2. 采用优质 201#不锈钢板制作。	油网	雄利 1. 规格: L500; 2. 采用优质 201#不锈钢板制作。	无偏离	
7.4	墙幕	1. 规格: L950; 2. 采用优质 201#不锈钢	墙幕	雄利 1. 规格: L950;	无偏离	

		板制作。		2. 采用优质 201#不锈钢板制作。	离	
7.5	排烟管	1. 规格: 约 480*480mm; 2. 采用优质 201#不锈钢板制作。	排烟管	雄利 1. 规格: 480*480mm; 2. 采用优质 201#不锈钢板制作。	无偏 离	
7.6	弯头	1. 规格: 约 480*480mm; 2. 采用优质 201#不锈钢板制作。	弯头	雄利 1. 规格: 480*480mm; 2. 采用优质 201#不锈钢板制作。	无偏 离	
7.7	变头	采用优质 201#不锈钢板制作。	变头	雄利 采用优质 201#不锈钢板制作。	无偏 离	
7.8	抽风机	功率: 7.5kw/380v。	抽风机	瑞之风 功率: 7.5kw/380v。	无偏 离	
7.9	油烟过滤器	1. 风量: 12000m ³ /h; 2. 处理油烟效率达到 95% 以上; ▲3. 竞标产品净化器产品通过 IEC6233:2005 家用和类似用途电器装置. 电磁场. 评价和测量方法, 电磁场≤1.2%合格检测报告; ▲4. 竞标产品油烟净化一体机通过防火阻燃测试, 试验结果为印制板 V-0 级, 外壳 V-0 级的, 提供检验证书并加盖品牌厂商公章标准 GB18483-2001》试行; ▲5. 油烟净化器需提供本产品经国家认可的相关检测机构根据《GB/T 17626.5-2019 电磁兼容 试验和测量技术 浪涌(冲击)抗扰度试验》对油烟净化器涌(冲击)抗扰度试验, 合格检测报告复印件或扫描件; ▲6. 油烟净化器需提供本产品经国家认可的相关检测机构根据《GB4706.1-2005 家用和类似用途电器的安全第 1 部分:通用要求》进行检	油烟过滤器	阿特森 ATS-S 1. 风量: 12000m ³ /h; 2. 处理油烟效率达到 95% 以上; ▲3. 竞标产品净化器产品通过 IEC6233:2005 家用和类似用途电器装置. 电磁场. 评价和测量方法, 距离 EUT 底面的 0.3 米处的电磁场 1.162%, 距离 EUT 正面的 0.3 米处的电磁场 1.169%的合格检测报告; ▲4. 竞标产品油烟净化一体机通过防火阻燃测试, 试验结果为印制板 V-0 级, 外壳 V-0 级的, 满足 B1 级防火等级。提供检验证书并加盖品牌厂商公章; ▲5. 油烟净化器提供本产品经国家认可的相关检测机构根据《GB/T 17626.5-2019 电磁兼容 试验和测量技术 浪涌(冲击)抗扰度试验》对油烟净化器涌(冲击)抗扰度试验, 合格检测报告扫描件; ▲6. 油烟净化器提供本产品经国家认可的相关	无偏 离	1、产品通过 IEC6233:2005 家用和类似用途电器装置. 电磁场. 评价和测量方法, 距离 EUT 底面的 0.3 米处的电磁场 1.162%, 距离 EUT 正面的 0.3 米处的电磁场 1.169%; 2、满足 B1 级防火等级的检验证书; 3、本产品经国家认可的相关检测机构根据《GB/T 17626.5-2019 电磁兼容 试验和测量技术 浪涌(冲击)抗扰度试验》对油烟净化器涌(冲击)抗扰度试验, 合格检测报告扫描件;

		测的合格的检测报告原件核查。		检测机构根据《GB4706.1-2005 家用和类似用途电器的安全第1部分:通用要求》进行检测的合格的检测报告,原件核查。		4、本产品经国家认可的相关检测机构根据《GB4706.1-2005 家用和类似用途电器的安全第1部分:通用要求》进行检测的合格的检测报告,原件核查。
7.10	支架	50*50 角钢根据现场定制。	支架	雄利 50*50 角钢根据现场定制。	无偏离	
7.11	起动器	不锈钢定制。	起动器	雄利 不锈钢定制。	无偏离	
7.12	五金配件	吊杆, 角铁, 软接, 法兰等。	五金配件	国产 吊杆, 角铁, 软接, 法兰等。	无偏离	

八、厨房杂件

8.1	食品级 不锈钢 六格快 餐盘	规格: 约 355*265*25mm。	食品级 不锈钢 六格快 餐盘	雄利 规格: 355*265*25mm。	无偏离	
8.2	合金筷子	规格: 约 240mm。	合金筷子	雄利 规格: 240mm。	无偏离	
8.3	不锈钢 汤碗	规格: 约 Φ 115*62mm。	不锈钢 汤碗	雄利 规格: Φ 115*62mm。	无偏离	
8.4	不锈钢 小汤勺	规格: 约 137*35*40mm。	不锈钢 小汤勺	雄利 规格: 137*35*40mm。	无偏离	
8.5	片刀	规格: 约 200mm SD-2	片刀	十八子作 规格: 200mm SD-2	无偏离	
8.6	文武刀	中号 十八子	文武刀	十八子作 中号 十八子	无偏离	
8.7	砍刀	中号 十八子	砍刀	十八子作 中号 十八子	无偏离	
8.8	砧板	Φ 400mm 厚 5 公分	砧板	雄利 Φ 400mm 厚 5 公分	无偏离	
8.9	炒勺	中号 不锈钢	炒勺	雄利 中号 不锈钢	无偏离	
8.10	油盆	Φ 400mm 11 寸不锈钢	油盆	雄利 Φ 400mm 11 寸不锈钢	无偏离	

8.11	捞篱	Φ400mm 28#	捞篱	雄利 Φ400mm 28#	无偏 离
8.12	密篱	Φ400mm 28#	密篱	雄利 Φ400mm 28#	无偏 离
8.13	汤桶	Φ50cm 不锈钢	汤桶	雄利 Φ50cm 不锈钢	无偏 离
8.14	高压锅	Φ400mm 不锈钢	高压锅	爱仕达 Φ400mm 不锈钢	无偏 离
8.15	圆盆	Φ600mm 不锈钢	圆盆	雄利 Φ600mm 不锈钢	无偏 离
8.16	圆盆	Φ400mm 不锈钢	圆盆	雄利 Φ400mm 不锈钢	无偏 离
8.17	圆盆	Φ200mm 不锈钢	圆盆	雄利 Φ200mm 不锈钢	无偏 离
8.18	方菜蓝	Φ200mm	方菜蓝	雄利 Φ200mm	无偏 离
8.19	方菜蓝	Φ400mm	方菜蓝	雄利 Φ400mm	无偏 离
8.20	方菜蓝	Φ500mm	方菜蓝	雄利 Φ500mm	无偏 离
8.21	方收纳箱	Φ300mm	方收纳箱	雄利 Φ300mm	无偏 离
8.22	方收纳箱	Φ400mm	方收纳箱	雄利 Φ400mm	无偏 离
8.23	收纳盒	Φ500mm	收纳盒	雄利 Φ500mm	无偏 离
8.24	不锈钢粉碗	Φ220mm	不锈钢粉碗	雄利 Φ220mm	无偏 离
8.25	圆不锈钢碟	Φ95mm	圆不锈钢碟	雄利 Φ95mm	无偏 离
8.26	腰碟	Φ220mm	腰碟	雄利 Φ220mm	无偏 离
8.27	带盖不锈钢调味盅	Φ160mm	带盖不锈钢调味盅	雄利 Φ160mm	无偏 离
8.28	微波炉	23L 格兰仕	微波炉	格兰仕 23L 格兰仕	无偏 离
8.29	商用电饭锅	功率: 2950W	商用电饭锅	爱仕达 功率: 2950W	无偏 离
8.30	平底煎	规格: 约 30cm	平底煎	爱仕达	无偏 离

	锅		锅	规格: 30cm	离	
8.31	电饭锅内胆	Φ300mm 不粘胆	电饭锅内胆	爱仕达 Φ300mm 不粘胆	无偏 离	
8.32	电饭锅内胆	Φ400mm 不粘胆	电饭锅内胆	爱仕达 Φ400mm 不粘胆	无偏 离	
8.33	电磁炉	平的 300W	电磁炉	爱仕达 平的 300W	无偏 离	
8.34	绞肉机	台式 22#, 工作效率: 120 斤/H	绞肉机	永强 台式 22#, 工作效率: 120 斤/H	无偏 离	
8.35	切片机	台式 12, 自动	切片机	永强 台式 12, 自动	无偏 离	
8.36	烫粉捞	Φ150	烫粉捞	雄利 Φ150	无偏 离	
8.37	煮粉锅带柄	可用电磁炉	煮粉锅带柄	雄利 可用电磁炉	无偏 离	
8.38	不锈钢鼓油壶	11寸优质不锈钢	不锈钢鼓油壶	雄利 11寸优质不锈钢	无偏 离	
8.39	不锈钢打菜勺	中号	不锈钢打菜勺	雄利 中号	无偏 离	
8.40	装扣肉窝碟	7寸	装扣肉窝碟	雄利 7寸	无偏 离	
8.41	大电子秤	300#	大电子秤	香山 300#	无偏 离	
8.42	台式电子秤	1. 智能计数, 计件; 2. LCD 高清显示; 3. 加大不锈钢秤盘。	台式电子秤	香山 1. 智能计数, 计件; 2. LCD 高清显示; 3. 加大不锈钢秤盘。	无偏 离	
8.43	包厢消毒柜	1. 双门全钢内胆无磁不 锈钢及活动筛篮, 整体活 动推车热风循环式高温 消毒; 2. 容积: 330L; 3. 额定功率/电压: 1. 2KW/220V; 4. 载重量: 15kg/层; 5. 消毒温度: 0-130 度可 调; 6. 工作时间: 0-120 分钟 可调。	包厢消毒柜	加尔 1. 双门全钢内胆无磁不 锈钢及活动筛篮, 整体活 动推车热风循环式高温 消毒; 2. 容积: 330L; 3. 额定功率/电压: 1. 2KW/220V; 4. 载重量: 15kg/层; 5. 消毒温度: 0-130 度可 调; 6. 工作时间: 0-120 分钟 可调。	无偏 离	
8.44	包厢自	餐垫、骨碟、饭碗、汤碗、	包厢自	雄利	无偏	

	动台餐具	小勺、味碟、茶杯、筷子、筷架、骨瓷茶壶、骨瓷烟灰缸、骨瓷牙签筒等。	动台餐具	餐垫、骨碟、饭碗、汤碗、小勺、味碟、茶杯、筷子、筷架、骨瓷茶壶、骨瓷烟灰缸、骨瓷牙签筒等。	离	
--	------	-----------------------------------	------	---	---	--

说明：应对照竞争谈判采购文件“第三章 项目需求”的采购项目技术规格、参数及要求，逐条说明所提供货物和服务已对竞争谈判采购文件的技术规格做出了实质性的响应，并申明与技术规格条文的响应和偏离，“响应/偏离”一栏选择“无偏离”或“正偏离”、“负偏离”进行填写。

法定代表人或法定代表人授权代表签字：冯振雄

供应商公章：广西雄利厨房设备股份有限公司

2022 年 6 月 23 日