**（采购人自行委托）鲁中职业学院综合实训基地（抱印校区）教育教学设施设备—后勤保障设备采购A02包**

**更正公告**

一、项目基本情况

原公告的采购项目编号、包号： BZZPGP-2024-0085、A02

原公告的采购项目名称：（采购人自行委托）鲁中职业学院综合实训基地（抱印校区）教育教学设施设备—后勤保障设备采购

首次公告日期：2024-06-07

二、更正信息

更正事项： ☑采购公告 ☑采购文件 □采购结果

更正内容：

原采购信息内容：

**1.原招标文件第3页：**

（采购人自行委托）鲁中职业学院综合实训基地（抱印校区）教育教学设施设备—后勤保障设备采购的潜在投标人应在滨州邹平市公共资源交易平台获取招标文件，并于2024年06月28日09:00前递交投标文件。

**2.原招标文件第5页：**

加密的电子投标文件上传截止时间为投标截止时间；

投标截止时间及开标时间：2024年06月28日09:00时

投标人远程解密电子投标文件时间：2024年06月28日09:00至09:30时

**3.原招标文件第40页：**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| A02包 厨具类设备 | | | | | | | |
| **序号** | **名称** | **规格型号** | **数量** | **单位** | **技术参数** | **全费用控制单价（元）** | **合价（元）** |
| 一层厨房 | | | | | | | |
| 副食库 | | | | | | | |
| 1 | 平板车 | 600x900x800 | 2 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材≥1.2mm，面下层附高密度防火板，并用4\*4角铁加固，车把采用冷弯成型￠38\*1.2mm管并焊接把座加固；脚轮采用高耐磨尼龙转向轮。 | 750 | 1500 |
| 2 | 四层货架 | 1200×500×1600 | 8 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：立柱50×50×1.2mm方管，横格支撑及排档国标食品级SUS304不锈钢方管38x25x1.2mm。货架力学性能符合GB/T42675-2023国家标准，抗拉强度≥515MPa、规定塑性延伸强度≥205MPa、断后伸长率(%)≥35%，货架质量要求所用板材符合：力学性能、维氏硬度、晶粒度、弯曲试验、化学成分、晶间腐蚀、理化指标、浸泡液，符合国家检验要求：GB/T228.1-2021、GB/T232-2010、GB/T4334-2020、GB/T4340.1-2009、GB/T6394-2017、GB31604.49-2016国家标准， | 1500 | 12000 |
| 提供相关检测报告。 |
| 主食库 | | | | | | | |
| 1 | 米面架 | 1200×500×300 | 6 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：立柱50×50×1.2mm方管，横格支撑及排档国标食品级SUS304不锈钢方管38x25x1.2mm。 | 760 | 4560 |
| 2 | 四层货架 | 1200×500×1600 | 5 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：立柱50×50×1.2mm方管，横格支撑及排档国标食品级SUS304不锈钢方管38x25x1.2mm。 | 1500 | 7500 |
| 3 | 平板车 | 600x900x800 | 2 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：1.2mm面下层附高密度防火板，并用4\*4角铁加固，车把采用冷弯成型￠38\*1.2mm管并焊接把座加固；脚轮采用高耐磨尼龙转向轮。 | 750 | 1500 |
| 粗加工间 | | | | | | | |
| 1 | 双星沥水盆台 | 1500×750×800+150 | 3 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材：台面及槽体≥1.2mm, 下带四个≥Ф38mm可调国标食品级SUS304不锈钢子弹脚，国标食品级SUS304不锈钢下水口。围板采用商品规格标厚1.2mm国标国标食品级SUS304不锈钢板；底部用1.2mm国标食品级SUS304不锈钢U形材作加强筋，配有国标食品级SUS304不锈钢可调脚。 | 1050 | 3150 |
| 2 | 双层工作台(带背） | 1500×750×800+150 | 2 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面≥1.2mm，台面下垫衬木板，支架、通脚￠48\*1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢，可调子弹脚国标食品级SUS304不锈钢￠48，支架横通￠32\*1.0㎜。 | 1200 | 2400 |
| 3 | 大单星盆台 | 1000×750×800+150 | 2 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材：台面及槽体≥1.2mm, 下带四个≥Ф38mm可调国标食品级SUS304不锈钢子弹脚，国标食品级SUS304不锈钢下水口。围板采用商品规格标厚1.2mm国标国标食品级SUS304不锈钢板；底部用1.2mm国标食品级SUS304不锈钢U形材作加强筋，配有国标食品级SUS304不锈钢可调脚。 | 800 | 1600 |
| 4 | 单星沥水盆台 | 1500×750×800+150 | 2 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板材；板材：台面及槽体≥1.2mm, 下带四个≥Ф38mm可调国标食品级SUS304不锈钢子弹脚，国标食品级SUS304不锈钢下水口。围板采用商品规格标厚1.2mm国标国标食品级SUS304不锈钢板；底部用≥1.2mm国标食品级SUS304不锈钢U形材作加强筋，配有国标食品级SUS304不锈钢可调脚。 | 960 | 1920 |
| 5 | 土豆去皮机 | 350# | 1 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢，生产能力≥240kg/h，电压：380V，功率≥2KW | 4200 | 4200 |
| 6 | 切菜机 | 1000# | 1 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢，电压：380V，功率≥1.5KW 生产能力：200-1000kg/h | 9500 | 9500 |
| 7 | 绞切两用机 | 400# | 1 | 台 | ★用料：全国标食品级SUS304不锈钢，工作效率：≥400㎏/h（片）≥200㎏/h（丝）≥100㎏/h（馅），切片厚度：约4mm（可定制），电压：220V，功率≥1KW | 3800 | 3800 |
| 8 | 灭蝇灯 | 40w | 2 | 台 | 电压/功率：220V，采用阳极氧化防锈的国标食品级SUS304不锈钢结构外壳，专用灭蝇灭蚊灯管，具有升压电路，可抽拉式底盘。 | 300 | 600 |
| 10 | 挂墙一层板 | 1500×300 | 7 | 台 | **△**用料：国标304不锈钢；板材≥1.2mm | 380 | 2660 |
| 11 | 挂墙一层板 | 2000×300 | 1 | 台 | **△**用料：国标304不锈钢；板材≥1.2mm | 500 | 500 |
| 洗消餐具回收间 | | | | | | | |
| 1 | 双孔污碟台 | 1500×750×800+150 | 2 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材：台面及槽体≥1.2mm,水斗深度250mm，带立背，立柱Φ38×1.2mm. 下带四个≥Ф38mm可调国标食品级SUS304不锈钢子弹脚，脚横撑φ25×1.2mm，国标食品级SUS304不锈钢下水口。 | 2200 | 4400 |
| 2 | 超声波洗碗机 | 1500×800×800+150 | 3 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 7000 | 21000 |
| 3 | 活动工作台 | 1200×700×800 | 2 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm，台面下垫衬木板，支架、通脚￠38\*1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢，支架横通￠25\*1.0㎜，脚轮采用高耐磨尼龙转向轮。 | 950 | 1900 |
| 4 | 四层货架 | 1200×500×1600 | 3 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：立柱50×50×1.2mm方管，横格支撑及排档国标食品级SUS304不锈钢方管38x25x1.2mm。 | 1450 | 4350 |
| 5 | 收碗车 | 900×600×800 | 7 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材：国标食品级SUS304不锈钢板1.0㎜，￠25\*1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢管冷弯成形把手，≥5吋。 脚轮：二转二定。 | 280 | 1960 |
| 6 | 灭蝇灯 | 40w | 1 | 台 | 电压/功率：220V/40W采用阳极氧化防锈的国标食品级SUS304不锈钢结构外壳，专用灭蝇灭蚊灯管，具有升压电路，可抽拉式底盘。 | 300 | 300 |
|  | 副食制作间 | | 1 | 间 |  |  |  |
| 1 | 四门高身雪柜 | 1220×700×1900 | 2 | 台 | ★材质：侧板、前板、面板箱门、及内装为304国标食品级SUS304不锈钢板，底板、后板、顶板热镀锌板网架：浸塑碳素结构钢丝断热材：聚氨酯发泡蒸发器：Φ8mm铜管温度设定范围：冷冻-12～-10℃，冷藏0℃～10℃，有效内容积≥1.0m³，电压:220V 冷柜所用不锈钢板材抗菌标准符合GB/T11170-2008、YB/T4171-2020含Cu元素，检验合格，所用板材不得检出大肠杆菌、沙门氏菌等，提供相关检测报告。冷柜电部件与易触及接地金属部件之间基本绝缘，泄漏电流限值≤3.5mA，在导线和包裹在绝缘层外面的金属箔之间施加2000V电压，持续15min不应击穿，符合GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014标准，设备具有产品安全认证及相关检测报告；冷柜门封条卫生安全符合GB21551.2-2010标准抗菌率≥90%符合国家标准，检测样品未出现长霉，评定等级为0级，提供相关检测报告；冷柜所用不锈钢板经≥1000h中性盐雾试验（GB/T10125-2021）后，检验面需无锈蚀现象，检验合格，提供相关检测报告； | 5500 | 11000 |
| 2 | 四层货架 | 1200×500×1600 | 1 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：立柱50×50×1.2mm方管，横格支撑及排档国标食品级SUS304不锈钢方管38x25x1.2mm。 | 1450 | 1450 |
| 3 | 双星盆台 | 1200×750×800+150 | 1 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材：台面及槽体≥1.2mm, 下带四个≥Ф38mm可调国标食品级SUS304不锈钢子弹脚，国标食品级SUS304不锈钢下水口。围板采用商品规格标厚1.2mm国标国标食品级SUS304不锈钢板；底部用1.2mm国标食品级SUS304不锈钢U形材作加强筋，配有国标食品级SUS304不锈钢可调脚。星盆所用板材产品符合GB/T38160-2019、GB/T11170-2008、GB/T42675-2023国家标准。星盆力学性能符合GB/T 42675-2023国家标准，抗拉强度≥515MPa、规定塑性延伸强度≥205MPa、断后伸长率(%)≥35% | 1200 | 1200 |
| 提供相关检测报告。 |  |
| 4 | 双层工作台 | 1500×800×800 | 21 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm，台面下垫衬木板，支架、通脚￠48\*1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢，可调子弹脚国标食品级SUS304不锈钢￠48，支架横通￠32\*1.0㎜。 | 1450 | 30450 |
| 5 | 电磁双头矮汤炉 | 1250×800×580+670 | 1 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm，侧板厚≥1.2mm，电压：380V 功率≥15KW\*2 | 10190 | 10190 |
| 6 | 电磁大锅灶 | 1100×1250×800+400 | 10 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm，侧板厚≥1.2mm，电压：380V 功率≥25KW | 8600 | 86000 |
| 7 | 电磁单头单尾小炒灶 | 1200×1150×800+400 | 1 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm，侧板厚≥1.2mm，电压：380V 功率：15KW | 6500 | 6500 |
| 8 | 炉台拼板 | 400×1250×800+400 | 5 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm国标食品级SUS304不锈钢板，支架、通脚Ф38×1.2mm国标食品级SUS304不锈钢，下带四个Ф38mm可调子弹脚国标食品级SUS304不锈钢。 | 950 | 4750 |
| 9 | 炉台拼板 | 400×1150×800+400 | 1 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm国标食品级SUS304不锈钢板，支架、通脚Ф38×1.2mm国标食品级SUS304不锈钢，下带四个Ф38mm可调子弹脚国标食品级SUS304不锈钢。 | 800 | 800 |
| 10 | 灭蝇灯 | 40w | 2 | 台 | 电压/功率：220V/40W采用阳极氧化防锈的国标食品级SUS304不锈钢结构外壳，专用灭蝇灭蚊灯管，具有升压电路，可抽拉式底盘。 | 300 | 600 |
| 11 | 调料车 | 900\*600\*800（mm） | 1 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材≥1.2mm，12缸 | 850 | 850 |
| 12 | 油网烟罩 | 13100×1300×550 | 1 | 台 | 用料：国标304不锈钢板；板材：国标304不锈钢板≥1.2mm，带隔油网，隔油网板材厚度≥1.0㎜，油网角度范围：35°~45°，两端配接油槽，配国标防爆灯。烟罩所用不锈钢板涂层及密封胶均采用耐高温、阻燃材料，以防安全隐患，测试耐火完整性≥120min后，背火面未出现持续性达10s或10s以上火焰，试件未丧失耐火完整性，符合GB/T9978.1-2008；烟罩所用不锈钢板涂层及密封胶均采用耐高温、阻燃材料，以防安全隐患，符合GB8624-2012标准，燃烧性能等级满足A1要求；烟罩长时间在高温、油污、水蒸气等环境下不会出现锈蚀断裂现象，烟罩所用不锈钢板经≥1200h中性盐雾试验（符合GB/T10125-2021）标准，符合GB/T6461-2002进行评级达到保护等级10级，检验面无锈蚀现象；烟罩搁板载荷≥100kg，变形量＜3mm，焊接部位牢固敦实、焊纹均匀、外漏焊缝抛光和去色处理，符合GB/T228.1-2021国家标准，焊接拉力最大载荷Fm≥60kN； | 17030 | 17030 |
| **△**烟罩质量要求所用板材符合GB/T228.1-2021、GB/T232-2010、GB/T4334-2020、GB/T4340.1-2009、GB/T6394-2017、GB31604.49-2016国家标准 |
| 提相关检测报告； |
| 13 | 烟罩装饰板 | 14400×1500 | 1 | 台 | **△**用料：国标304不锈钢；板材：1.2mm烟罩装饰板所用不锈钢板涂层及密封胶均采用耐高温、阻燃材料，以防安全隐患，测试耐火完整性≥120min后，背火面未出现持续性达10s或10s以上火焰，试件未丧失耐火完整性，符合GB/T9978.1-2008，提相关检测报告； | 10800 | 10800 |
| 14 | 油网烟罩 | 3100×1300×550 | 1 | 台 | **△**用料：国标304不锈钢板；板材：国标304不锈钢板≥1.2mm，带隔油网，隔油网板材厚度≥1.0㎜，油网角度范围：35°~45°，两端配接油槽，配国标防爆灯。。 | 4030 | 4030 |
| 15 | 烟罩装饰板 | 5700×1500 | 1 | 台 | **△**用料：国标304不锈钢；板材厚度≥1.2mm | 4275 | 4275 |
| 16 | 炉背封钢 | 13100×1900 | 1 | 台 | **△**用料：国标304不锈钢；板材厚度≥1.2mm | 3705 | 3705 |
| 17 | 炉背封钢 | 3100×1900 | 1 | 台 | **△**用料：国标304不锈钢；板材厚度≥1.2mm | 2945 | 2945 |
| 18 | 留样柜 | 1220×700×1900 | 1 | 台 | 精制全铜管，压缩机采用直冷式制冷方式，箱体为整体发泡，发泡材料采用无污染的环保材料，符合环保要求，玻璃门，全国标食品级SUS304不锈钢箱体，自动回归们，电压/功率：220v/1kw | 3000 | 3000 |
| 温度：2℃- 10℃ |
| 主食制作间 | | | | | | | |
| 1 | 四门高身雪柜 | 1220×700×1900 | 1 | 台 | ★材质：侧板、前板、面板箱门、及内装为国标食品级SUS304不锈钢板，底板、后板、顶板热镀锌板网架：浸塑碳素结构钢丝断热材：聚氨酯发泡蒸发器：Φ8mm铜管温度设定范围：冷冻-12～-10℃，冷藏0℃～10℃，有效内容积≥1.0m³，电压:220V | 5500 | 5500 |
| 2 | 双星盆台 | 1200×750×800+150 | 1 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材：台面及槽体≥1.2mm, 下带四个≥Ф38mm可调国标食品级SUS304不锈钢子弹脚，国标食品级SUS304不锈钢下水口。围板采用商品规格标厚1.2mm国标国标食品级SUS304不锈钢板；底部用1.2mm国标食品级SUS304不锈钢U形材作加强筋，配有国标食品级SUS304不锈钢可调脚。 | 1200 | 1200 |
| 3 | 电烤箱 | 1250x950x1680三层六盘 | 1 | 台 | ★1，全国标食品级SUS304不锈钢结构，全玻璃炉门，配有照明灯。2、全封闭式整体环保耐高温材料。3、数字显示温控器，配有数显定时报警装置、超温安全保护等。4、炉面火、炉底火温度独立控制。5、万向脚轮设计。6、三层可视独立控制。炉内独立照明，独立定时计时功能。 | 5500 | 5500 |
| 4 | 电饼铛 | 650x700x800 | 3 | 台 | 功率：5kw，电压：380v双温双控，特质不粘锅铝面，柜体采用厚度≥1.0mm国标食品级SUS304不锈钢材质制作。.电饼铛防水等级不低于IPX4，电子电路的设计和应用，应保证其任意故障都不导致器具不安全，产品安全符合国标GB4706.37-2008标准，设备取得产品安全认证及相关检测报告； | 1450 | 4350 |
| 5 | 灭蝇灯 | 40w | 2 | 台 | 电压/功率：220V/40W采用阳极氧化防锈的国标食品级SUS304不锈钢结构外壳，专用灭蝇灭蚊灯管，具有升压电路，可抽拉式底盘。 | 300 | 600 |
| 6 | PP面工作台 | 1800×800×800 | 5 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：国标食品级PP板，厚≥2㎝，台面外框为国标国标食品级SUS304不锈钢板≥1.0㎜，包边7㎝，立柱为￠38国标食品级SUS304不锈钢管，厚1.0㎜，横格支撑￠38国标食品级SUS304不锈钢管，配可调式子弹脚。 | 1600 | 8000 |
| 7 | 面粉车 | 500×500×550 | 5 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板 | 950 | 4750 |
| ★板材：车盖≥1.2mm国标食品级SUS304不锈钢板 |
| ★采用一次拉伸成型1.2mm国标食品级SUS304不锈钢车斗，无焊缝，内部光滑 |
| 脚轮采用高耐磨尼龙转向轮。 |
| 8 | 油网烟罩 | 6800×1300×550 | 1 | 台 | **△**用料：国标304不锈钢板；板材：国标304不锈钢板≥1.2mm，带隔油网，隔油网板材厚度≥1.0㎜，油网角度范围：35°~45°，两端配接油槽，配国标防爆灯。 | 8840 | 8840 |
| 9 | 烟罩装饰板 | 8600×1500 | 1 | 台 | **△**用料：国标304不锈钢；板材厚度≥1.2mm | 6450 | 6450 |
| 10 | 炉背封钢 | 6800×1900 | 1 | 台 | **△**用料：国标304不锈钢；板材厚度≥1.2mm | 6460 | 6460 |
| 11 | 压面机 |  | 1 | 台 | ★用料：全国标食品级SUS304不锈钢，电压：380V，功率≥0.75KW压面机在后厨高温潮湿环境中，应符合GB/T2423.16-2022国家标准，严酷等级2，长霉等级0级:黑曲霉、土曲霉、绿色木霉、绳状青梅、球毛壳霉观察未见生长；压面机所用不锈钢板材抗菌标准符合GB/T11170-2008、YB/T4171-2020含Cu元素，检验合格，所用板材不得检出：大肠杆菌、沙门氏菌； | 3500 | 3500 |
| 提供相关检测报告 |
| 12 | 和面机 | 75kg | 1 | 台 | ★用料：全国标食品级SUS304不锈钢，电压：380V，功率≥3KW和面机在后厨高温潮湿环境中，应符合GB/T2423.16-2022国家标准，严酷等级2，长霉等级0级:黑曲霉、土曲霉、绿色木霉、绳状青梅、球毛壳霉观察未见生长；和面机所用不锈钢板材抗菌标准符合GB/T11170-2008、YB/T4171-2020含Cu元素，检验合格，所用板材不得检出：大肠杆菌、沙门氏菌， | 12000 | 12000 |
| 提供相关检测报告； |
| 13 | 馒头机 | 1350x580x920 | 1 | 台 | ★用料：全国标食品级SUS304不锈钢，生产能力≥65PCS/Min，电压：380V，功率≥3KW馒头机在后厨高温潮湿环境中，应符合GB/T2423.16-2022国家标准，严酷等级2，长霉等级0级:黑曲霉、土曲霉、绿色木霉、绳状青梅、球毛壳霉观察未见生长；馒头机所用不锈钢板材抗菌标准符合GB/T11170-2008、YB/T4171-2020含Cu元素，检验合格，所用板材不得检出：大肠杆菌、沙门氏菌； | 15000 | 15000 |
| 提供相关检测报告 |
| 14 | 双层工作台 | 1800×800×800 | 5 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm，台面下垫衬木板，支架、通脚￠48\*1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢，可调子弹脚国标食品级SUS304不锈钢￠48，支架横通￠32\*1.0㎜。 | 1800 | 9000 |
| 15 | 饼盘车 | 600x760x1500 | 14 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：国标食品级SUS304不锈钢≥1.2mm厚；四个转向轮，托撑厚≥1.2mm。12层 | 820 | 11480 |
| 16 | 双门蒸饭车（竖盘） | 1200x900x1800 | 10 | 台 | 24盘，★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：外层厚≥1.0㎜，内层钢板及托盘架≥1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢板材,柜体骨架50\*50\*5㎜角铁,防锈处理,蒸饭盒≥1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢板,蒸箱门采用聚脂发泡填充,在人字型顶部开4个分气孔,手柄全部采用尼龙国标塑料,螺丝,铆钉采用国标食品级SUS304不锈钢材料. 电量：24KW/380V。定时控温。 | 6000 | 60000 |
| 17 | 油网烟罩 | 13300×1300×550 | 1 | 台 | **△**用料：国标304不锈钢板；板材：国标304不锈钢板≥1.2mm，带隔油网，隔油网板材厚度≥1.0㎜，油网角度范围：35°~45°，两端配接油槽，配国标防爆灯。 | 17290 | 17290 |
| 18 | 烟罩装饰板 | 14600×1500 | 1 | 台 | **△**用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 10950 | 10950 |
| 19 | 炉背封钢 | 13300×1900 | 1 | 台 | **△**用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 12635 | 12635 |
| 20 | 夹层锅 | 200L | 2 | 台 | 200L ★用料：国标食品级SUS304不锈钢； | 13500 | 27000 |
| 板材厚≥1.2mm |
| 21 | 四层货架 | 1200×500×1600 | 1 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：立柱50×50×1.2mm方管，横格支撑及排档国标食品级SUS304不锈钢方管38x25x1.2mm。 | 1450 | 1450 |
| 备餐间 | | | | | | | |
| 1 | 双层工作台 | 1800×750×800 | 6 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm，台面下垫衬木板，支架、通脚￠48\*1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢，可调子弹脚国标食品级SUS304不锈钢￠48，支架横通￠32\*1.0㎜。 | 1450 | 8700 |
| 2 | 开水器连底座 | 12kw | 1 | 台 | ★1.电开水器外壳国标食品级SUS304不锈钢，内胆材质国标食品级SUS304不锈钢 | 4500 | 4500 |
| 2..电开水器容积≥120L，每小时出水不断。3.电开水器内胆保温采用阻燃材料。4.电开水器具有缺水保护，防干烧，电流过载保护。 |
| 3 | 双星盆台 | 1200×750×800+150 | 1 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材：台面及槽体厚≥1.2mm, 下带四个≥Ф38mm可调国标食品级SUS304不锈钢子弹脚，国标食品级SUS304不锈钢下水口。围板采用商品规格标厚≥1.2mm国标国标食品级SUS304不锈钢板；底部用厚≥1.2mm国标食品级SUS304不锈钢U形材作加强筋，配有国标食品级SUS304不锈钢可调脚。 | 1200 | 1200 |
| 4 | 灭蝇灯 | 40w | 2 | 台 | 电压/功率：220V/40W采用阳极氧化防锈的国标食品级SUS304不锈钢结构外壳，专用灭蝇灭蚊灯管，具有升压电路，可抽拉式底盘。 | 300 | 600 |
| 餐厅 | | | | | | | |
| 1 | 热风循环消毒柜 | 双门 | 5 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；内部远红外线石英电加热管加热，加热温度范围：100 -150℃；高温热风360度循环杀菌；立体高温热风循环，消毒碗筷光亮无积水; 功率4kw，电压：220v消毒柜所用不锈钢板材抗菌标准符合GB/T11170-2008、YB/T4171-2020含Cu元素，检验合格，所用板材不得检出：大肠杆菌、沙门氏菌。 | 5500 | 27500 |
| **△**消毒柜卫生安全符合《消毒技术规范》（卫生部·2002年版）可杀灭幽门螺旋杆菌，杀灭率≥99.99% |
| 提供相关检测报告。 |
| 2 | 快餐桌椅 | 四人 | 156 | 台 | ★四人，桌面参考规格：1150x600x760，国标食品级SUS304锈钢板厚≥1.2mm，底板高密度板并做防潮处理 支架：采用直径50mm国标食品级SUS304不锈钢方管型材，带后背座椅。 | 380 | 59280 |
| **△**餐桌椅所用不锈钢板经≥1000h中性盐雾试验（符合GB/T10125-2021）后，检验面无锈蚀； |
| **△**餐桌椅所用不锈钢板材抗菌标准符合GB/T11170-2008、YB/T4171-2020含Cu元素，检验合格，所用板材不得检出：大肠杆菌、沙门氏菌； |
| 提供相关检测报告 |
| 二层厨房 | | | | | | | |
| 洗消餐具回收间 | | | | | | | |
| 1 | 双孔污碟台 | 1500×750×800+150 | 2 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材：台面及槽体厚≥1.2mm,水斗深度250mm，带立背，立柱Φ38×1.2mm. 下带四个≥Ф38mm可调国标食品级SUS304不锈钢子弹脚，脚横撑φ25×1.2mm，国标食品级SUS304不锈钢下水口。 | 2200 | 4400 |
| 2 | 超声波洗碗机 | 1500×800×800+150 | 3 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 7000 | 21000 |
| 3 | 活动工作台 | 1200×700×800 | 2 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm，台面下垫衬木板，支架、通脚￠38\*1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢，支架横通￠25\*1.0㎜，脚轮采用高耐磨尼龙转向轮。 | 950 | 1900 |
| 4 | 四层货架 | 1200×500×1600 | 3 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：立柱50×50×1.2mm方管，横格支撑及排档国标食品级SUS304不锈钢方管38x25x1.2mm。 | 1450 | 4350 |
| 5 | 收碗车 | 900×600×800 | 6 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材：国标食品级SUS304不锈钢板厚≥1.0㎜，￠25\*1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢管冷弯成形把手，≥5吋。 脚轮：二转二定。 | 280 | 1680 |
| 6 | 灭蝇灯 | 40w | 1 | 台 | 电压/功率：220V/40W采用阳极氧化防锈的国标食品级SUS304不锈钢结构外壳，专用灭蝇灭蚊灯管，具有升压电路，可抽拉式底盘。 | 300 | 300 |
|  | 副食制作间 | | 1 | 间 |  |  |  |
| 1 | 四门高身雪柜 | 1220×700×1900 | 2 | 台 | ★材质：侧板、前板、面板箱门、及内装为国标食品级SUS304不锈钢板，底板、后板、顶板热镀锌板网架：浸塑碳素结构钢丝断热材：聚氨酯发泡蒸发器：Φ8mm铜管温度设定范围：冷冻-12～-10℃，冷藏0℃～10℃，有效内容积≥1.0m³，电压:220V | 5500 | 11000 |
| 2 | 四层货架 | 1200×500×1600 | 1 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：立柱50×50×1.2mm方管，横格支撑及排档国标食品级SUS304不锈钢方管38x25x1.2mm。 | 1450 | 1450 |
| 3 | 双星盆台 | 1200×750×800+150 | 1 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材：台面及槽体厚≥1.2mm, 下带四个Ф38mm可调国标食品级SUS304不锈钢子弹脚，国标食品级SUS304不锈钢下水口。围板采用商品规格标厚≥1.2mm国标国标食品级SUS304不锈钢板；底部用厚≥1.2mm国标食品级SUS304不锈钢U形材作加强筋，配有国标食品级SUS304不锈钢可调脚。 | 1200 | 1200 |
| 4 | 双层工作台 | 1500×800×800 | 15 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm，台面下垫衬木板，支架、通脚￠48\*1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢，可调子弹脚国标食品级SUS304不锈钢￠48，支架横通￠32\*1.0㎜。 | 1450 | 21750 |
| 5 | 电磁双头矮汤炉 | 1250×800×580+670 | 1 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm，侧板厚≥1.2mm，电压：380V 功率≥15KW\*2 | 10190 | 10190 |
| 6 | 电磁大锅灶 | 1100×1250×800+400 | 8 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm，侧板厚≥1.2mm，电压：380V 功率≥25KW | 8600 | 68800 |
| 7 | 电磁单头单尾小炒灶 | 1200×1150×800+400 | 1 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm，侧板厚≥1.2mm，电压：380V 功率≥15KW\*2 | 6500 | 6500 |
| 8 | 炉台拼板 | 400×1250×800+400 | 4 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm国标食品级SUS304不锈钢板，支架、通脚Ф38×1.2mm国标食品级SUS304不锈钢，下带四个≥Ф38mm可调子弹脚国标食品级SUS304不锈钢。 | 950 | 3800 |
| 9 | 炉台拼板 | 400×1150×800+400 | 1 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm国标食品级SUS304不锈钢板，支架、通脚Ф38×1.2mm国标食品级SUS304不锈钢，下带四个≥Ф38mm可调子弹脚国标食品级SUS304不锈钢。 | 800 | 800 |
| 10 | 灭蝇灯 | 40w | 1 | 台 | 电压/功率：220V/40W采用阳极氧化防锈的国标食品级SUS304不锈钢结构外壳，专用灭蝇灭蚊灯管，具有升压电路，可抽拉式底盘。 | 300 | 300 |
| 11 | 调料车 | 900\*600\*800（mm） | 1 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材厚≥1.2mm，12缸 | 850 | 850 |
| 12 | 油网烟罩 | 10700×1300×550 | 1 | 台 | **△**用料：国标304不锈钢板；板材：国标304不锈钢板厚≥1.2mm，带隔油网，隔油网板材厚度≥1.0㎜，油网角度为35度至45度，两端配接油槽，配国标防爆灯。 | 13910 | 13910 |
| 13 | 烟罩装饰板 | 12000×1500 | 1 | 台 | **△**用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 9000 | 9000 |
| 14 | 油网烟罩 | 3100×1300×550 | 1 | 台 | **△**用料：国标304不锈钢板；板材：国标304不锈钢板厚≥1.2mm，带隔油网，隔油网板材厚度≥1.0㎜，油网角度为35度至45度，两端配接油槽，配国标防爆灯。 | 4030 | 4030 |
| 15 | 烟罩装饰板 | 4400×1500 | 1 | 台 | **△**用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 3300 | 3300 |
| 16 | 炉背封钢 | 10700×1900 | 1 | 台 | **△**用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 10135 | 10165 |
| 17 | 炉背封钢 | 3100×1900 | 1 | 台 | **△**用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 2945 | 2945 |
| 主食制作间 | | | | | | | |
| 1 | 四门高身雪柜 | 1220×700×1900 | 1 | 台 | ★材质：侧板、前板、面板箱门、及内装为国标食品级SUS304不锈钢板，底板、后板、顶板热镀锌板网架：浸塑碳素结构钢丝断热材：聚氨酯发泡蒸发器：Φ8mm铜管温度设定范围：冷冻-12～-10℃，冷藏0℃～10℃，有效内容积：1.0m³，电压:220V | 5500 | 5500 |
| 2 | 双星盆台 | 1200×750×800+150 | 1 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材：台面及槽体厚≥1.2mm, 下带四个≥Ф38mm可调国标食品级SUS304不锈钢子弹脚，国标食品级SUS304不锈钢下水口。围板采用商品规格标厚≥1.2mm国标国标食品级SUS304不锈钢板；底部用厚≥1.2mm国标食品级SUS304不锈钢U形材作加强筋，配有国标食品级SUS304不锈钢可调脚。 | 1200 | 1200 |
| 3 | 电烤箱 | 1250x950x1680三层六盘 | 1 | 台 | ★1，全国标食品级SUS304不锈钢结构，全玻璃炉门，配有照明灯。2、全封闭式整体环保耐高温材料。3、数字显示温控器，配有数显定时报警装置、超温安全保护等。4、炉面火、炉底火温度独立控制。5、万向脚轮设计。6、三层可视独立控制。炉内独立照明，独立定时计时功能。 | 5500 | 5500 |
| 4 | 电饼铛 | 650x700x800 | 3 | 台 | 功率≥5kw，电压：380v，双温双控，不粘锅铝面，柜体采用厚≥1.0mm国标食品级SUS304不锈钢材质制作。 | 1450 | 4350 |
| 5 | 灭蝇灯 | 40w | 1 | 台 | 电压/功率：220V/40W采用阳极氧化防锈的国标食品级SUS304不锈钢结构外壳，专用灭蝇灭蚊灯管，具有升压电路，可抽拉式底盘。 | 300 | 300 |
| 6 | PP工作台 | 1800×800×800 | 2 | 台 | ★用料：板材：国标食品级PP板，厚≥2㎝，台面外框为国标国标食品级SUS304不锈钢板厚≥1.0㎜，包边7㎝，立柱为￠38国标食品级SUS304不锈钢管，厚≥1.0㎜，横格支撑￠38国标食品级SUS304不锈钢管，配可调式子弹脚。 | 1600 | 3200 |
| 7 | 面粉车 | 500×500×550 | 2 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板 | 950 | 1900 |
| ★板材：车盖厚≥1.2mm国标食品级SUS304不锈钢板 |
| ★采用一次拉伸成型1.2mm国标食品级SUS304不锈钢车斗，无焊缝，内部光滑 |
| 脚轮采用高耐磨尼龙转向轮。 |
| 8 | 油网烟罩 | 4000×1300×550 | 1 | 台 | **△**用料：国标304不锈钢板；板材：国标304不锈钢板厚≥1.2mm，带隔油网，隔油网板材厚度≥1.0㎜，油网角度为35°~45°，两端配接油槽，配国标防爆灯。 | 5200 | 5200 |
| 9 | 烟罩装饰板 | 6600×1500 | 1 | 台 | **△**用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 4950 | 4950 |
| 10 | 炉背封钢 | 4000×1900 | 1 | 台 | **△**用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 3800 | 3800 |
| 11 | 压面机 | 500# | 1 | 台 | ★用料：全国标食品级SUS304不锈钢，电压：380V，功率≥0.75KW | 3500 | 3500 |
| 12 | 和面机 | 75kg | 1 | 台 | ★用料：全国标食品级SUS304不锈钢，电压：380V，功率≥3KW | 12000 | 12000 |
| 13 | 馒头机 | 1350x580x920 | 1 | 台 | ★用料：全国标食品级SUS304不锈钢，生产能力≥65PCS/Min，电压：380V，功率≥3KW | 15000 | 15000 |
| 14 | 双层工作台 | 1800×800×800 | 2 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm，台面下垫衬木板，支架、通脚￠48\*1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢，可调子弹脚国标食品级SUS304不锈钢￠48，支架横通￠32\*1.0㎜。 | 1800 | 3600 |
| 15 | 饼盘车 | 600x760x1500 | 8 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：国标食品级SUS304不锈钢厚≥1.2mm；四个转向轮，托撑厚≥1.2mm。12层 | 820 | 6560 |
| 16 | 双门蒸饭车（竖盘） | 1200x900x1800 | 6 | 台 | 24盘，★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：外层厚≥1.0㎜，内层钢板及托盘架1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢板材,柜体骨架50\*50\*5㎜角铁,防锈处理,蒸饭盒1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢板,蒸箱门采用聚脂发泡填充,在人字型顶部开4个分气孔,手柄全部采用尼龙国标塑料,螺丝、铆钉采用国标食品级SUS304不锈钢材料. 电量：24KW/380V。定时控温。 | 6000 | 36000 |
| 17 | 油网烟罩 | 7900×1300×550 | 1 | 台 | **△**板材：国标304不锈钢板≥1.2mm，带隔油网，隔油网板材厚度≥1.0㎜，油网角度范围：35°~ 45°，两端配接油槽，配国标防爆灯。 | 10270 | 10270 |
| 18 | 烟罩装饰板 | 9200×1500 | 1 | 台 | **△**用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 6900 | 6900 |
| 19 | 炉背封钢 | 7900×1900 | 1 | 台 | **△**用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 7505 | 7505 |
| 20 | 夹层锅 | 200L | 2 | 台 | 200L ★用料：国标食品级SUS304不锈钢； | 13500 | 27000 |
| 板材：1.2mm |
| 21 | 油网烟罩 | 3200×1300×550 | 1 | 台 | **△**板材：国标304不锈钢板≥1.2mm，带隔油网，隔油网板材厚度≥1.0㎜，油网角度范围：35°~ 45°，两端配接油槽，配国标防爆灯。 | 4160 | 4160 |
| 22 | 烟罩装饰板 | 5800×1500 | 1 | 台 | **△**用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 3770 | 3770 |
| 23 | 炉背封钢 | 3200×1900 | 1 | 台 | **△**用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 3040 | 3040 |
| 餐厅 | | | | | | | |
| 1 | 热风循环消毒柜 | 双门 | 5 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；内部远红外线石英电加热管加热，加热温度范围：100 -150℃；高温热风360度循环杀菌；立体高温热风循环，消毒碗筷光亮无积水; 功率≥4kw，电压：220v | 5500 | 27500 |
| 2 | 快餐桌椅 | 四人 | 161 | 台 | 四人，桌面参考规格：1150x600x760，★国标食品级SUS304锈钢板厚≥1.2mm，底板高密度板并做防潮处理 支架：采用直径50mm国标食品级SUS304不锈钢方管型材，带后背座椅。 | 400 | 64400 |
| 三层厨房 | | | | | | | |
| 备餐间 | | | | | | | |
| 1 | 双层工作台（带背） | 1500×750×800 | 4 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm，台面下垫衬木板，支架、通脚￠48\*1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢，可调子弹脚国标食品级SUS304不锈钢￠48，支架横通￠32\*1.0㎜。 | 1500 | 6000 |
| 2 | 双星盆台 | 1200×750×800+150 | 1 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材：台面及槽体厚≥1.2mm, 下带四个≥Ф38mm可调国标食品级SUS304不锈钢子弹脚，国标食品级SUS304不锈钢下水口。围板采用商品规格标厚≥1.2mm国标国标食品级SUS304不锈钢板；底部用厚≥1.2mm国标食品级SUS304不锈钢U形材作加强筋，配有国标食品级SUS304不锈钢可调脚。 | 1200 | 1200 |
| 3 | 保温车 | 640×620×1950单门 | 6 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材厚≥1.2mm国标食品级SUS304不锈钢。保温餐车采用热风对流形式,风机送风加热模式;底部放置水盆,采用自然蒸发的方式;设有温度控制器和温度表,能使柜内温度保持恒定且能随时监控。 | 4500 | 27000 |
| 餐厅 | | | | | | | |
| 1 | 快餐桌椅 | 四人 | 62 | 台 | 四人，桌面参考尺寸：1150x600x760，★国标食品级SUS304锈钢板厚≥1.2mm，底板高密度板并做防潮处理 支架：采用直径50mm国标食品级SUS304不锈钢方管型材，带后背座椅。 | 400 | 24800 |
| 2 | 收碗车 | 900×600×800 | 6 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材：国标食品级SUS304不锈钢板厚≥1.0㎜，￠25\*1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢管冷弯成形把手，≥5吋。 脚轮：二转二定。 | 980 | 5880 |
| 3 | 热风循环消毒柜 | 双门 | 4 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；内部远红外线石英电加热管加热，加热温度范围：100 -150℃；高温热风360度循环杀菌；立体高温热风循环，消毒碗筷光亮无积水; 功率：220v，≥4kw | 5500 | 22000 |
| 四层厨房 | | | | | | | |
| 备餐间 | | | | | | | |
| 1 | 双层工作台（带背） | 1500×750×800 | 2 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm，台面下垫衬木板，支架、通脚￠48\*1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢，可调子弹脚国标食品级SUS304不锈钢￠48，支架横通￠32\*1.0㎜。 | 1500 | 3000 |
| 2 | 双星盆台 | 1200×750×800+150 | 1 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材：台面及槽体厚≥1.2mm, 下带四个Ф38mm可调国标食品级SUS304不锈钢子弹脚，国标食品级SUS304不锈钢下水口。围板采用商品规格标厚≥1.2mm国标国标食品级SUS304不锈钢板；底部用厚≥1.2mm国标食品级SUS304不锈钢U形材作加强筋，配有国标食品级SUS304不锈钢可调脚。 | 1200 | 1200 |
| 3 | 保温车 | 640×620×1950单门 | 6 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材厚≥1.2mm国标食品级SUS304不锈钢。保温餐车采用热风对流形式,风机送风加热模式;底部放置水盆,采用自然蒸发的方式;设有温度控制器和温度表,能使柜内温度保持恒定且能随时监控。 | 4500 | 27000 |
| 餐厅 | | | | | | | |
| 1 | 快餐桌椅 | 四人 | 52 | 台 | 四人，桌面参考规格：1150x600x760，★国标食品级SUS304锈钢板厚≥1.2mm，底板高密度板并做防潮处理 支架：采用直径50mm国标食品级SUS304不锈钢方管型材，带后背座椅。 | 400 | 20800 |
| 2 | 收碗车 | 900×600×800 | 6 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材：国标食品级SUS304不锈钢板厚≥1.0㎜，￠25\*1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢管冷弯成形把手，≥5吋。 脚轮：二转二定。 | 980 | 5880 |
| 3 | 热风循环消毒柜 | 双门 | 4 | 台 | ★用料：国标食品级SUS304不锈钢板；内部远红外线石英电加热管加热，加热温度范围：100 -150℃；高温热风360度循环杀菌；立体高温热风循环，消毒碗筷光亮无积水; 功率：220v，≥4kw | 5500 | 22000 |
| 排烟系统 | | | | | | | |
| 一层副食制作间 | | | | | | | |
| 1 | 双层低噪音高压抽风柜 | 30# 22kw | 1 | 台 | 材质：采用国标镀锌板，材质厚度≥1.2mm；低噪音风柜≥22kw，风量≥75000m3/h，噪音≤82dB，达到国家标准。风柜长时间在室外环境下防止板材出现锈蚀断裂现象，设备所用不锈钢板经≥1000h中性盐雾试验，符合GB/T10125-2021标准，符合GB/T6461-2002标准，保护等级10级，无锈蚀现象。风柜所用不锈钢采用耐高温、阻燃材料，以防安全隐患，测试耐火完整性≥150min后，背火面未出现持续性达10s或10s以上火焰，试件未丧失耐火完整性，符合GB/T9978.1-2008、GB/T9978.8-2008 | 21000 | 21000 |
| 提供相关检测报告。 |
| 2 | 风柜吊架 | 配风柜 | 1 | 台 | 国标8#槽钢 | 800 | 800 |
| 3 | 阻尼式减震器 | 配风柜 | 4 | 台 | 减震系统采用缓冲国标食品级SUS304不锈钢网设计。 | 8500 | 34000 |
| 4 | 风柜软连接 | 配风柜 | 1 | 套 | 采用国标防水油布 | 7000 | 7000 |
| 5 | 风柜进出口变径 | 配风柜 | 2 | 台 | 采用国标镀锌板材，厚度≥1.2mm | 7000 | 14000 |
| 6 | 油烟净化器 | 45000m³/h | 1 | 台 | 外壳采用国标冷轧钢板加工、高温烤漆处理，全密封机身，组合式箱体，可根据需要自由选择进出风口方位，设有过流、过压、触电、漏电、故障等保护装置，放电极采用国标食品级SUS304不锈钢材料制造，净化单元采用铝合金材料，每个净化单元具有独立检修门和配电盒油烟净化器在高温≥60℃环境中测试≥480h后，产品结构正常、运行正常，符合GB/T2423.2-2008标准；油烟净化器在后厨潮湿环境中在温度40℃、湿度≥85%RH环境中测试≥480h后，产品结构正常、运行正常，符合GB/T 2423.3-2016标准，提供满足以上数据检测报告；油烟净化器长时间在高温、油污、水蒸气等环境下防止板材出现锈蚀断裂现象，设备所用不锈钢板经≥1000h中性盐雾试验，符合GB/T10125-2021标准，符合GB/T6461-2002标准，保护等级10级，无锈蚀现象；油烟净化器所用不锈钢采用耐高温、阻燃材料，以防安全隐患，测试耐火完整性≥150min后，背火面未出现持续性达10s或10s以上火焰，试件未丧失耐火完整性，符合GB/T9978.1-2008、GB/T9978.8-2008；油烟净化器产品依据符合：GB4706.1-2005、4706.45-2008标准，对触及带电部件的防护、输入功率和电流、工作温度下的泄漏电流和电气强度、电源连接和外部软线、接地措施、耐电痕化、防锈、外部导线用接线端子 | 17000 | 17000 |
| 提供相关检测报告； |
| 7 | 净化器吊架 | 配净化器 | 1 | 台 | 新风机、排风机、净化器配套使用 | 900 | 900 |
| 8 | 阻尼式减震器 | 配净化器 | 4 | 台 | 减震系统采用缓冲国标食品级SUS304不锈钢网设计。 | 6800 | 27200 |
| 9 | 净化器软连接 | 配净化器 | 1 | 套 | 要求耐腐蚀、耐高温、密封性能好 | 690 | 690 |
| 10 | 净化器进出口变径 | 配净化器 | 2 | 台 | 采用国标镀锌板材，厚度≥1.2mm | 900 | 1800 |
| 11 | 集烟箱（不锈钢） | 500×600 | 13.1 | 米 | 用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 400 | 5240 |
| 12 | 集烟箱（不锈钢） | 500×600 | 3.1 | 米 | 用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 400 | 1240 |
| 13 | 风管（镀锌板) | 1000×900 | 220 | 平方 | 采用国标镀锌钢板，厚度≥1.2mm。 | 160 | 35200 |
| 14 | 风管（镀锌板) | 500×400 | 85 | 平方 | 采用国标镀锌钢板，厚度≥1.2mm。 | 160 | 13600 |
| 15 | 法兰（角铁） | 1000×900 | 75 | 对 | 采用国标国标角钢制作 | 130 | 9750 |
| 16 | 法兰（角铁） | 500×400 | 55 | 对 | 采用国标国标角钢制作 | 65 | 3575 |
| 17 | 弯头 | 1000×900 | 5 | 个 | 采用国标304不锈钢厚度≥1.2mm | 550 | 2750 |
| 18 | 弯头 | 500×400 | 4 | 个 | 采用国304不锈钢厚度≥1.2mm | 460 | 1840 |
| 19 | 风柜启动保护器 | 配380v 22kw风柜220v 2kw净化器 | 1 | 台 | 国标电器元件制作， | 400 | 400 |
| 20 | 辅助材料 | 吊筋、角铁、玻璃胶、膨胀螺丝等 | 1 | 项 | 密封胶处理、通过透光测试 | 4000 | 4000 |
| 一层主食制作间 | | | | | | | |
| 1 | 双层低噪音高压抽风柜 | 30# 30kw | 1 | 台 | 材质：采用国标镀锌板，材质厚度≥1.2mm；低噪音风柜≥30kw，风量≥51200m3/h，噪音≤75dB，达到国家标准。 | 23000 | 23000 |
| 2 | 风柜吊架 | 配风柜 | 1 | 台 | 8#槽钢 | 700 | 700 |
| 3 | 阻尼式减震器 | 配风柜 | 4 | 台 | 减震系统采用缓冲国标304不锈钢网设计。 | 700 | 2800 |
| 4 | 风柜软连接 | 配风柜 | 1 | 套 | 采用国标防水油布 | 700 | 700 |
| 5 | 风柜进出口变径 | 配风柜 | 2 | 台 | 采用国标镀锌板材，厚度≥1.2mm | 7000 | 14000 |
| 6 | 油烟净化器 | 55000m³/h | 1 | 台 | 外壳采用冷轧钢板加工、高温烤漆处理，全密封机身，组合式箱体，可根据需要自由选择进出风口方位，设有过流、过压、触电、漏电、故障等保护装置，放电极采用国标304不锈钢材料制造，净化单元采用铝合金材料，每个净化单元具有独立检修门和配电盒 | 21000 | 21000 |
| 7 | 净化器吊架 | 配净化器 | 1 | 台 | 新风机、排风机、净化器配套使用 | 400 | 400 |
| 8 | 阻尼式减震器 | 配净化器 | 4 | 台 | 减震系统采用缓冲国标食品级SUS304不锈钢网设计 | 110 | 440 |
| 9 | 净化器软连接 | 配净化器 | 1 | 套 | 要求耐腐蚀、耐高温、密封性能好 | 100 | 100 |
| 10 | 净化器进出口变径 | 配净化器 | 2 | 台 | 采用国标镀锌板材，厚度≥1.2mm | 550 | 1100 |
| 11 | 集烟箱（不锈钢） | 500×600 | 13.3 | 米 | 用料：国标04不锈钢；板材厚≥1.2mm | 400 | 5320 |
| 12 | 集烟箱（不锈钢） | 500×600 | 6.8 | 米 | 用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 400 | 2720 |
| 14 | 风管（镀锌板) | 1100×900 | 200 | 平方 | 采用国标镀锌钢板，厚度≥1.2mm。 | 160 | 32000 |
| 15 | 风管（镀锌板) | 500×400 | 65 | 平方 | 采用国标镀锌钢板，厚≥度1.2mm。 | 160 | 10400 |
| 16 | 法兰（角铁） | 1100×900 | 60 | 对 | 采用国标国标角钢制作 | 150 | 9000 |
| 17 | 法兰（角铁） | 500×400 | 40 | 对 | 采用国标国标角钢制作 | 65 | 2600 |
| 18 | 弯头 | 1100×900 | 5 | 个 | 采用国标304不锈钢厚度≥1.2mm | 530 | 2650 |
| 19 | 弯头 | 500×400 | 4 | 个 | 采用国标304不锈钢厚度≥1.2mm | 460 | 1840 |
| 20 | 辅助材料 | 吊筋、角铁、玻璃胶、膨胀螺丝等 | 1 | 项 | 密封胶处理、通过透光测试 | 4700 | 4700 |
| 21 | 风柜启动保护器 | 配380v 30kw风柜220v 2kw净化器 | 1 | 台 | 国标电器元件制作， | 480 | 480 |
| 二层副食制作间 | | | | | | | |
| 1 | 双层低噪音高压抽风柜 | 27# 15kw | 1 | 台 | 15KW，电压：380V，转速≥1025r/min，噪音≤82dB，风量≥35000m3/h，。 | 16000 | 16000 |
| 2 | 风柜吊架 | 配风柜 | 1 | 台 | 8#槽钢 | 650 | 650 |
| 3 | 阻尼式减震器 | 配风柜 | 4 | 台 | 减震系统采用缓冲国标食品级SUS304不锈钢网设计。 | 400 | 1600 |
| 4 | 风柜软连接 | 配风柜 | 1 | 套 | 采用国标防水油布 | 100 | 100 |
| 5 | 风柜进出口变径 | 配风柜 | 2 | 台 | 采用国标镀锌板材，厚度≥1.2mm | 400 | 800 |
| 6 | 油烟净化器 | 40000m³/h | 1 | 台 | 外壳采用冷轧钢板加工、高温烤漆处理，全密封机身，组合式箱体，可根据需要自由选择进出风口方位，设有过流、过压、触电、漏电、故障等保护装置，放电极采用国标304不锈钢材料制造，净化单元采用铝合金材料，每个净化单元具有独立检修门和配电盒 | 16000 | 16000 |
| 7 | 净化器吊架 | 配净化器 | 1 | 台 | 新风机、排风机、净化器配套使用 | 160 | 160 |
| 8 | 阻尼式减震器 | 配净化器 | 4 | 台 | 减震系统采用缓冲国标食品级SUS304不锈钢网设计。 | 110 | 440 |
| 9 | 净化器软连接 | 配净化器 | 1 | 套 | 要求耐腐蚀、耐高温、密封性能好 | 95 | 95 |
| 10 | 净化器进出口变径 | 配净化器 | 2 | 台 | 采用国标镀锌板材，厚度≥1.2mm | 460 | 920 |
| 11 | 集烟箱（不锈钢） | 500×600 | 10.7 | 米 | 用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 400 | 4280 |
| 12 | 集烟箱（不锈钢） | 500×600 | 3.1 | 米 | 用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 400 | 1240 |
| 13 | 风管（镀锌板) | 1000×700 | 130 | 平方 | 采用国标镀锌钢板，厚度≥1.2mm。 | 160 | 20800 |
| 14 | 风管（镀锌板) | 500×400 | 65 | 平方 | 采用国标镀锌钢板，厚度≥1.2mm。 | 160 | 10400 |
| 15 | 法兰（角铁） | 1000×700 | 60 | 对 | 采用国标国标角钢制作 | 110 | 6600 |
| 16 | 法兰（角铁） | 500×400 | 40 | 对 | 采用国标国标角钢制作 | 65 | 2600 |
| 17 | 弯头 | 1000×700 | 5 | 个 | 采用国标304不锈钢厚度≥1.2mm | 510 | 2550 |
| 18 | 弯头 | 500×400 | 4 | 个 | 采用国标304不锈钢厚度≥1.2mm | 460 | 1840 |
| 19 | 风柜启动保护器 | 配380v 15kw风柜220v 2kw净化器 | 1 | 台 | 国标电器元件制作， | 360 | 360 |
| 20 | 辅助材料 | 吊筋、角铁、玻璃胶、膨胀螺丝等 | 1 | 项 | 密封胶处理、通过透光测试 | 4800 | 4800 |
| 二层主食制作间 | | | | | | | |
| 1 | 双层低噪音高压抽风柜 | 30# 22kw | 1 | 台 | 材质：采用国标镀锌板，材质厚度≥1.2mm；低噪音风柜≥22kw，风量≥75000m3/h，噪音≤82dB，达到国家标准。 | 21000 | 21000 |
| 2 | 风柜吊架 | 配风柜 | 1 | 台 | 国标8#槽钢 | 240 | 240 |
| 3 | 阻尼式减震器 | 配风柜 | 4 | 台 | 减震系统采用缓冲国标304不锈钢网设计。 | 260 | 1040 |
| 4 | 风柜软连接 | 配风柜 | 1 | 套 | 采用国标防水油布 | 460 | 460 |
| 5 | 风柜进出口变径 | 配风柜 | 2 | 台 | 采用国标镀锌板材，厚度≥1.2mm | 460 | 920 |
| 6 | 油烟净化器 | 45000m³/h | 1 | 台 | 外壳采用冷扎钢板加工、高温烤漆处理，全密封机身，组合式箱体，可根据需要自由选择进出风口方位，设有过流、过压、触电、漏电、故障等保护装置，放电极采用国标304不锈钢材料制造，净化单元采用铝合金材料，每个净化单元具有独立检修门和配电盒 | 17000 | 17000 |
| 7 | 净化器吊架 | 配净化器 | 1 | 台 | 新风机、排风机、净化器配套使用 | 300 | 300 |
| 8 | 阻尼式减震器 | 配净化器 | 4 | 台 | 减震系统采用缓冲国标304不锈钢网设计。 | 110 | 440 |
| 9 | 净化器软连接 | 配净化器 | 1 | 套 | 要求耐腐蚀、耐高温、密封性能好 | 100 | 100 |
| 10 | 净化器进出口变径 | 配净化器 | 2 | 台 | 采用国标镀锌板材，厚度≥1.2mm | 480 | 960 |
| 11 | 集烟箱（不锈钢） | 500×600 | 7.9 | 米 | 用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 400 | 3160 |
| 12 | 集烟箱（不锈钢） | 500×600 | 3.2 | 米 | 用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 400 | 1280 |
| 13 | 集烟箱（不锈钢） | 500×600 | 4 | 米 | 用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 400 | 1600 |
| 14 | 风管（镀锌板) | 1000×800 | 140 | 平方 | 采用国标镀锌钢板，厚度≥1.2mm。 | 160 | 22400 |
| 15 | 风管（镀锌板) | 500×400 | 65 | 平方 | 采用国标镀锌钢板，厚度≥1.2mm。 | 160 | 10400 |
| 16 | 法兰（角铁） | 1000×800 | 60 | 对 | 采用国标国标角钢制作 | 120 | 7200 |
| 17 | 法兰（角铁） | 500×400 | 40 | 对 | 采用国标国标角钢制作 | 65 | 2600 |
| 18 | 弯头 | 1000×800 | 5 | 个 | 采用国标304不锈钢厚度≥1.2mm | 520 | 2600 |
| 19 | 弯头 | 500×400 | 4 | 个 | 采用国标304不锈钢厚度≥1.2mm | 460 | 1840 |
| 20 | 辅助材料 | 吊筋、角铁、玻璃胶、膨胀螺丝等 | 1 | 项 | 密封胶处理、通过透光测试 | 2200 | 2200 |
| 21 | 风柜启动保护器 | 配380v 22kw风柜220v 2kw净化器 | 1 | 台 | 国标电器元件制作， | 400 | 400 |
|  | 小件 |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 餐碗 | Φ15 | 3800 | 个 | ★国标食品级SUS304不锈钢材质。  **△** 不锈钢碗具有食品接触产品安全认证证书（通过GB 4806.9-2016标准），提供证明材料。 | 20 | 76000 |
| 2 | PC菜墩（绿色） | ф460 | 20 | 块 | 高压聚乙烯（LDPE）抗菌切菜板，无毒无味、韧性强、耐用不变形、耐腐蚀、易清洁 | 110 | 2200 |
| 3 | PC菜板（红色） | ф460 | 20 | 块 | 高压聚乙烯（LDPE）抗菌切菜板，无毒无味、韧性强、耐用不变形、耐腐蚀、易清洁 | 110 | 2200 |
| 4 | PC菜板（白色） | ф460 | 20 | 块 | 高压聚乙烯（LDPE）抗菌切菜板，无毒无味、韧性强、耐用不变形、耐腐蚀、易清洁 | 110 | 2200 |
| 5 | PC菜板（蓝色） | ф460 | 20 | 块 | 高压聚乙烯（LDPE）抗菌切菜板，无毒无味、韧性强、耐用不变形、耐腐蚀、易清洁 | 110 | 2200 |
| 6 | 汤桶 | ф450 | 20 | 个 | ★国标食品级SUS304不锈钢材质 | 400 | 8000 |
| 7 | 汤桶 | ф600 | 15 | 个 | ★国标食品级SUS304不锈钢材质 | 480 | 7200 |
| 8 | 面盆 | ф700 | 20 | 个 | ★国标食品级SUS304不锈钢材质 | 700 | 14000 |
| 9 | 面盆 | ф500 | 20 | 个 | ★国标食品级SUS304不锈钢材质 | 110 | 2200 |
| 10 | 面盆 | ф350 | 20 | 个 | ★国标食品级SUS304不锈钢材质 | 90 | 1800 |
| 11 | 长柄水勺 | ф160 | 25 | 个 | ★国标食品级SUS304不锈钢材质 | 22 | 550 |
| 12 | 炒勺 | 500克 | 25 | 个 | ★国标食品级SUS304不锈钢材质 | 28 | 700 |
| 13 | 漏勺 | 30cm | 25 | 个 | 国标食品级SUS304不锈钢材质 | 40 | 1000 |
| 14 | 饭勺 | ф160 | 40 | 个 | ★国标食品级SUS304不锈钢材质 | 18 | 720 |
| 15 | 长把汤勺 | 定型 | 40 | 个 | ★国标食品级SUS304不锈钢材质 | 26 | 1040 |
| 16 | 料桶（带盖） | ф250 | 30 | 个 | ★国标食品级SUS304不锈钢材质 | 100 | 3000 |
| 17 | 塑料垃圾桶（蓝色） | 150L/580\*570 | 20 | 个 | 高强度材料制作 | 150 | 3000 |
| 18 | 塑料垃圾桶（白色） | ф500 | 30 | 个 | 高强度材料制作 | 320 | 9600 |
| 19 | 带轮脚踏垃圾桶 | AF07502/120L | 4 | 个 | 采用国标材质制作，配置负载轮 | 420 | 1680 |
| 20 | 塑料蔬菜筐（蓝色） | 650\*450\*300 | 10 | 个 | 材质：聚乙烯，符合食品级要求，单承载≥30kg | 110 | 1100 |
| 21 | 塑料蔬菜筐（黄色） | 650\*450\*300 | 10 | 个 | 材质：聚乙烯，符合食品级要求，单承载≥30kg | 110 | 1100 |
| 22 | 塑料蔬菜筐（绿色） | 650\*450\*300 | 10 | 个 | 材质：聚乙烯，符合食品级要求，单承载≥30kg | 110 | 1100 |
| 23 | 白色方筛 | 650\*450\*300 | 10 | 个 | 材质：聚乙烯，符合食品级要求，单承载≥30kg | 80 | 800 |
| 24 | 塑料周转箱（三种颜色） | 610\*420\*350 | 10 | 个 | 材质：聚乙烯，符合食品级要求，单承载≥30kg | 110 | 1100 |
| 25 | 炊帚 | 定型 | 20 | 个 | 竹制 | 12 | 240 |
| 26 | 不锈钢汤勺 | 2# | 3800 | 个 | ★国标食品级SUS304不锈钢材质。  **△** 不锈钢勺具有食品接触产品安全认证证书（通过GB 4806.9-2016标准），提供相关证明材料。 | 4 | 15200 |
| 27 | 竹子筷子 | 定型 | 800 | 双 | 材质铁木 | 3 | 2400 |
| 28 | 电子称 | 300公斤 | 2 | 台 | 功能：带称重计数功能；单件重量有断电保护； 可随机充电；具有欠压指示及保护装置； 内置蓄电池；称重量≥300Kg | 520 | 1040 |
| 29 | 电子称 | 10公斤 | 2 | 台 | 功能：带称重计数功能；单件重量有断电保护； 可随机充电；具有欠压指示及保护装置； 内置蓄电池；称重量≥10Kg | 400 | 800 |
| 30 | 台秤 | 10公斤 | 2 | 台 | 功能：前后两个屏幕显示；带托盘台面；按键主板一体化；内置蓄电池；称重量≥10Kg | 400 | 800 |
| 31 | 细磨刀石 | 20\*5\*2.5 | 15 | 块 | 质：海洞沙 海沟沙尺寸：≥20\*5\*2.5 | 70 | 1050 |
| 32 | 保鲜盒 | 500\*350\*300 | 15 | 个 | 材质：聚丙烯 PP密封圈：硅胶树脂耐热温度：100-120℃尺寸：≥500\*350\*200mm | 20 | 300 |
| 33 | 保鲜盒 | 450\*300\*150 | 15 | 个 | 材质：聚丙烯 PP密封圈：硅胶树脂耐热温度：100-120℃尺寸：≥500\*350\*200mm | 20 | 300 |
| 34 | 留样盒 | 100\*100\*50mm | 15 | 个 | ★材质：食品级SUS403不锈钢材质：加盖尺寸：≥100\*100\*50mm | 20 | 300 |
| 35 | 收纳箱 | 500\*350\*350mm | 15 | 个 | 材质：塑料（加厚）外形：加盖尺寸：≥500\*350\*350mm颜色：奶黄色 | 15 | 225 |
| 36 | 整理箱 | 520\*400\*300 | 3 | 个 | 材质：聚乙烯，符合食品级要求 | 39 | 117 |
| 37 | 小漏盆 | φ500mm | 10 | 个 | ★材质：1.2mmSUS304,：镜面抛光，整体冲孔尺寸：开口直径500mm，高200mm。 | 29 | 290 |
| 38 | 擀面杖 | 400\*35mm | 10 | 个 | 材质：梨木 尺寸：≥400\*35mm | 22 | 220 |
| 39 | 油刷 | 210\*75mm | 20 | 个 | 刷头材质：高级软羊毛固定材质，实木木柄尺寸：≥210\*75mm | 29 | 580 |
| 40 | 钢丝刷 | 300m | 40 | 个 | 材质：头柄6\*15排铜钢丝，实木木柄尺寸：≥300mm | 29 | 1160 |
| 41 | 铲刀 | L=200mm | 20 | 个 | ★材质：刀身采用1.2mmSUS304,执行国家标准18.8不锈钢，实木木柄尺寸：长度200mm，开口100mm | 29 | 580 |
| 42 | 厨师服 | 定做 | 70 | 套 | 上装纯棉，男女通用，长、短袖各一半，白色 | 100 | 7000 |
| 43 | 厨师帽 | 定做 | 70 | 套 | 面料：纯棉，特性：男女通用，尺码：大、中、小号各10个， | 22 | 1540 |
| 44 | 袖套 | 定做 | 30 | 付 | 面料：纯棉 颜色：白色 | 22 | 660 |
| 45 | 耐高温手套 | 340mm | 50 | 付 | 长度：340mm | 7 | 350 |
| 46 | 布围腰 | 定做 | 40 | 件 | 面料：棉布 颜色：白色 | 22 | 880 |
| 47 | 保鲜膜 | 300\*500 | 30 | 块 | 尺寸：305m\*45cm 材质：符合食品级要求 | 27 | 810 |
| 48 | 一次性手套 | 135\*245mm | 50 | 付 | 材质：乙烯树脂 特性：精装加厚 尺寸：≥135mm\*245mm | 4 | 200 |
| 49 | 砍刀 | 300\*130 | 10 | 把 | ★国标食品级SUS304不锈钢材质 | 40 | 400 |
| 50 | 菜刀 | 300\*200\*130mm | 10 | 把 | ★材质：SUS403食品级不锈钢 尺寸：≥300mm\*200mm\*130mm | 47 | 470 |
| 51 | 削皮刀 | 180\*80mm | 20 | 把 | 材质: 铁皮 尺寸：≥180mm\*80mm | 26 | 520 |
| 52 | 五格餐盘 | 400\*600mm | 3800 | 个 | ★国标食品级SUS304不锈钢材质**△** 不锈钢餐盘具有食品接触产品安全认证证书（通过GB 4806.9-2016标准），提供相关证明材料。 | 27 | 102600 |
| 53 | 教职工售饭系统 | 定型 | 2 | 套 | 1. 可满足200人制卡、收费。   ★2、邹平市教体局食堂管理账户系统对接完成餐费缴纳 | 5000 | 10000 |
| 54 | 农药快速检测仪 | 400\*350\*150mm | 1 | 台 | 波长配置：410nm～650nm；仪器抑制率显示范围：0%～100%；抑制率测量范围：0%～100%；透射比准确度：±1.5%； 透射比重复性：≤0.5%； 漂移：≤0.005Abs/3min； 抑制率示值误差：≤10%抑制率重复性：≤5%台式多功能型，具有分光光度检测和胶体金检测功能，≥12通道，单波冷长光源，每个通道配置≥4种波长光源。所有检测项目可实现所有通道同时检测。 | 6000 | 6000 |
| 农残检测仪配合检测试剂，仪器能够对食品添加剂、有毒有害物质、农药残留、重金属含量、瘦肉精激素类、抗生素残留、水产品安全等进行快速检测。 |
| 农残检测仪光源亮度自动调节和校准；仪器自带热敏打印机，可直接打印检测结果。仪器采用安卓智能系统，具有良好的触控操作界面，检测数据可保存、打印和上传； |
| 配套：台式电子天平（最小称重0-220g）、常用工具、常用器皿、附件箱。 |
| 控制总价（元） | | | 2091927.00 | | | | |
|  | | |  | | | | |

**现变更为 :**

**1.**（采购人自行委托）鲁中职业学院综合实训基地（抱印校区）教育教学设施设备—后勤保障设备采购的潜在投标人应在滨州邹平市公共资源交易平台获取招标文件，并于2024年07月02日09:00前递交投标文件。

**2.** 加密的电子投标文件上传截止时间为投标截止时间；

投标截止时间及开标时间：2024年07月02日09:00时

投标人远程解密电子投标文件时间：2024年07月02日09:00至09:30时

**3.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| A02包 厨具类设备 | | | | | | | |
| **序号** | **名称** | **规格型号** | **数量** | **单位** | **技术参数** | **全费用控制单价（元）** | **合价（元）** |
| 一层厨房 | | | | | | | |
| 副食库 | | | | | | | |
| 1 | 平板车 | 600x900x800 | 2 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材≥1.2mm，面下层附高密度防火板，并用4\*4角铁加固，车把采用冷弯成型￠38\*1.2mm管并焊接把座加固；脚轮采用高耐磨尼龙转向轮。 | 750 | 1500 |
| 2 | 四层货架 | 1200×500×1600 | 8 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：立柱50×50×1.2mm方管，横格支撑及排档国标食品级SUS304不锈钢方管38x25x1.2mm。货架力学性能符合GB/T42675-2023国家标准，抗拉强度≥515MPa、规定塑性延伸强度≥205MPa、断后伸长率(%)≥35%，货架质量要求所用板材符合：力学性能、维氏硬度、晶粒度、弯曲试验、化学成分、晶间腐蚀、理化指标、浸泡液，符合国家检验要求：GB/T228.1-2021、GB/T232-2010、GB/T4334-2020、GB/T4340.1-2009、GB/T6394-2017、GB31604.49-2016国家标准， | 1500 | 12000 |
| 提供相关检测报告。 |
| 主食库 | | | | | | | |
| 1 | 米面架 | 1200×500×300 | 6 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：立柱50×50×1.2mm方管，横格支撑及排档国标食品级SUS304不锈钢方管38x25x1.2mm。 | 760 | 4560 |
| 2 | 四层货架 | 1200×500×1600 | 5 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：立柱50×50×1.2mm方管，横格支撑及排档国标食品级SUS304不锈钢方管38x25x1.2mm。货架力学性能符合GB/T42675-2023国家标准，抗拉强度≥515MPa、规定塑性延伸强度≥205MPa、断后伸长率(%)≥35%，货架质量要求所用板材符合：力学性能、维氏硬度、晶粒度、弯曲试验、化学成分、晶间腐蚀、理化指标、浸泡液，符合国家检验要求：GB/T228.1-2021、GB/T232-2010、GB/T4334-2020、GB/T4340.1-2009、GB/T6394-2017、GB31604.49-2016国家标准，提供相关检测报告。 | 1500 | 7500 |
| 3 | 平板车 | 600x900x800 | 2 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：1.2mm面下层附高密度防火板，并用4\*4角铁加固，车把采用冷弯成型￠38\*1.2mm管并焊接把座加固；脚轮采用高耐磨尼龙转向轮。 | 750 | 1500 |
| 粗加工间 | | | | | | | |
| 1 | 双星沥水盆台 | 1500×750×800+150 | 3 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材：台面及槽体≥1.2mm, 下带四个≥Ф38mm可调国标食品级SUS304不锈钢子弹脚，国标食品级SUS304不锈钢下水口。围板采用商品规格标厚1.2mm国标国标食品级SUS304不锈钢板；底部用1.2mm国标食品级SUS304不锈钢U形材作加强筋，配有国标食品级SUS304不锈钢可调脚。 | 1050 | 3150 |
| 2 | 双层工作台(带背） | 1500×750×800+150 | 2 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面≥1.2mm，台面下垫衬木板，支架、通脚￠48\*1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢，可调子弹脚国标食品级SUS304不锈钢￠48，支架横通￠32\*1.0㎜。 | 1200 | 2400 |
| 3 | 大单星盆台 | 1000×750×800+150 | 2 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材：台面及槽体≥1.2mm, 下带四个≥Ф38mm可调国标食品级SUS304不锈钢子弹脚，国标食品级SUS304不锈钢下水口。围板采用商品规格标厚1.2mm国标国标食品级SUS304不锈钢板；底部用1.2mm国标食品级SUS304不锈钢U形材作加强筋，配有国标食品级SUS304不锈钢可调脚。 | 800 | 1600 |
| 4 | 单星沥水盆台 | 1500×750×800+150 | 2 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板材；板材：台面及槽体≥1.2mm, 下带四个≥Ф38mm可调国标食品级SUS304不锈钢子弹脚，国标食品级SUS304不锈钢下水口。围板采用商品规格标厚1.2mm国标国标食品级SUS304不锈钢板；底部用≥1.2mm国标食品级SUS304不锈钢U形材作加强筋，配有国标食品级SUS304不锈钢可调脚。 | 960 | 1920 |
| 5 | 土豆去皮机 | 350# | 1 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢，生产能力≥240kg/h，电压：380V，功率≥2KW | 4200 | 4200 |
| 6 | 切菜机 | 1000# | 1 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢，电压：380V，功率≥1.5KW 生产能力：200-1000kg/h | 9500 | 9500 |
| 7 | 绞切两用机 | 400# | 1 | 台 | 用料：全国标食品级SUS304不锈钢，工作效率：≥400㎏/h（片）≥200㎏/h（丝）≥100㎏/h（馅），切片厚度：约4mm（可定制），电压：220V，功率≥1KW | 3800 | 3800 |
| 8 | 灭蝇灯 | 40w | 2 | 台 | 电压/功率：220V，采用阳极氧化防锈的国标食品级SUS304不锈钢结构外壳，专用灭蝇灭蚊灯管，具有升压电路，可抽拉式底盘。 | 300 | 600 |
| 10 | 挂墙一层板 | 1500×300 | 7 | 台 | 用料：国标304不锈钢；板材≥1.2mm | 380 | 2660 |
| 11 | 挂墙一层板 | 2000×300 | 1 | 台 | 用料：国标304不锈钢；板材≥1.2mm | 500 | 500 |
| 洗消餐具回收间 | | | | | | | |
| 1 | 双孔污碟台 | 1500×750×800+150 | 2 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材：台面及槽体≥1.2mm,水斗深度250mm，带立背，立柱Φ38×1.2mm. 下带四个≥Ф38mm可调国标食品级SUS304不锈钢子弹脚，脚横撑φ25×1.2mm，国标食品级SUS304不锈钢下水口。 | 2200 | 4400 |
| 2 | 超声波洗碗机 | 1500×800×800+150 | 3 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 7000 | 21000 |
| 3 | 活动工作台 | 1200×700×800 | 2 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm，台面下垫衬木板，支架、通脚￠38\*1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢，支架横通￠25\*1.0㎜，脚轮采用高耐磨尼龙转向轮。 | 950 | 1900 |
| 4 | 四层货架 | 1200×500×1600 | 3 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：立柱50×50×1.2mm方管，横格支撑及排档国标食品级SUS304不锈钢方管38x25x1.2mm。货架力学性能符合GB/T42675-2023国家标准，抗拉强度≥515MPa、规定塑性延伸强度≥205MPa、断后伸长率(%)≥35%，货架质量要求所用板材符合：力学性能、维氏硬度、晶粒度、弯曲试验、化学成分、晶间腐蚀、理化指标、浸泡液，符合国家检验要求：GB/T228.1-2021、GB/T232-2010、GB/T4334-2020、GB/T4340.1-2009、GB/T6394-2017、GB31604.49-2016国家标准，提供相关检测报告。 | 1450 | 4350 |
| 5 | 收碗车 | 900×600×800 | 7 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材：国标食品级SUS304不锈钢板1.0㎜，￠25\*1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢管冷弯成形把手，≥5吋。 脚轮：二转二定。 | 280 | 1960 |
| 6 | 灭蝇灯 | 40w | 1 | 台 | 电压/功率：220V/40W采用阳极氧化防锈的国标食品级SUS304不锈钢结构外壳，专用灭蝇灭蚊灯管，具有升压电路，可抽拉式底盘。 | 300 | 300 |
|  | 副食制作间 | | 1 | 间 |  |  |  |
| 1 | 四门高身雪柜 | 1220×700×1900 | 2 | 台 | 材质：侧板、前板、面板箱门、及内装为304国标食品级SUS304不锈钢板，底板、后板、顶板热镀锌板网架：浸塑碳素结构钢丝断热材：聚氨酯发泡蒸发器：Φ8mm铜管温度设定范围：冷冻-12～-10℃，冷藏0℃～10℃，有效内容积≥1.0m³，电压:220V 冷柜所用不锈钢板材抗菌标准符合GB/T11170-2008、YB/T4171-2020含Cu元素，检验合格，所用板材不得检出大肠杆菌、沙门氏菌等，提供相关检测报告。冷柜电部件与易触及接地金属部件之间基本绝缘，泄漏电流限值≤3.5mA，在导线和包裹在绝缘层外面的金属箔之间施加2000V电压，持续15min不应击穿，符合GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014标准，设备具有产品安全认证及相关检测报告；冷柜门封条卫生安全符合GB21551.2-2010标准抗菌率≥90%符合国家标准，检测样品未出现长霉，评定等级为0级，提供相关检测报告；冷柜所用不锈钢板经≥1000h中性盐雾试验（GB/T10125-2021）后，检验面需无锈蚀现象，检验合格，提供相关检测报告； | 5500 | 11000 |
| 2 | 四层货架 | 1200×500×1600 | 1 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：立柱50×50×1.2mm方管，横格支撑及排档国标食品级SUS304不锈钢方管38x25x1.2mm。货架力学性能符合GB/T42675-2023国家标准，抗拉强度≥515MPa、规定塑性延伸强度≥205MPa、断后伸长率(%)≥35%，货架质量要求所用板材符合：力学性能、维氏硬度、晶粒度、弯曲试验、化学成分、晶间腐蚀、理化指标、浸泡液，符合国家检验要求：GB/T228.1-2021、GB/T232-2010、GB/T4334-2020、GB/T4340.1-2009、GB/T6394-2017、GB31604.49-2016国家标准，提供相关检测报告。 | 1450 | 1450 |
| 3 | 双星盆台 | 1200×750×800+150 | 1 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材：台面及槽体≥1.2mm, 下带四个≥Ф38mm可调国标食品级SUS304不锈钢子弹脚，国标食品级SUS304不锈钢下水口。围板采用商品规格标厚1.2mm国标国标食品级SUS304不锈钢板；底部用1.2mm国标食品级SUS304不锈钢U形材作加强筋，配有国标食品级SUS304不锈钢可调脚。星盆所用板材产品符合GB/T38160-2019、GB/T11170-2008、GB/T42675-2023国家标准。星盆力学性能符合GB/T 42675-2023国家标准，抗拉强度≥515MPa、规定塑性延伸强度≥205MPa、断后伸长率(%)≥35% | 1200 | 1200 |
| 提供相关检测报告。 |  |
| 4 | 双层工作台 | 1500×800×800 | 21 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm，台面下垫衬木板，支架、通脚￠48\*1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢，可调子弹脚国标食品级SUS304不锈钢￠48，支架横通￠32\*1.0㎜。 | 1450 | 30450 |
| 5 | 电磁双头矮汤炉 | 1250×800×580+670 | 1 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm，侧板厚≥1.2mm，电压：380V 功率≥15KW\*2 | 10190 | 10190 |
| 6 | 电磁大锅灶 | 1100×1250×800+400 | 10 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm，侧板厚≥1.2mm，电压：380V 功率≥25KW | 8600 | 86000 |
| 7 | 电磁单头单尾小炒灶 | 1200×1150×800+400 | 1 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm，侧板厚≥1.2mm，电压：380V 功率：15KW | 6500 | 6500 |
| 8 | 炉台拼板 | 400×1250×800+400 | 5 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm国标食品级SUS304不锈钢板，支架、通脚Ф38×1.2mm国标食品级SUS304不锈钢，下带四个Ф38mm可调子弹脚国标食品级SUS304不锈钢。 | 950 | 4750 |
| 9 | 炉台拼板 | 400×1150×800+400 | 1 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm国标食品级SUS304不锈钢板，支架、通脚Ф38×1.2mm国标食品级SUS304不锈钢，下带四个Ф38mm可调子弹脚国标食品级SUS304不锈钢。 | 800 | 800 |
| 10 | 灭蝇灯 | 40w | 2 | 台 | 电压/功率：220V/40W采用阳极氧化防锈的国标食品级SUS304不锈钢结构外壳，专用灭蝇灭蚊灯管，具有升压电路，可抽拉式底盘。 | 300 | 600 |
| 11 | 调料车 | 900\*600\*800（mm） | 1 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材≥1.2mm，12缸 | 850 | 850 |
| 12 | 油网烟罩 | 13100×1300×550 | 1 | 台 | 用料：国标304不锈钢板；板材：国标304不锈钢板≥1.2mm，带隔油网，隔油网板材厚度≥1.0㎜，油网角度范围：35°~45°，两端配接油槽，配国标防爆灯。烟罩所用不锈钢板涂层及密封胶均采用耐高温、阻燃材料，以防安全隐患，测试耐火完整性≥120min后，背火面未出现持续性达10s或10s以上火焰，试件未丧失耐火完整性，符合GB/T9978.1-2008；烟罩所用不锈钢板涂层及密封胶均采用耐高温、阻燃材料，以防安全隐患，符合GB8624-2012标准，燃烧性能等级满足A1要求；烟罩长时间在高温、油污、水蒸气等环境下不会出现锈蚀断裂现象，烟罩所用不锈钢板经≥1200h中性盐雾试验（符合GB/T10125-2021）标准，符合GB/T6461-2002进行评级达到保护等级10级，检验面无锈蚀现象；烟罩搁板载荷≥100kg，变形量＜3mm，焊接部位牢固敦实、焊纹均匀、外漏焊缝抛光和去色处理，符合GB/T228.1-2021国家标准，焊接拉力最大载荷Fm≥60kN； | 17030 | 17030 |
| **△**烟罩质量要求所用板材符合GB/T228.1-2021、GB/T232-2010、GB/T4334-2020、GB/T4340.1-2009、GB/T6394-2017、GB31604.49-2016国家标准。提相关检测报告； |
| 13 | 烟罩装饰板 | 14400×1500 | 1 | 台 | 用料：国标304不锈钢；板材：1.2mm烟罩装饰板所用不锈钢板涂层及密封胶均采用耐高温、阻燃材料，以防安全隐患，测试耐火完整性≥120min后，背火面未出现持续性达10s或10s以上火焰，试件未丧失耐火完整性，符合GB/T9978.1-2008，提相关检测报告； | 10800 | 10800 |
| 14 | 油网烟罩 | 3100×1300×550 | 1 | 台 | 用料：国标304不锈钢板；板材：国标304不锈钢板≥1.2mm，带隔油网，隔油网板材厚度≥1.0㎜，油网角度范围：35°~45°，两端配接油槽，配国标防爆灯。。 | 4030 | 4030 |
| 15 | 烟罩装饰板 | 5700×1500 | 1 | 台 | 用料：国标304不锈钢；板材厚度≥1.2mm | 4275 | 4275 |
| 16 | 炉背封钢 | 13100×1900 | 1 | 台 | 用料：国标304不锈钢；板材厚度≥1.2mm | 3705 | 3705 |
| 17 | 炉背封钢 | 3100×1900 | 1 | 台 | 用料：国标304不锈钢；板材厚度≥1.2mm | 2945 | 2945 |
| 18 | 留样柜 | 1220×700×1900 | 1 | 台 | 精制全铜管，压缩机采用直冷式制冷方式，箱体为整体发泡，发泡材料采用无污染的环保材料，符合环保要求，玻璃门，全国标食品级SUS304不锈钢箱体，自动回归们，电压/功率：220v/1kw | 3000 | 3000 |
| 温度：2℃- 10℃ |
| 主食制作间 | | | | | | | |
| 1 | 四门高身雪柜 | 1220×700×1900 | 1 | 台 | 材质：侧板、前板、面板箱门、及内装为304国标食品级SUS304不锈钢板，底板、后板、顶板热镀锌板网架：浸塑碳素结构钢丝断热材：聚氨酯发泡蒸发器：Φ8mm铜管温度设定范围：冷冻-12～-10℃，冷藏0℃～10℃，有效内容积≥1.0m³，电压:220V 冷柜所用不锈钢板材抗菌标准符合GB/T11170-2008、YB/T4171-2020含Cu元素，检验合格，所用板材不得检出大肠杆菌、沙门氏菌等，提供相关检测报告。冷柜电部件与易触及接地金属部件之间基本绝缘，泄漏电流限值≤3.5mA，在导线和包裹在绝缘层外面的金属箔之间施加2000V电压，持续15min不应击穿，符合GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014标准，设备具有产品安全认证及相关检测报告；冷柜门封条卫生安全符合GB21551.2-2010标准抗菌率≥90%符合国家标准，检测样品未出现长霉，评定等级为0级，提供相关检测报告；冷柜所用不锈钢板经≥1000h中性盐雾试验（GB/T10125-2021）后，检验面需无锈蚀现象，检验合格，提供相关检测报告； | 5500 | 5500 |
| 2 | 双星盆台 | 1200×750×800+150 | 1 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材：台面及槽体≥1.2mm, 下带四个≥Ф38mm可调国标食品级SUS304不锈钢子弹脚，国标食品级SUS304不锈钢下水口。围板采用商品规格标厚1.2mm国标国标食品级SUS304不锈钢板；底部用1.2mm国标食品级SUS304不锈钢U形材作加强筋，配有国标食品级SUS304不锈钢可调脚。星盆所用板材产品符合GB/T38160-2019、GB/T11170-2008、GB/T42675-2023国家标准。星盆力学性能符合GB/T 42675-2023国家标准，抗拉强度≥515MPa、规定塑性延伸强度≥205MPa、断后伸长率(%)≥35% | 1200 | 1200 |
| 3 | 电烤箱 | 1250x950x1680三层六盘 | 1 | 台 | 1、全国标食品级SUS304不锈钢结构，全玻璃炉门，配有照明灯。  2、全封闭式整体环保耐高温材料。3、数字显示温控器，配有数显定时报警装置、超温安全保护等。  4、炉面火、炉底火温度独立控制。5、万向脚轮设计。  6、三层可视独立控制。炉内独立照明，独立定时计时功能。 | 5500 | 5500 |
| 4 | 电饼铛 | 650x700x800 | 3 | 台 | 功率：5kw，电压：380v双温双控，特质不粘锅铝面，柜体采用厚度≥1.0mm国标食品级SUS304不锈钢材质制作。.电饼铛防水等级不低于IPX4，电子电路的设计和应用，应保证其任意故障都不导致器具不安全，产品安全符合国标GB4706.37-2008标准，设备取得产品安全认证及相关检测报告； | 1450 | 4350 |
| 5 | 灭蝇灯 | 40w | 2 | 台 | 电压/功率：220V/40W采用阳极氧化防锈的国标食品级SUS304不锈钢结构外壳，专用灭蝇灭蚊灯管，具有升压电路，可抽拉式底盘。 | 300 | 600 |
| 6 | PP面工作台 | 1800×800×800 | 5 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：国标食品级PP板，厚≥2㎝，台面外框为国标国标食品级SUS304不锈钢板≥1.0㎜，包边7㎝，立柱为￠38国标食品级SUS304不锈钢管，厚1.0㎜，横格支撑￠38国标食品级SUS304不锈钢管，配可调式子弹脚。 | 1600 | 8000 |
| 7 | 面粉车 | 500×500×550 | 5 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：车盖≥1.2mm国标食品级SUS304不锈钢板，采用一次拉伸成型1.2mm国标食品级SUS304不锈钢车斗，无焊缝，内部光滑。脚轮采用高耐磨尼龙转向轮。 | 950 | 4750 |
| 8 | 油网烟罩 | 6800×1300×550 | 1 | 台 | 用料：国标304不锈钢板；板材：国标304不锈钢板≥1.2mm，带隔油网，隔油网板材厚度≥1.0㎜，油网角度范围：35°~45°，两端配接油槽，配国标防爆灯。 | 8840 | 8840 |
| 9 | 烟罩装饰板 | 8600×1500 | 1 | 台 | 用料：国标304不锈钢；板材厚度≥1.2mm | 6450 | 6450 |
| 10 | 炉背封钢 | 6800×1900 | 1 | 台 | 用料：国标304不锈钢；板材厚度≥1.2mm | 6460 | 6460 |
| 11 | 压面机 |  | 1 | 台 | 用料：全国标食品级SUS304不锈钢，电压：380V，功率≥0.75KW压面机在后厨高温潮湿环境中，应符合GB/T2423.16-2022国家标准，严酷等级2，长霉等级0级:黑曲霉、土曲霉、绿色木霉、绳状青梅、球毛壳霉观察未见生长；压面机所用不锈钢板材抗菌标准符合GB/T11170-2008、YB/T4171-2020含Cu元素，检验合格，所用板材不得检出：大肠杆菌、沙门氏菌；提供相关检测报告 | 3500 | 3500 |
| 12 | 和面机 | 75kg | 1 | 台 | 用料：全国标食品级SUS304不锈钢，电压：380V，功率≥3KW和面机在后厨高温潮湿环境中，应符合GB/T2423.16-2022国家标准，严酷等级2，长霉等级0级:黑曲霉、土曲霉、绿色木霉、绳状青梅、球毛壳霉观察未见生长；和面机所用不锈钢板材抗菌标准符合GB/T11170-2008、YB/T4171-2020含Cu元素，检验合格，所用板材不得检出：大肠杆菌、沙门氏菌，提供相关检测报告； | 12000 | 12000 |
| 13 | 馒头机 | 1350x580x920 | 1 | 台 | 用料：全国标食品级SUS304不锈钢，生产能力≥65PCS/Min，电压：380V，功率≥3KW馒头机在后厨高温潮湿环境中，应符合GB/T2423.16-2022国家标准，严酷等级2，长霉等级0级:黑曲霉、土曲霉、绿色木霉、绳状青梅、球毛壳霉观察未见生长；馒头机所用不锈钢板材抗菌标准符合GB/T11170-2008、YB/T4171-2020含Cu元素，检验合格，所用板材不得检出：大肠杆菌、沙门氏菌；提供相关检测报告 | 15000 | 15000 |
| 14 | 双层工作台 | 1800×800×800 | 5 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm，台面下垫衬木板，支架、通脚￠48\*1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢，可调子弹脚国标食品级SUS304不锈钢￠48，支架横通￠32\*1.0㎜。 | 1800 | 9000 |
| 15 | 饼盘车 | 600x760x1500 | 14 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：国标食品级SUS304不锈钢≥1.2mm厚；四个转向轮，托撑厚≥1.2mm。12层 | 820 | 11480 |
| 16 | 双门蒸饭车（竖盘） | 1200x900x1800 | 10 | 台 | 24盘，用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：外层厚≥1.0㎜，内层钢板及托盘架≥1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢板材,柜体骨架50\*50\*5㎜角铁,防锈处理,蒸饭盒≥1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢板,蒸箱门采用聚脂发泡填充,在人字型顶部开4个分气孔,手柄全部采用尼龙国标塑料,螺丝,铆钉采用国标食品级SUS304不锈钢材料. 电量：24KW/380V。定时控温。 | 6000 | 60000 |
| 17 | 油网烟罩 | 13300×1300×550 | 1 | 台 | 用料：国标304不锈钢板；板材：国标304不锈钢板≥1.2mm，带隔油网，隔油网板材厚度≥1.0㎜，油网角度范围：35°~45°，两端配接油槽，配国标防爆灯。 | 17290 | 17290 |
| 18 | 烟罩装饰板 | 14600×1500 | 1 | 台 | 用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 10950 | 10950 |
| 19 | 炉背封钢 | 13300×1900 | 1 | 台 | 用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 12635 | 12635 |
| 20 | 夹层锅 | 200L | 2 | 台 | 200L 用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 13500 | 27000 |
| 21 | 四层货架 | 1200×500×1600 | 1 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：立柱50×50×1.2mm方管，横格支撑及排档国标食品级SUS304不锈钢方管38x25x1.2mm。货架力学性能符合GB/T42675-2023国家标准，抗拉强度≥515MPa、规定塑性延伸强度≥205MPa、断后伸长率(%)≥35%，货架质量要求所用板材符合：力学性能、维氏硬度、晶粒度、弯曲试验、化学成分、晶间腐蚀、理化指标、浸泡液，符合国家检验要求：GB/T228.1-2021、GB/T232-2010、GB/T4334-2020、GB/T4340.1-2009、GB/T6394-2017、GB31604.49-2016国家标准，提供相关检测报告。 | 1450 | 1450 |
| 备餐间 | | | | | | | |
| 1 | 双层工作台 | 1800×750×800 | 6 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm，台面下垫衬木板，支架、通脚￠48\*1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢，可调子弹脚国标食品级SUS304不锈钢￠48，支架横通￠32\*1.0㎜。 | 1450 | 8700 |
| 2 | 开水器连底座 | 12kw | 1 | 台 | 1.电开水器外壳国标食品级SUS304不锈钢，内胆材质国标食品级SUS304不锈钢  2.电开水器容积≥120L，每小时出水不断。  3.电开水器内胆保温采用阻燃材料。  4.电开水器具有缺水保护，防干烧，电流过载保护。 | 4500 | 4500 |
| 3 | 双星盆台 | 1200×750×800+150 | 1 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材：台面及槽体≥1.2mm, 下带四个≥Ф38mm可调国标食品级SUS304不锈钢子弹脚，国标食品级SUS304不锈钢下水口。围板采用商品规格标厚1.2mm国标国标食品级SUS304不锈钢板；底部用1.2mm国标食品级SUS304不锈钢U形材作加强筋，配有国标食品级SUS304不锈钢可调脚。星盆所用板材产品符合GB/T38160-2019、GB/T11170-2008、GB/T42675-2023国家标准。星盆力学性能符合GB/T 42675-2023国家标准，抗拉强度≥515MPa、规定塑性延伸强度≥205MPa、断后伸长率(%)≥35% | 1200 | 1200 |
| 4 | 灭蝇灯 | 40w | 2 | 台 | 电压/功率：220V/40W采用阳极氧化防锈的国标食品级SUS304不锈钢结构外壳，专用灭蝇灭蚊灯管，具有升压电路，可抽拉式底盘。 | 300 | 600 |
| 餐厅 | | | | | | | |
| 1 | 热风循环消毒柜 | 双门 | 5 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；内部远红外线石英电加热管加热，加热温度范围：100 -150℃；高温热风360度循环杀菌；立体高温热风循环，消毒碗筷光亮无积水; 功率4kw，电压：220v消毒柜所用不锈钢板材抗菌标准符合GB/T11170-2008、YB/T4171-2020含Cu元素，检验合格，所用板材不得检出：大肠杆菌、沙门氏菌。**△**消毒柜卫生安全符合《消毒技术规范》（卫生部·2002年版）可杀灭幽门螺旋杆菌，杀灭率≥99.99%。提供相关检测报告。 | 5500 | 27500 |
| 2 | 快餐桌椅 | 四人 | 156 | 台 | 四人，桌面参考规格：1150x600x760，国标食品级SUS304锈钢板厚≥1.2mm，底板高密度板并做防潮处理 支架：采用直径50mm国标食品级SUS304不锈钢方管型材，带后背座椅。  **△**餐桌椅所用不锈钢板经≥1000h中性盐雾试验（符合GB/T10125-2021）后，检验面无锈蚀；  **△**餐桌椅所用不锈钢板材抗菌标准符合GB/T11170-2008、YB/T4171-2020含Cu元素，检验合格，所用板材不得检出：大肠杆菌、沙门氏菌；提供相关检测报告 | 380 | 59280 |
| 二层厨房 | | | | | | | |
| 洗消餐具回收间 | | | | | | | |
| 1 | 双孔污碟台 | 1500×750×800+150 | 2 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材：台面及槽体厚≥1.2mm,水斗深度250mm，带立背，立柱Φ38×1.2mm. 下带四个≥Ф38mm可调国标食品级SUS304不锈钢子弹脚，脚横撑φ25×1.2mm，国标食品级SUS304不锈钢下水口。 | 2200 | 4400 |
| 2 | 超声波洗碗机 | 1500×800×800+150 | 3 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 7000 | 21000 |
| 3 | 活动工作台 | 1200×700×800 | 2 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm，台面下垫衬木板，支架、通脚￠38\*1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢，支架横通￠25\*1.0㎜，脚轮采用高耐磨尼龙转向轮。 | 950 | 1900 |
| 4 | 四层货架 | 1200×500×1600 | 3 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：立柱50×50×1.2mm方管，横格支撑及排档国标食品级SUS304不锈钢方管38x25x1.2mm。货架力学性能符合GB/T42675-2023国家标准，抗拉强度≥515MPa、规定塑性延伸强度≥205MPa、断后伸长率(%)≥35%，货架质量要求所用板材符合：力学性能、维氏硬度、晶粒度、弯曲试验、化学成分、晶间腐蚀、理化指标、浸泡液，符合国家检验要求：GB/T228.1-2021、GB/T232-2010、GB/T4334-2020、GB/T4340.1-2009、GB/T6394-2017、GB31604.49-2016国家标准，提供相关检测报告。 | 1450 | 4350 |
| 5 | 收碗车 | 900×600×800 | 6 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材：国标食品级SUS304不锈钢板厚≥1.0㎜，￠25\*1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢管冷弯成形把手，≥5吋。 脚轮：二转二定。 | 280 | 1680 |
| 6 | 灭蝇灯 | 40w | 1 | 台 | 电压/功率：220V/40W采用阳极氧化防锈的国标食品级SUS304不锈钢结构外壳，专用灭蝇灭蚊灯管，具有升压电路，可抽拉式底盘。 | 300 | 300 |
|  | 副食制作间 | | 1 | 间 |  |  |  |
| 1 | 四门高身雪柜 | 1220×700×1900 | 2 | 台 | 材质：侧板、前板、面板箱门、及内装为304国标食品级SUS304不锈钢板，底板、后板、顶板热镀锌板网架：浸塑碳素结构钢丝断热材：聚氨酯发泡蒸发器：Φ8mm铜管温度设定范围：冷冻-12～-10℃，冷藏0℃～10℃，有效内容积≥1.0m³，电压:220V 冷柜所用不锈钢板材抗菌标准符合GB/T11170-2008、YB/T4171-2020含Cu元素，检验合格，所用板材不得检出大肠杆菌、沙门氏菌等，提供相关检测报告。冷柜电部件与易触及接地金属部件之间基本绝缘，泄漏电流限值≤3.5mA，在导线和包裹在绝缘层外面的金属箔之间施加2000V电压，持续15min不应击穿，符合GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014标准，设备具有产品安全认证及相关检测报告；冷柜门封条卫生安全符合GB21551.2-2010标准抗菌率≥90%符合国家标准，检测样品未出现长霉，评定等级为0级，提供相关检测报告；冷柜所用不锈钢板经≥1000h中性盐雾试验（GB/T10125-2021）后，检验面需无锈蚀现象，检验合格，提供相关检测报告； | 5500 | 11000 |
| 2 | 四层货架 | 1200×500×1600 | 1 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：立柱50×50×1.2mm方管，横格支撑及排档国标食品级SUS304不锈钢方管38x25x1.2mm。货架力学性能符合GB/T42675-2023国家标准，抗拉强度≥515MPa、规定塑性延伸强度≥205MPa、断后伸长率(%)≥35%，货架质量要求所用板材符合：力学性能、维氏硬度、晶粒度、弯曲试验、化学成分、晶间腐蚀、理化指标、浸泡液，符合国家检验要求：GB/T228.1-2021、GB/T232-2010、GB/T4334-2020、GB/T4340.1-2009、GB/T6394-2017、GB31604.49-2016国家标准，提供相关检测报告。 | 1450 | 1450 |
| 3 | 双星盆台 | 1200×750×800+150 | 1 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材：台面及槽体≥1.2mm, 下带四个≥Ф38mm可调国标食品级SUS304不锈钢子弹脚，国标食品级SUS304不锈钢下水口。围板采用商品规格标厚1.2mm国标国标食品级SUS304不锈钢板；底部用1.2mm国标食品级SUS304不锈钢U形材作加强筋，配有国标食品级SUS304不锈钢可调脚。星盆所用板材产品符合GB/T38160-2019、GB/T11170-2008、GB/T42675-2023国家标准。星盆力学性能符合GB/T 42675-2023国家标准，抗拉强度≥515MPa、规定塑性延伸强度≥205MPa、断后伸长率(%)≥35% | 1200 | 1200 |
| 4 | 双层工作台 | 1500×800×800 | 15 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm，台面下垫衬木板，支架、通脚￠48\*1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢，可调子弹脚国标食品级SUS304不锈钢￠48，支架横通￠32\*1.0㎜。 | 1450 | 21750 |
| 5 | 电磁双头矮汤炉 | 1250×800×580+670 | 1 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm，侧板厚≥1.2mm，电压：380V 功率≥15KW\*2 | 10190 | 10190 |
| 6 | 电磁大锅灶 | 1100×1250×800+400 | 8 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm，侧板厚≥1.2mm，电压：380V 功率≥25KW | 8600 | 68800 |
| 7 | 电磁单头单尾小炒灶 | 1200×1150×800+400 | 1 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm，侧板厚≥1.2mm，电压：380V 功率≥15KW\*2 | 6500 | 6500 |
| 8 | 炉台拼板 | 400×1250×800+400 | 4 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm国标食品级SUS304不锈钢板，支架、通脚Ф38×1.2mm国标食品级SUS304不锈钢，下带四个≥Ф38mm可调子弹脚国标食品级SUS304不锈钢。 | 950 | 3800 |
| 9 | 炉台拼板 | 400×1150×800+400 | 1 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm国标食品级SUS304不锈钢板，支架、通脚Ф38×1.2mm国标食品级SUS304不锈钢，下带四个≥Ф38mm可调子弹脚国标食品级SUS304不锈钢。 | 800 | 800 |
| 10 | 灭蝇灯 | 40w | 1 | 台 | 电压/功率：220V/40W采用阳极氧化防锈的国标食品级SUS304不锈钢结构外壳，专用灭蝇灭蚊灯管，具有升压电路，可抽拉式底盘。 | 300 | 300 |
| 11 | 调料车 | 900\*600\*800（mm） | 1 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材厚≥1.2mm，12缸 | 850 | 850 |
| 12 | 油网烟罩 | 10700×1300×550 | 1 | 台 | 用料：国标304不锈钢板；板材：国标304不锈钢板厚≥1.2mm，带隔油网，隔油网板材厚度≥1.0㎜，油网角度为35度至45度，两端配接油槽，配国标防爆灯。 | 13910 | 13910 |
| 13 | 烟罩装饰板 | 12000×1500 | 1 | 台 | 用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 9000 | 9000 |
| 14 | 油网烟罩 | 3100×1300×550 | 1 | 台 | 用料：国标304不锈钢板；板材：国标304不锈钢板厚≥1.2mm，带隔油网，隔油网板材厚度≥1.0㎜，油网角度为35度至45度，两端配接油槽，配国标防爆灯。 | 4030 | 4030 |
| 15 | 烟罩装饰板 | 4400×1500 | 1 | 台 | 用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 3300 | 3300 |
| 16 | 炉背封钢 | 10700×1900 | 1 | 台 | 用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 10135 | 10165 |
| 17 | 炉背封钢 | 3100×1900 | 1 | 台 | 用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 2945 | 2945 |
| 主食制作间 | | | | | | | |
| 1 | 四门高身雪柜 | 1220×700×1900 | 1 | 台 | 材质：侧板、前板、面板箱门、及内装为304国标食品级SUS304不锈钢板，底板、后板、顶板热镀锌板网架：浸塑碳素结构钢丝断热材：聚氨酯发泡蒸发器：Φ8mm铜管温度设定范围：冷冻-12～-10℃，冷藏0℃～10℃，有效内容积≥1.0m³，电压:220V 冷柜所用不锈钢板材抗菌标准符合GB/T11170-2008、YB/T4171-2020含Cu元素，检验合格，所用板材不得检出大肠杆菌、沙门氏菌等，提供相关检测报告。冷柜电部件与易触及接地金属部件之间基本绝缘，泄漏电流限值≤3.5mA，在导线和包裹在绝缘层外面的金属箔之间施加2000V电压，持续15min不应击穿，符合GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014标准，设备具有产品安全认证及相关检测报告；冷柜门封条卫生安全符合GB21551.2-2010标准抗菌率≥90%符合国家标准，检测样品未出现长霉，评定等级为0级，提供相关检测报告；冷柜所用不锈钢板经≥1000h中性盐雾试验（GB/T10125-2021）后，检验面需无锈蚀现象，检验合格，提供相关检测报告； | 5500 | 5500 |
| 2 | 双星盆台 | 1200×750×800+150 | 1 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材：台面及槽体≥1.2mm, 下带四个≥Ф38mm可调国标食品级SUS304不锈钢子弹脚，国标食品级SUS304不锈钢下水口。围板采用商品规格标厚1.2mm国标国标食品级SUS304不锈钢板；底部用1.2mm国标食品级SUS304不锈钢U形材作加强筋，配有国标食品级SUS304不锈钢可调脚。星盆所用板材产品符合GB/T38160-2019、GB/T11170-2008、GB/T42675-2023国家标准。星盆力学性能符合GB/T 42675-2023国家标准，抗拉强度≥515MPa、规定塑性延伸强度≥205MPa、断后伸长率(%)≥35% | 1200 | 1200 |
| 3 | 电烤箱 | 1250x950x1680三层六盘 | 1 | 台 | 1、全国标食品级SUS304不锈钢结构，全玻璃炉门，配有照明灯。  2、全封闭式整体环保耐高温材料。3、数字显示温控器，配有数显定时报警装置、超温安全保护等。  4、炉面火、炉底火温度独立控制。5、万向脚轮设计。  6、三层可视独立控制。炉内独立照明，独立定时计时功能。 | 5500 | 5500 |
| 4 | 电饼铛 | 650x700x800 | 3 | 台 | 功率≥5kw，电压：380v，双温双控，不粘锅铝面，柜体采用厚≥1.0mm国标食品级SUS304不锈钢材质制作。 | 1450 | 4350 |
| 5 | 灭蝇灯 | 40w | 1 | 台 | 电压/功率：220V/40W采用阳极氧化防锈的国标食品级SUS304不锈钢结构外壳，专用灭蝇灭蚊灯管，具有升压电路，可抽拉式底盘。 | 300 | 300 |
| 6 | PP工作台 | 1800×800×800 | 2 | 台 | 用料：板材：国标食品级PP板，厚≥2㎝，台面外框为国标国标食品级SUS304不锈钢板厚≥1.0㎜，包边7㎝，立柱为￠38国标食品级SUS304不锈钢管，厚≥1.0㎜，横格支撑￠38国标食品级SUS304不锈钢管，配可调式子弹脚。 | 1600 | 3200 |
| 7 | 面粉车 | 500×500×550 | 2 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：车盖≥1.2mm国标食品级SUS304不锈钢板，采用一次拉伸成型1.2mm国标食品级SUS304不锈钢车斗，无焊缝，内部光滑。脚轮采用高耐磨尼龙转向轮。 | 950 | 1900 |
| 8 | 油网烟罩 | 4000×1300×550 | 1 | 台 | 用料：国标304不锈钢板；板材：国标304不锈钢板厚≥1.2mm，带隔油网，隔油网板材厚度≥1.0㎜，油网角度为35°~45°，两端配接油槽，配国标防爆灯。 | 5200 | 5200 |
| 9 | 烟罩装饰板 | 6600×1500 | 1 | 台 | 用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 4950 | 4950 |
| 10 | 炉背封钢 | 4000×1900 | 1 | 台 | 用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 3800 | 3800 |
| 11 | 压面机 | 500# | 1 | 台 | 用料：全国标食品级SUS304不锈钢，电压：380V，功率≥0.75KW压面机在后厨高温潮湿环境中，应符合GB/T2423.16-2022国家标准，严酷等级2，长霉等级0级:黑曲霉、土曲霉、绿色木霉、绳状青梅、球毛壳霉观察未见生长；压面机所用不锈钢板材抗菌标准符合GB/T11170-2008、YB/T4171-2020含Cu元素，检验合格，所用板材不得检出：大肠杆菌、沙门氏菌；提供相关检测报告 | 3500 | 3500 |
| 12 | 和面机 | 75kg | 1 | 台 | 用料：全国标食品级SUS304不锈钢，电压：380V，功率≥3KW和面机在后厨高温潮湿环境中，应符合GB/T2423.16-2022国家标准，严酷等级2，长霉等级0级:黑曲霉、土曲霉、绿色木霉、绳状青梅、球毛壳霉观察未见生长；和面机所用不锈钢板材抗菌标准符合GB/T11170-2008、YB/T4171-2020含Cu元素，检验合格，所用板材不得检出：大肠杆菌、沙门氏菌，提供相关检测报告； | 12000 | 12000 |
| 13 | 馒头机 | 1350x580x920 | 1 | 台 | 用料：全国标食品级SUS304不锈钢，生产能力≥65PCS/Min，电压：380V，功率≥3KW馒头机在后厨高温潮湿环境中，应符合GB/T2423.16-2022国家标准，严酷等级2，长霉等级0级:黑曲霉、土曲霉、绿色木霉、绳状青梅、球毛壳霉观察未见生长；馒头机所用不锈钢板材抗菌标准符合GB/T11170-2008、YB/T4171-2020含Cu元素，检验合格，所用板材不得检出：大肠杆菌、沙门氏菌；提供相关检测报告 | 15000 | 15000 |
| 14 | 双层工作台 | 1800×800×800 | 2 | 台 | 用料：国标食品级SUS304国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm，台面下垫衬木板，支架、通脚￠48\*1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢，可调子弹脚国标食品级SUS304不锈钢￠48，支架横通￠32\*1.0㎜。 | 1800 | 3600 |
| 15 | 饼盘车 | 600x760x1500 | 8 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：国标食品级SUS304不锈钢厚≥1.2mm；四个转向轮，托撑厚≥1.2mm。12层 | 820 | 6560 |
| 16 | 双门蒸饭车（竖盘） | 1200x900x1800 | 6 | 台 | 24盘，用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：外层厚≥1.0㎜，内层钢板及托盘架1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢板材,柜体骨架50\*50\*5㎜角铁,防锈处理,蒸饭盒1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢板,蒸箱门采用聚脂发泡填充,在人字型顶部开4个分气孔,手柄全部采用尼龙国标塑料,螺丝、铆钉采用国标食品级SUS304不锈钢材料. 电量：24KW/380V。定时控温。 | 6000 | 36000 |
| 17 | 油网烟罩 | 7900×1300×550 | 1 | 台 | 板材：国标304不锈钢板≥1.2mm，带隔油网，隔油网板材厚度≥1.0㎜，油网角度范围：35°~ 45°，两端配接油槽，配国标防爆灯。 | 10270 | 10270 |
| 18 | 烟罩装饰板 | 9200×1500 | 1 | 台 | 用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 6900 | 6900 |
| 19 | 炉背封钢 | 7900×1900 | 1 | 台 | 用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 7505 | 7505 |
| 20 | 夹层锅 | 200L | 2 | 台 | 200L 用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材：1.2mm | 13500 | 27000 |
| 21 | 油网烟罩 | 3200×1300×550 | 1 | 台 | 板材：国标304不锈钢板≥1.2mm，带隔油网，隔油网板材厚度≥1.0㎜，油网角度范围：35°~ 45°，两端配接油槽，配国标防爆灯。 | 4160 | 4160 |
| 22 | 烟罩装饰板 | 5800×1500 | 1 | 台 | 用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 3770 | 3770 |
| 23 | 炉背封钢 | 3200×1900 | 1 | 台 | 用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 3040 | 3040 |
| 餐厅 | | | | | | | |
| 1 | 热风循环消毒柜 | 双门 | 5 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；内部远红外线石英电加热管加热，加热温度范围：100 -150℃；高温热风360度循环杀菌；立体高温热风循环，消毒碗筷光亮无积水; 功率≥4kw，电压：220v | 5500 | 27500 |
| 2 | 快餐桌椅 | 四人 | 161 | 台 | 四人，桌面参考规格：1150x600x760，国标食品级SUS304锈钢板厚≥1.2mm，底板高密度板并做防潮处理 支架：采用直径50mm国标食品级SUS304不锈钢方管型材，带后背座椅。 | 400 | 64400 |
| 三层厨房 | | | | | | | |
| 备餐间 | | | | | | | |
| 1 | 双层工作台（带背） | 1500×750×800 | 4 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm，台面下垫衬木板，支架、通脚￠48\*1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢，可调子弹脚国标食品级SUS304不锈钢￠48，支架横通￠32\*1.0㎜。 | 1500 | 6000 |
| 2 | 双星盆台 | 1200×750×800+150 | 1 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材：台面及槽体≥1.2mm, 下带四个≥Ф38mm可调国标食品级SUS304不锈钢子弹脚，国标食品级SUS304不锈钢下水口。围板采用商品规格标厚1.2mm国标国标食品级SUS304不锈钢板；底部用1.2mm国标食品级SUS304不锈钢U形材作加强筋，配有国标食品级SUS304不锈钢可调脚。星盆所用板材产品符合GB/T38160-2019、GB/T11170-2008、GB/T42675-2023国家标准。星盆力学性能符合GB/T 42675-2023国家标准，抗拉强度≥515MPa、规定塑性延伸强度≥205MPa、断后伸长率(%)≥35% | 1200 | 1200 |
| 3 | 保温车 | 640×620×1950单门 | 6 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材厚≥1.2mm国标食品级SUS304不锈钢。保温餐车采用热风对流形式,风机送风加热模式;底部放置水盆,采用自然蒸发的方式;设有温度控制器和温度表,能使柜内温度保持恒定且能随时监控。 | 4500 | 27000 |
| 餐厅 | | | | | | | |
| 1 | 快餐桌椅 | 四人 | 62 | 台 | 四人，桌面参考尺寸：1150x600x760，国标食品级SUS304锈钢板厚≥1.2mm，底板高密度板并做防潮处理 支架：采用直径50mm国标食品级SUS304不锈钢方管型材，带后背座椅。 | 400 | 24800 |
| 2 | 收碗车 | 900×600×800 | 6 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材：国标食品级SUS304不锈钢板厚≥1.0㎜，￠25\*1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢管冷弯成形把手，≥5吋。 脚轮：二转二定。 | 980 | 5880 |
| 3 | 热风循环消毒柜 | 双门 | 4 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；内部远红外线石英电加热管加热，加热温度范围：100 -150℃；高温热风360度循环杀菌；立体高温热风循环，消毒碗筷光亮无积水; 功率：220v，≥4kw | 5500 | 22000 |
| 四层厨房 | | | | | | | |
| 备餐间 | | | | | | | |
| 1 | 双层工作台（带背） | 1500×750×800 | 2 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；板材：面厚≥1.2mm，台面下垫衬木板，支架、通脚￠48\*1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢，可调子弹脚国标食品级SUS304不锈钢￠48，支架横通￠32\*1.0㎜。 | 1500 | 3000 |
| 2 | 双星盆台 | 1200×750×800+150 | 1 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材：台面及槽体≥1.2mm, 下带四个≥Ф38mm可调国标食品级SUS304不锈钢子弹脚，国标食品级SUS304不锈钢下水口。围板采用商品规格标厚1.2mm国标国标食品级SUS304不锈钢板；底部用1.2mm国标食品级SUS304不锈钢U形材作加强筋，配有国标食品级SUS304不锈钢可调脚。星盆所用板材产品符合GB/T38160-2019、GB/T11170-2008、GB/T42675-2023国家标准。星盆力学性能符合GB/T 42675-2023国家标准，抗拉强度≥515MPa、规定塑性延伸强度≥205MPa、断后伸长率(%)≥35% | 1200 | 1200 |
| 3 | 保温车 | 640×620×1950单门 | 6 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材厚≥1.2mm国标食品级SUS304不锈钢。保温餐车采用热风对流形式,风机送风加热模式;底部放置水盆,采用自然蒸发的方式;设有温度控制器和温度表,能使柜内温度保持恒定且能随时监控。 | 4500 | 27000 |
| 餐厅 | | | | | | | |
| 1 | 快餐桌椅 | 四人 | 52 | 台 | 四人，桌面参考规格：1150x600x760，国标食品级SUS304锈钢板厚≥1.2mm，底板高密度板并做防潮处理 支架：采用直径50mm国标食品级SUS304不锈钢方管型材，带后背座椅。 | 400 | 20800 |
| 2 | 收碗车 | 900×600×800 | 6 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢；板材：国标食品级SUS304不锈钢板厚≥1.0㎜，￠25\*1.0㎜国标食品级SUS304不锈钢管冷弯成形把手，≥5吋。 脚轮：二转二定。 | 980 | 5880 |
| 3 | 热风循环消毒柜 | 双门 | 4 | 台 | 用料：国标食品级SUS304不锈钢板；内部远红外线石英电加热管加热，加热温度范围：100 -150℃；高温热风360度循环杀菌；立体高温热风循环，消毒碗筷光亮无积水; 功率：220v，≥4kw | 5500 | 22000 |
| 排烟系统 | | | | | | | |
| 一层副食制作间 | | | | | | | |
| 1 | 双层低噪音高压抽风柜 | 30# 22kw | 1 | 台 | 材质：采用国标镀锌板，材质厚度≥1.2mm；低噪音风柜≥22kw，风量≥75000m3/h，噪音≤82dB，达到国家标准。风柜长时间在室外环境下防止板材出现锈蚀断裂现象，设备所用不锈钢板经≥1000h中性盐雾试验，符合GB/T10125-2021标准，符合GB/T6461-2002标准，保护等级10级，无锈蚀现象。风柜所用不锈钢采用耐高温、阻燃材料，以防安全隐患，测试耐火完整性≥150min后，背火面未出现持续性达10s或10s以上火焰，试件未丧失耐火完整性，符合GB/T9978.1-2008，GB/T9978.8-2008，提供相关检测报告。 | 21000 | 21000 |
| 2 | 风柜吊架 | 配风柜 | 1 | 台 | 国标8#槽钢 | 800 | 800 |
| 3 | 阻尼式减震器 | 配风柜 | 4 | 台 | 减震系统采用缓冲国标食品级SUS304不锈钢网设计。 | 8500 | 34000 |
| 4 | 风柜软连接 | 配风柜 | 1 | 套 | 采用国标防水油布 | 7000 | 7000 |
| 5 | 风柜进出口变径 | 配风柜 | 2 | 台 | 采用国标镀锌板材，厚度≥1.2mm | 7000 | 14000 |
| 6 | 油烟净化器 | 45000m³/h | 1 | 台 | 外壳采用国标冷轧钢板加工、高温烤漆处理，全密封机身，组合式箱体，可根据需要自由选择进出风口方位，设有过流、过压、触电、漏电、故障等保护装置，放电极采用国标食品级SUS304不锈钢材料制造，净化单元采用铝合金材料，每个净化单元具有独立检修门和配电盒油烟净化器在高温≥60℃环境中测试≥480h后，产品结构正常、运行正常，符合GB/T2423.2-2008标准；油烟净化器在后厨潮湿环境中在温度40℃、湿度≥85%RH环境中测试≥480h后，产品结构正常、运行正常，符合GB/T 2423.3-2016标准，提供满足以上数据检测报告；油烟净化器长时间在高温、油污、水蒸气等环境下防止板材出现锈蚀断裂现象，设备所用不锈钢板经≥1000h中性盐雾试验，符合GB/T10125-2021标准，符合GB/T6461-2002标准，保护等级10级，无锈蚀现象；油烟净化器所用不锈钢采用耐高温、阻燃材料，以防安全隐患，测试耐火完整性≥150min后，背火面未出现持续性达10s或10s以上火焰，试件未丧失耐火完整性，符合GB/T9978.1-2008、GB/T9978.8-2008；油烟净化器产品依据符合：GB4706.1-2005、4706.45-2008标准，对触及带电部件的防护、输入功率和电流、工作温度下的泄漏电流和电气强度、电源连接和外部软线、接地措施、耐电痕化、防锈、外部导线用接线端子。提供相关检测报告； | 17000 | 17000 |
| 7 | 净化器吊架 | 配净化器 | 1 | 台 | 新风机、排风机、净化器配套使用 | 900 | 900 |
| 8 | 阻尼式减震器 | 配净化器 | 4 | 台 | 减震系统采用缓冲国标食品级SUS304不锈钢网设计。 | 6800 | 27200 |
| 9 | 净化器软连接 | 配净化器 | 1 | 套 | 要求耐腐蚀、耐高温、密封性能好 | 690 | 690 |
| 10 | 净化器进出口变径 | 配净化器 | 2 | 台 | 采用国标镀锌板材，厚度≥1.2mm | 900 | 1800 |
| 11 | 集烟箱（不锈钢） | 500×600 | 13.1 | 米 | 用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 400 | 5240 |
| 12 | 集烟箱（不锈钢） | 500×600 | 3.1 | 米 | 用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 400 | 1240 |
| 13 | 风管（镀锌板) | 1000×900 | 220 | 平方 | 采用国标镀锌钢板，厚度≥1.2mm。 | 160 | 35200 |
| 14 | 风管（镀锌板) | 500×400 | 85 | 平方 | 采用国标镀锌钢板，厚度≥1.2mm。 | 160 | 13600 |
| 15 | 法兰（角铁） | 1000×900 | 75 | 对 | 采用国标国标角钢制作 | 130 | 9750 |
| 16 | 法兰（角铁） | 500×400 | 55 | 对 | 采用国标国标角钢制作 | 65 | 3575 |
| 17 | 弯头 | 1000×900 | 5 | 个 | 采用国标304不锈钢厚度≥1.2mm | 550 | 2750 |
| 18 | 弯头 | 500×400 | 4 | 个 | 采用国304不锈钢厚度≥1.2mm | 460 | 1840 |
| 19 | 风柜启动保护器 | 配380v 22kw风柜220v 2kw净化器 | 1 | 台 | 国标电器元件制作， | 400 | 400 |
| 20 | 辅助材料 | 吊筋、角铁、玻璃胶、膨胀螺丝等 | 1 | 项 | 密封胶处理、通过透光测试 | 4000 | 4000 |
| 一层主食制作间 | | | | | | | |
| 1 | 双层低噪音高压抽风柜 | 30# 30kw | 1 | 台 | 材质：采用国标镀锌板，材质厚度≥1.2mm；低噪音风柜≥30kw，风量≥51200m3/h，噪音≤75dB，达到国家标准。 | 23000 | 23000 |
| 2 | 风柜吊架 | 配风柜 | 1 | 台 | 8#槽钢 | 700 | 700 |
| 3 | 阻尼式减震器 | 配风柜 | 4 | 台 | 减震系统采用缓冲国标304不锈钢网设计。 | 700 | 2800 |
| 4 | 风柜软连接 | 配风柜 | 1 | 套 | 采用国标防水油布 | 700 | 700 |
| 5 | 风柜进出口变径 | 配风柜 | 2 | 台 | 采用国标镀锌板材，厚度≥1.2mm | 7000 | 14000 |
| 6 | 油烟净化器 | 55000m³/h | 1 | 台 | 外壳采用冷轧钢板加工、高温烤漆处理，全密封机身，组合式箱体，可根据需要自由选择进出风口方位，设有过流、过压、触电、漏电、故障等保护装置，放电极采用国标304不锈钢材料制造，净化单元采用铝合金材料，每个净化单元具有独立检修门和配电盒 | 21000 | 21000 |
| 7 | 净化器吊架 | 配净化器 | 1 | 台 | 新风机、排风机、净化器配套使用 | 400 | 400 |
| 8 | 阻尼式减震器 | 配净化器 | 4 | 台 | 减震系统采用缓冲国标食品级SUS304不锈钢网设计 | 110 | 440 |
| 9 | 净化器软连接 | 配净化器 | 1 | 套 | 要求耐腐蚀、耐高温、密封性能好 | 100 | 100 |
| 10 | 净化器进出口变径 | 配净化器 | 2 | 台 | 采用国标镀锌板材，厚度≥1.2mm | 550 | 1100 |
| 11 | 集烟箱（不锈钢） | 500×600 | 13.3 | 米 | 用料：国标04不锈钢；板材厚≥1.2mm | 400 | 5320 |
| 12 | 集烟箱（不锈钢） | 500×600 | 6.8 | 米 | 用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 400 | 2720 |
| 14 | 风管（镀锌板) | 1100×900 | 200 | 平方 | 采用国标镀锌钢板，厚度≥1.2mm。 | 160 | 32000 |
| 15 | 风管（镀锌板) | 500×400 | 65 | 平方 | 采用国标镀锌钢板，厚≥度1.2mm。 | 160 | 10400 |
| 16 | 法兰（角铁） | 1100×900 | 60 | 对 | 采用国标国标角钢制作 | 150 | 9000 |
| 17 | 法兰（角铁） | 500×400 | 40 | 对 | 采用国标国标角钢制作 | 65 | 2600 |
| 18 | 弯头 | 1100×900 | 5 | 个 | 采用国标304不锈钢厚度≥1.2mm | 530 | 2650 |
| 19 | 弯头 | 500×400 | 4 | 个 | 采用国标304不锈钢厚度≥1.2mm | 460 | 1840 |
| 20 | 辅助材料 | 吊筋、角铁、玻璃胶、膨胀螺丝等 | 1 | 项 | 密封胶处理、通过透光测试 | 4700 | 4700 |
| 21 | 风柜启动保护器 | 配380v 30kw风柜220v 2kw净化器 | 1 | 台 | 国标电器元件制作， | 480 | 480 |
| 二层副食制作间 | | | | | | | |
| 1 | 双层低噪音高压抽风柜 | 27# 15kw | 1 | 台 | 15KW，电压：380V，转速≥1025r/min，噪音≤82dB，风量≥35000m3/h，。 | 16000 | 16000 |
| 2 | 风柜吊架 | 配风柜 | 1 | 台 | 8#槽钢 | 650 | 650 |
| 3 | 阻尼式减震器 | 配风柜 | 4 | 台 | 减震系统采用缓冲国标食品级SUS304不锈钢网设计。 | 400 | 1600 |
| 4 | 风柜软连接 | 配风柜 | 1 | 套 | 采用国标防水油布 | 100 | 100 |
| 5 | 风柜进出口变径 | 配风柜 | 2 | 台 | 采用国标镀锌板材，厚度≥1.2mm | 400 | 800 |
| 6 | 油烟净化器 | 40000m³/h | 1 | 台 | 外壳采用冷轧钢板加工、高温烤漆处理，全密封机身，组合式箱体，可根据需要自由选择进出风口方位，设有过流、过压、触电、漏电、故障等保护装置，放电极采用国标304不锈钢材料制造，净化单元采用铝合金材料，每个净化单元具有独立检修门和配电盒 | 16000 | 16000 |
| 7 | 净化器吊架 | 配净化器 | 1 | 台 | 新风机、排风机、净化器配套使用 | 160 | 160 |
| 8 | 阻尼式减震器 | 配净化器 | 4 | 台 | 减震系统采用缓冲国标食品级SUS304不锈钢网设计。 | 110 | 440 |
| 9 | 净化器软连接 | 配净化器 | 1 | 套 | 要求耐腐蚀、耐高温、密封性能好 | 95 | 95 |
| 10 | 净化器进出口变径 | 配净化器 | 2 | 台 | 采用国标镀锌板材，厚度≥1.2mm | 460 | 920 |
| 11 | 集烟箱（不锈钢） | 500×600 | 10.7 | 米 | 用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 400 | 4280 |
| 12 | 集烟箱（不锈钢） | 500×600 | 3.1 | 米 | 用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 400 | 1240 |
| 13 | 风管（镀锌板) | 1000×700 | 130 | 平方 | 采用国标镀锌钢板，厚度≥1.2mm。 | 160 | 20800 |
| 14 | 风管（镀锌板) | 500×400 | 65 | 平方 | 采用国标镀锌钢板，厚度≥1.2mm。 | 160 | 10400 |
| 15 | 法兰（角铁） | 1000×700 | 60 | 对 | 采用国标国标角钢制作 | 110 | 6600 |
| 16 | 法兰（角铁） | 500×400 | 40 | 对 | 采用国标国标角钢制作 | 65 | 2600 |
| 17 | 弯头 | 1000×700 | 5 | 个 | 采用国标304不锈钢厚度≥1.2mm | 510 | 2550 |
| 18 | 弯头 | 500×400 | 4 | 个 | 采用国标304不锈钢厚度≥1.2mm | 460 | 1840 |
| 19 | 风柜启动保护器 | 配380v 15kw风柜220v 2kw净化器 | 1 | 台 | 国标电器元件制作， | 360 | 360 |
| 20 | 辅助材料 | 吊筋、角铁、玻璃胶、膨胀螺丝等 | 1 | 项 | 密封胶处理、通过透光测试 | 4800 | 4800 |
| 二层主食制作间 | | | | | | | |
| 1 | 双层低噪音高压抽风柜 | 30# 22kw | 1 | 台 | 材质：采用国标镀锌板，材质厚度≥1.2mm；低噪音风柜≥22kw，风量≥75000m3/h，噪音≤82dB，达到国家标准。 | 21000 | 21000 |
| 2 | 风柜吊架 | 配风柜 | 1 | 台 | 国标8#槽钢 | 240 | 240 |
| 3 | 阻尼式减震器 | 配风柜 | 4 | 台 | 减震系统采用缓冲国标304不锈钢网设计。 | 260 | 1040 |
| 4 | 风柜软连接 | 配风柜 | 1 | 套 | 采用国标防水油布 | 460 | 460 |
| 5 | 风柜进出口变径 | 配风柜 | 2 | 台 | 采用国标镀锌板材，厚度≥1.2mm | 460 | 920 |
| 6 | 油烟净化器 | 45000m³/h | 1 | 台 | 外壳采用冷扎钢板加工、高温烤漆处理，全密封机身，组合式箱体，可根据需要自由选择进出风口方位，设有过流、过压、触电、漏电、故障等保护装置，放电极采用国标304不锈钢材料制造，净化单元采用铝合金材料，每个净化单元具有独立检修门和配电盒 | 17000 | 17000 |
| 7 | 净化器吊架 | 配净化器 | 1 | 台 | 新风机、排风机、净化器配套使用 | 300 | 300 |
| 8 | 阻尼式减震器 | 配净化器 | 4 | 台 | 减震系统采用缓冲国标304不锈钢网设计。 | 110 | 440 |
| 9 | 净化器软连接 | 配净化器 | 1 | 套 | 要求耐腐蚀、耐高温、密封性能好 | 100 | 100 |
| 10 | 净化器进出口变径 | 配净化器 | 2 | 台 | 采用国标镀锌板材，厚度≥1.2mm | 480 | 960 |
| 11 | 集烟箱（不锈钢） | 500×600 | 7.9 | 米 | 用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 400 | 3160 |
| 12 | 集烟箱（不锈钢） | 500×600 | 3.2 | 米 | 用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 400 | 1280 |
| 13 | 集烟箱（不锈钢） | 500×600 | 4 | 米 | 用料：国标304不锈钢；板材厚≥1.2mm | 400 | 1600 |
| 14 | 风管（镀锌板) | 1000×800 | 140 | 平方 | 采用国标镀锌钢板，厚度≥1.2mm。 | 160 | 22400 |
| 15 | 风管（镀锌板) | 500×400 | 65 | 平方 | 采用国标镀锌钢板，厚度≥1.2mm。 | 160 | 10400 |
| 16 | 法兰（角铁） | 1000×800 | 60 | 对 | 采用国标国标角钢制作 | 120 | 7200 |
| 17 | 法兰（角铁） | 500×400 | 40 | 对 | 采用国标国标角钢制作 | 65 | 2600 |
| 18 | 弯头 | 1000×800 | 5 | 个 | 采用国标304不锈钢厚度≥1.2mm | 520 | 2600 |
| 19 | 弯头 | 500×400 | 4 | 个 | 采用国标304不锈钢厚度≥1.2mm | 460 | 1840 |
| 20 | 辅助材料 | 吊筋、角铁、玻璃胶、膨胀螺丝等 | 1 | 项 | 密封胶处理、通过透光测试 | 2200 | 2200 |
| 21 | 风柜启动保护器 | 配380v 22kw风柜220v 2kw净化器 | 1 | 台 | 国标电器元件制作， | 400 | 400 |
|  | 小件 |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 餐碗 | Φ15 | 3800 | 个 | 国标食品级SUS304不锈钢材质。不锈钢碗具有食品接触产品安全认证证书（通过GB 4806.9-2016标准），提供证明材料。 | 20 | 76000 |
| 2 | PC菜墩（绿色） | ф460 | 20 | 块 | 高压聚乙烯（LDPE）抗菌切菜板，无毒无味、韧性强、耐用不变形、耐腐蚀、易清洁 | 110 | 2200 |
| 3 | PC菜板（红色） | ф460 | 20 | 块 | 高压聚乙烯（LDPE）抗菌切菜板，无毒无味、韧性强、耐用不变形、耐腐蚀、易清洁 | 110 | 2200 |
| 4 | PC菜板（白色） | ф460 | 20 | 块 | 高压聚乙烯（LDPE）抗菌切菜板，无毒无味、韧性强、耐用不变形、耐腐蚀、易清洁 | 110 | 2200 |
| 5 | PC菜板（蓝色） | ф460 | 20 | 块 | 高压聚乙烯（LDPE）抗菌切菜板，无毒无味、韧性强、耐用不变形、耐腐蚀、易清洁 | 110 | 2200 |
| 6 | 汤桶 | ф450 | 20 | 个 | 国标食品级SUS304不锈钢材质 | 400 | 8000 |
| 7 | 汤桶 | ф600 | 15 | 个 | 国标食品级SUS304不锈钢材质 | 480 | 7200 |
| 8 | 面盆 | ф700 | 20 | 个 | 国标食品级SUS304不锈钢材质 | 700 | 14000 |
| 9 | 面盆 | ф500 | 20 | 个 | 国标食品级SUS304不锈钢材质 | 110 | 2200 |
| 10 | 面盆 | ф350 | 20 | 个 | 国标食品级SUS304不锈钢材质 | 90 | 1800 |
| 11 | 长柄水勺 | ф160 | 25 | 个 | 国标食品级SUS304不锈钢材质 | 22 | 550 |
| 12 | 炒勺 | 500克 | 25 | 个 | 国标食品级SUS304不锈钢材质 | 28 | 700 |
| 13 | 漏勺 | 30cm | 25 | 个 | 国标食品级SUS304不锈钢材质 | 40 | 1000 |
| 14 | 饭勺 | ф160 | 40 | 个 | 国标食品级SUS304不锈钢材质 | 18 | 720 |
| 15 | 长把汤勺 | 定型 | 40 | 个 | 国标食品级SUS304不锈钢材质 | 26 | 1040 |
| 16 | 料桶（带盖） | ф250 | 30 | 个 | 国标食品级SUS304不锈钢材质 | 100 | 3000 |
| 17 | 塑料垃圾桶（蓝色） | 150L/580\*570 | 20 | 个 | 高强度材料制作 | 150 | 3000 |
| 18 | 塑料垃圾桶（白色） | ф500 | 30 | 个 | 高强度材料制作 | 320 | 9600 |
| 19 | 带轮脚踏垃圾桶 | AF07502/120L | 4 | 个 | 采用国标材质制作，配置负载轮 | 420 | 1680 |
| 20 | 塑料蔬菜筐（蓝色） | 650\*450\*300 | 10 | 个 | 材质：聚乙烯，符合食品级要求，单承载≥30kg | 110 | 1100 |
| 21 | 塑料蔬菜筐（黄色） | 650\*450\*300 | 10 | 个 | 材质：聚乙烯，符合食品级要求，单承载≥30kg | 110 | 1100 |
| 22 | 塑料蔬菜筐（绿色） | 650\*450\*300 | 10 | 个 | 材质：聚乙烯，符合食品级要求，单承载≥30kg | 110 | 1100 |
| 23 | 白色方筛 | 650\*450\*300 | 10 | 个 | 材质：聚乙烯，符合食品级要求，单承载≥30kg | 80 | 800 |
| 24 | 塑料周转箱（三种颜色） | 610\*420\*350 | 10 | 个 | 材质：聚乙烯，符合食品级要求，单承载≥30kg | 110 | 1100 |
| 25 | 炊帚 | 定型 | 20 | 个 | 竹制 | 12 | 240 |
| 26 | 不锈钢汤勺 | 2# | 3800 | 个 | 国标食品级SUS304不锈钢材质。  **△** 不锈钢勺具有食品接触产品安全认证证书（通过GB 4806.9-2016标准），提供相关证明材料。 | 4 | 15200 |
| 27 | 竹子筷子 | 定型 | 800 | 双 | 材质铁木 | 3 | 2400 |
| 28 | 电子称 | 300公斤 | 2 | 台 | 功能：带称重计数功能；单件重量有断电保护； 可随机充电；具有欠压指示及保护装置； 内置蓄电池；称重量≥300Kg | 520 | 1040 |
| 29 | 电子称 | 10公斤 | 2 | 台 | 功能：带称重计数功能；单件重量有断电保护； 可随机充电；具有欠压指示及保护装置； 内置蓄电池；称重量≥10Kg | 400 | 800 |
| 30 | 台秤 | 10公斤 | 2 | 台 | 功能：前后两个屏幕显示；带托盘台面；按键主板一体化；内置蓄电池；称重量≥10Kg | 400 | 800 |
| 31 | 细磨刀石 | 20\*5\*2.5 | 15 | 块 | 质：海洞沙 海沟沙尺寸：≥20\*5\*2.5 | 70 | 1050 |
| 32 | 保鲜盒 | 500\*350\*300 | 15 | 个 | 材质：聚丙烯 PP密封圈：硅胶树脂耐热温度：100-120℃尺寸：≥500\*350\*200mm | 20 | 300 |
| 33 | 保鲜盒 | 450\*300\*150 | 15 | 个 | 材质：聚丙烯 PP密封圈：硅胶树脂耐热温度：100-120℃尺寸：≥500\*350\*200mm | 20 | 300 |
| 34 | 留样盒 | 100\*100\*50mm | 15 | 个 | 材质：食品级SUS403不锈钢材质：加盖尺寸：≥100\*100\*50mm | 20 | 300 |
| 35 | 收纳箱 | 500\*350\*350mm | 15 | 个 | 材质：塑料（加厚）外形：加盖尺寸：≥500\*350\*350mm颜色：奶黄色 | 15 | 225 |
| 36 | 整理箱 | 520\*400\*300 | 3 | 个 | 材质：聚乙烯，符合食品级要求 | 39 | 117 |
| 37 | 小漏盆 | φ500mm | 10 | 个 | 材质：1.2mmSUS304,：镜面抛光，整体冲孔尺寸：开口直径500mm，高200mm。 | 29 | 290 |
| 38 | 擀面杖 | 400\*35mm | 10 | 个 | 材质：梨木 尺寸：≥400\*35mm | 22 | 220 |
| 39 | 油刷 | 210\*75mm | 20 | 个 | 刷头材质：高级软羊毛固定材质，实木木柄尺寸：≥210\*75mm | 29 | 580 |
| 40 | 钢丝刷 | 300m | 40 | 个 | 材质：头柄6\*15排铜钢丝，实木木柄尺寸：≥300mm | 29 | 1160 |
| 41 | 铲刀 | L=200mm | 20 | 个 | 材质：刀身采用1.2mmSUS304,执行国家标准18.8不锈钢，实木木柄尺寸：长度200mm，开口100mm | 29 | 580 |
| 42 | 厨师服 | 定做 | 70 | 套 | 上装纯棉，男女通用，长、短袖各一半，白色 | 100 | 7000 |
| 43 | 厨师帽 | 定做 | 70 | 套 | 面料：纯棉，特性：男女通用，尺码：大、中、小号各10个， | 22 | 1540 |
| 44 | 袖套 | 定做 | 30 | 付 | 面料：纯棉 颜色：白色 | 22 | 660 |
| 45 | 耐高温手套 | 340mm | 50 | 付 | 长度：340mm | 7 | 350 |
| 46 | 布围腰 | 定做 | 40 | 件 | 面料：棉布 颜色：白色 | 22 | 880 |
| 47 | 保鲜膜 | 300\*500 | 30 | 块 | 尺寸：305m\*45cm 材质：符合食品级要求 | 27 | 810 |
| 48 | 一次性手套 | 135\*245mm | 50 | 付 | 材质：乙烯树脂 特性：精装加厚 尺寸：≥135mm\*245mm | 4 | 200 |
| 49 | 砍刀 | 300\*130 | 10 | 把 | 国标食品级SUS304不锈钢材质 | 40 | 400 |
| 50 | 菜刀 | 300\*200\*130mm | 10 | 把 | 材质：SUS403食品级不锈钢 尺寸：≥300mm\*200mm\*130mm | 47 | 470 |
| 51 | 削皮刀 | 180\*80mm | 20 | 把 | 材质: 铁皮 尺寸：≥180mm\*80mm | 26 | 520 |
| 52 | 五格餐盘 | 400\*600mm | 3800 | 个 | 国标食品级SUS304不锈钢材质**△** 不锈钢餐盘具有食品接触产品安全认证证书（通过GB 4806.9-2016标准），提供相关证明材料。 | 27 | 102600 |
| 53 | 教职工售饭系统 | 定型 | 2 | 套 | 1、可满足200人制卡、收费。  2、邹平市教体局食堂管理账户系统对接完成餐费缴纳 | 5000 | 10000 |
| 54 | 农药快速检测仪 | 400\*350\*150mm | 1 | 台 | 波长配置：410nm～650nm；仪器抑制率显示范围：0%～100%；抑制率测量范围：0%～100%；透射比准确度：±1.5%； 透射比重复性：≤0.5%； 漂移：≤0.005Abs/3min； 抑制率示值误差：≤10%抑制率重复性：≤5%台式多功能型，具有分光光度检测和胶体金检测功能，≥12通道，单波冷长光源，每个通道配置≥4种波长光源。所有检测项目可实现所有通道同时检测。农残检测仪配合检测试剂，仪器能够对食品添加剂、有毒有害物质、农药残留、重金属含量、瘦肉精激素类、抗生素残留、水产品安全等进行快速检测。  农残检测仪光源亮度自动调节和校准；  仪器自带热敏打印机，可直接打印检测结果。仪器采用安卓智能系统，具有良好的触控操作界面，检测数据可保存、打印和上传；  配套：台式电子天平（最小称重0-220g）、常用工具、常用器皿、附件箱。 | 6000 | 6000 |
| 控制总价（元） | | | 2091927.00 | | | | |

其它事项均不做调整。

更正日期： 2024-06-14

三、其他补充事宜

无

四、凡对本次公告内容提出询问，请按以下方式联系。

1、采购人信息

名 称：山东邹金城市开发建设有限公司

地 址：邹平市鹤伴二路888号铝谷大厦

联系方式： 0543-2188655

2、采购代理机构信息

名 称：邹平县大地建设工程招标代理有限公司

地 　址：邹平市鹤伴二路与醴泉五路交汇处

联系方式：0543-4265792

3、项目联系方式及异议联系方式

项目联系人（采购代理机构）：李春梅（采购人）：刘翠芳

电　话（采购代理机构）：0543-4265792 （采购人）：0543-2188655