**南京大学膳食中心鼓楼校区一食堂改造不锈钢厨具类采购项目招标采购要求**

1. **本次招标采购拟实现的功能和目标**

为提升鼓楼校区师生的餐饮需求，本次招标内容为南京大学后勤服务集团膳食中心鼓楼校区一食堂改造不锈钢厨具类设备（含旧设备拆除清运），要求供应商提供相应的安装服务，所有设备报价含安装辅材、附件材料等费用。

本项目确定供应商一家。

**二、产品清单及产品需满足的功能和质量要求，包括性能、材料、结构、外观、安全或服务内容和标准等**

见附表《采购需求清单》

**三、配件、备件要求**

1、本次采购需配备的配件、备件、耗材内容和数量要求：无

2、后续采购配件、备件、耗材折扣要求：无

**四、产品需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范**

见附表《采购需求清单》

**五、供应商特殊资质要求**

无

**六、商务要求**

1、★质保期：要求供应商在验收合格后提供一年的免费质保，同时在质保

期内提供专业的设备维保服务：包括但不限于设备的清洁、调试、校准、零部件更换（易损件及非人为损坏零部件）等工作。（供应商提供具体的维保及质保方案，加盖公章）；

2、交货时间：合同签订后，接采购人通知，30个工作日内交货并完成安装；

3、交货地点：南京大学鼓楼校区指定地点；

4、包装和运输要求：供应商提供的全部设备,包装应适应远距离运输、防潮、

防震、防锈和防粗暴装卸，确保设备安全无损，运抵现场。由于包装不善所引起的设备锈蚀、损坏和损失均由供应商承担；

5、保险：供应商负责办理运输和保险，将设备运抵现场。有关运输和保险

的一切费用由供应商承担；

6、售后服务响应要求：质保期内，有安装要求的必须在接甲方通知4个小

时内到达现场，24小时内解决故障问题；

7、★付款方式：

合同签订后供应商将合同总价款的5%作为履约保证金提交至南京大学指定账号，货物经双方安装调试、验收合格后，采购人支付全部货款，履约保证金于设备正常运行3个月后无息退还。

**七、履约验收方案**

**1、验收内容（包括每项技术和商务要求）：**

按照采购文件的技术指标和响应文件中的全部项目进行验收。设备质量或规格达不到要求的，采购人可以拒收，对现场抽样送检的设备,抽检不合格的，由供应商无条件自行清场运回，并承担检测费用及由此所造成的一切损失；抽检合格的，检测费用由采购人承担。

**2、验收标准（包括所有客观、量化指标）：**

响应文件中的各项性能指标参数满足采购文件要求，供应商响应正偏离的按照正偏离进行验收。

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **附表： 南京大学膳食中心鼓楼校区一食堂改造不锈钢厨具类**  **采购需求清单** | | | | | | | |
|
| **序号** | **产品名称** | ★**规格尺寸** | **技术参数** | **单位** | **数量** | **最高单价限价**  **（元）** | **金额**  **（元）** |
| 1 | #商用燃气炒菜灶  （双炒双温）（核心产品） | ≥2200\*1200\*800+450mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板； ▲2.炉面、底板、水围厚度均≥1.5mm，炮台整体拉伸成型； ▲3.封板、背板厚度均≥1.2mm； ▲4.侧板厚度≥1.0mm；  ▲5.炉脚：≥Ø50mm钢管；外包不锈钢套管，配可调包钢子弹脚； 6.水管：紫铜管； ▲7.骨架：≥40×40mm镀锌角铁； 8.主气管：无缝钢管； ▲9.排烟采用不锈钢排烟道和防腐性能的304不锈钢冷轧钢板排烟口并做隔热层； ▲10.风机：中压低噪音铝制鼓风机×2（220V；≥250W） ★11.炉头：节能炉头，配熄火保护装置； 12.额定热量：≥38KW×2；  ▲13.所投产品具有食品接触产品卫生认证证书、食品接触产品安全认证证书。（提供相关证书扫描件）。 | 台 | 5 | 12500 | 62500 |
| 2 | 商用燃气炒菜灶（双炒双温） | ≥2000\*1000\*800+450mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.炉面、水围、底板厚度均≥1.5mm，炮台整体拉伸成型 ▲3.封板、背板厚度均≥1.2mm ▲4.侧板厚度≥1.0mm ▲5.炉脚：≥Ø50mm钢管；外包不锈钢套管，配可调包钢子弹脚  6.水管：紫铜管 ▲7.骨架：≥40×40mm镀锌角铁 8.主气管：无缝钢管 ▲9.排烟采用不锈钢排烟道和防腐性能的304不锈钢冷轧钢板排烟口并做隔热层 ▲10.风机：中压低噪音铝制鼓风机×2（220V；≥250W） ★11.炉头：节能炉头，配熄火保护装置； 12.额定热量：≥38KW×2  ▲13.所投产品具有食品接触产品卫生认证证书、食品接触产品安全认证证书。（提供相关证书扫描件）。 | 台 | 1 | 12500 | 12500 |
| 3 | 商用燃气大锅灶（双头） | ≥2200\*1200\*800+450mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.炉面、水围、底板厚度均≥1.5mm，炮台整体拉伸成型 ▲3.封板、背板厚度均≥1.2mm ▲4.侧板厚度≥1.0mm ▲5.炉脚：≥Ø50mm钢管；外包不锈钢套管，配可调包钢子弹脚 6.水管：紫铜管 ▲7.骨架：≥40×40mm镀锌角铁 8.主气管：无缝钢管 ▲9.排烟采用不锈钢排烟道和防腐性能的304不锈钢冷轧钢板排烟口并做隔热层 ▲10.风机：中压低噪音铝制鼓风机×2（220V；≥250W） ★11.炉头：节能炉头，配熄火保护装置   1. 额定热量：≥38KW×2  ▲13.所投产品具有食品接触产品卫生认证证书、食品接触产品安全认证证书。（提供相关证书扫描件）。   ★14.包含φ850mm铸铁大锅2只。 | 台 | 1 | 13800 | 13800 |
| 4 | 商用燃气炒菜灶（单炒单大锅） | ≥2200\*1200\*800+450mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.炉面、水围、底板厚度均≥1.5mm，炮台整体拉伸成型 ▲3.封板、背板厚度均≥1.2mm ▲4.侧板厚度≥1.0mm ▲5.炉脚：≥Ø50mm钢管；外包不锈钢套管，配可调包钢子弹脚 6.水管：紫铜管 ▲7.骨架：≥40×40mm镀锌角铁 8.主气管：无缝钢管 ▲9.排烟采用不锈钢排烟道和防腐性能的304不锈钢冷轧钢板排烟口并做隔热层 ▲10.风机：中压低噪音铝制鼓风机（220V；≥250W） ★11.炉头：节能炉头，配熄火保护装置 12.额定热量：≥38KW  ▲13.所投产品具有食品接触产品卫生认证证书、食品接触产品安全认证证书。（提供相关证书扫描件）  ★14.包含φ850mm铸铁大锅1只。 | 台 | 1 | 13800 | 13800 |
| 5 | #商用燃气炒菜灶（单炒单温）  **（核心产品）** | ≥1200\*1200\*800+450mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.炉面、水围、底板厚度均≥1.5mm，炮台整体拉伸成型 ▲3.封板、背板厚度均≥1.2mm ▲4.侧板厚度≥1.0mm ▲5.炉脚：≥Ø50mm钢管；外包不锈钢套管，配可调包钢子弹脚 6.水管：紫铜管 ▲7.骨架：≥40×40mm镀锌角铁 8.主气管：无缝钢管 ▲9.排烟采用不锈钢排烟道和防腐性能的304不锈钢冷轧钢板排烟口并做隔热层 ▲10.风机：中压低噪音铝制鼓风机（220V；≥250W） ★11.炉头：节能炉头，配熄火保护装置 12.额定热量：≥38KW  ▲13.所投产品具有食品接触产品卫生认证证书、食品接触产品安全认证证书。（提供相关证书扫描件） | 台 | 2 | 7500 | 15000 |
| 6 | 商用燃气炒菜灶（单炒单温） | ≥1100\*1000\*800+450mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.炉面、水围、底板厚度均≥1.5mm，炮台整体拉伸成型 ▲3.封板、背板厚度均≥1.2mm ▲4.侧板厚度≥1.0mm ▲5.炉脚：≥Ø50mm钢管；外包不锈钢套管，配可调包钢子弹脚 6.水管：紫铜管 ▲7.骨架：≥40×40mm镀锌角铁 8.主气管：无缝钢管 ▲9.排烟采用不锈钢排烟道和防腐性能的304不锈钢冷轧钢板排烟口并做隔热层 ▲10.风机：中压低噪音铝制鼓风机（220V；≥250W） ★11.炉头：节能炉头，配熄火保护装置 12.额定热量：≥38KW  ▲13.所投产品具有食品接触产品卫生认证证书、食品接触产品安全认证证书。（提供相关证书扫描件） | 台 | 1 | 7500 | 7500 |
| 7 | 商用燃气低汤灶（单眼） | ≥700\*700\*500+750mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 2.炉芯：文华炉头，配熄火保护装置 3.炉框：球墨铸铁 ▲4.台面厚度≥1.5mm ▲5.侧板厚度≥1.2mm ▲6.立柱：≥ø38×1.2mm圆管 7.台脚：可调节不锈钢子弹脚 | 台 | 3 | 2800 | 8400 |
| 8 | 商用燃气低汤灶（双眼） | ≥1200\*700\*500+750mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ★2.炉芯：文华炉头，配熄火保护装置 3.炉框：球墨铸铁 ▲4.台面厚度≥1.5mm  ▲5.侧板厚度≥1.2mm ▲6.立柱：≥ø38×1.2mm圆管 7.台脚：可调节不锈钢子弹脚 | 台 | 7 | 4800 | 33600 |
| 9 | 商用燃气煲仔炉（八眼） | ≥1300\*850\*800mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ★2.炉芯：文华炉头，配熄火保护装置 3.炉框：球墨铸铁 ▲4.台面厚度≥1.5mm ▲5.侧板厚度≥1.2mm ▲6.立柱：≥ø38×1.2mm圆管 7.台脚：可调节不锈钢子弹脚 | 台 | 2 | 4000 | 8000 |
| 10 | 商用燃气煲仔炉（六眼） | ≥1000\*850\*800mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ★2.炉芯：文华炉头，配熄火保护装置 3.炉框：球墨铸铁 ▲4.台面厚度≥1.5mm ▲5.侧板厚度≥1.2mm ▲6.立柱：≥ø38×1.2mm圆管 7.台脚：可调节不锈钢子弹脚 | 台 | 1 | 3000 | 3000 |
| 11 | 四眼燃气水饺炉 | ≥800\*850\*800mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ★2.炉芯：文华炉头，配熄火保护装置 3.炉框：球墨铸铁 ▲4.台面厚度≥1.5mm  ▲5.侧板厚度≥1.2mm ▲6.立柱：≥ø38×1.2mm圆管 7.台脚：可调节不锈钢子弹脚 | 台 | 2 | 4400 | 8800 |
| 12 | 六眼燃气煮面炉（定制六桶） | ≥1200\*850\*800mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ★2.炉芯：文华炉头，配熄火保护装置 3.炉框：球墨铸铁 ▲4.台面厚度≥1.5mm  ▲5.侧板厚度≥1.2mm ▲6.立柱：≥ø38×1.2mm圆管 7.台脚：可调节不锈钢子弹脚 | 台 | 1 | 6600 | 6600 |
| 13 | 燃气单门蒸饭箱 | ≥700\*650\*1680mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.门板、内胆厚度≥1.2mm ▲3.背板、侧板厚度≥1.0mm ▲4.搁架厚度≥1.5mm ▲5.骨架：≥40×40角钢 6.柜脚：≥Ø60mm钢管，配可调子弹脚 ▲ 7.配12件蒸饭盘（厚度≥0.8mm，304不锈钢材质），卷边无毛刺，不划手 | 台 | 2 | 4800 | 9600 |
| 14 | 灶具水池拼台 | ≥500\*1200\*800+450mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.台面、水斗厚度≥1.5mm ▲3.加强筋厚度≥1.2mm ▲4.立柱：≥ø38×1.2mm圆管 ▲5.横管：≥ø25×1.2mm圆管 6.台脚：可调节不锈钢子弹脚 | 台 | 7 | 1650 | 11550 |
| 15 | 灶具拼台 | ≥300\*1000\*800+450mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.台面厚度≥1.5mm  ▲3.加强筋厚度≥1.2mm  ▲4.立柱：≥ø38×1.2mm圆管 ▲5.横管：≥ø25×1.2mm圆管 6.台脚：可调节不锈钢子弹脚 | 台 | 2 | 1230 | 2460 |
| 16 | 不锈钢四门更衣柜 | ≥900\*500\*1850mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.层板、侧板、柜门厚度均≥1.2mm ▲3.加强筋厚度≥1.2mm  4.台脚：可调节不锈钢锥形承重脚  ★5.四门、层板高度可调节 | 台 | 5 | 3200 | 16000 |
| 17 | 不锈钢办公文件柜 | ≥900\*500\*1850mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.层板、侧板、玻璃柜门框架厚度均≥1.2mm ▲3.加强筋厚度≥1.2mm 4.台脚：可调节不锈钢锥形承重脚  ★5.文件柜上、下部均为对开门，中部含2个带锁抽屉；上部为不锈钢边框的玻璃柜门，下部为不锈钢柜门；各对开门内层板≥1层（层板高度可调节） | 台 | 3 | 3600 | 10800 |
| 18 | 不锈钢低物架 | ≥1200\*500\*300mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.立柱：≥Ø38×1.2mm的不锈钢圆管 ▲3.横档管：≥25×38×1.2mm的不锈钢方管 ▲4.格栅管：≥60×30×1.2mm的不锈钢方管 5.台脚：可调节不锈钢子弹脚 | 台 | 20 | 650 | 13000 |
| 19 | 不锈钢低物架 | ≥800\*500\*300mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.立柱：≥Ø38×1.2mm的不锈钢圆管 ▲3.横档管：≥25×38×1.2mm的不锈钢方管 ▲4.格栅管：≥60×30×1.2mm的不锈钢方管 5.台脚：可调节不锈钢子弹脚 | 台 | 7 | 550 | 3850 |
| 20 | 四层平板货架 | ≥1200\*500\*1500mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.层板厚度≥1.5mm  ▲3.立柱：≥Ø38×1.2mm的不锈钢圆管  4.台脚：可调节不锈钢子弹脚 | 台 | 9 | 1850 | 16650 |
| 21 | 四层栅格货架 | ≥1200\*500\*1500mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.立柱：≥Ø38×1.2mm的不锈钢圆管 ▲3.层板厚度≥1.5mm，折弯并免死边 4.台脚：可调节不锈钢子弹脚 | 台 | 6 | 1850 | 11100 |
| 22 | 食品添加剂箱 | ≥600\*300\*600mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.层板、侧板、柜门厚度均≥1.2mm ▲3.加强筋厚度≥1.2mm | 台 | 1 | 850 | 850 |
| 23 | 单星平台水池 | ≥1200\*750\*800+150mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.台面、水斗厚度≥1.5mm ▲3.水斗围板厚度≥1.2mm ▲4.水斗尺寸：≥500\*550\*300mm ▲5.立柱：≥ø38×1.2mm圆管 ▲6.横管：≥ø25×1.2mm圆管 7.台脚：可调节不锈钢子弹脚 | 台 | 1 | 1650 | 1650 |
| 24 | 双星感应洗手  星盆柜 | ≥1000\*450\*800+100mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.台面厚度≥1.5mm ▲3.水斗、侧板厚度均≥1.2mm ▲4.柜门厚度≥1.0mm，内衬厚度≥0.6mm ▲5.加强筋厚度≥1.2mm | 台 | 1 | 2300 | 2300 |
| 25 | 单星感应洗手  星盆柜 | ≥500\*450\*800+100mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.台面厚度≥1.5mm ▲3.水斗、侧板厚度均≥1.2mm ▲4.柜门厚度≥1.0mm，内衬厚度≥0.6mm ▲5.加强筋厚度≥1.2mm | 台 | 1 | 1300 | 1300 |
| 26 | 单星拖把水池  连挂架 | ≥1000\*750\*500+1300mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.台面、水斗厚度均≥1.5mm ▲3.水斗围板厚度≥1.2mm ▲4.水斗尺寸：≥800\*550\*300mm ▲5.立柱：≥ø38×1.2mm圆管 ▲6.横管：≥ø25×1.2mm圆管 7.台脚：可调节不锈钢子弹脚 | 台 | 1 | 1580 | 1580 |
| 27 | 单星大水池 | ≥1200\*750\*800+150mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.台面、水斗厚度≥1.5mm ▲3.水斗围板厚度≥1.2mm ▲4.水斗尺寸：≥1000\*550\*300mm ▲5.立柱：≥ø38×1.2mm圆管 ▲6.横管：≥ø25×1.2mm圆管 7.台脚：可调节不锈钢子弹脚 | 台 | 1 | 1850 | 1850 |
| 28 | 单星大水池 | ≥1000\*750\*800+150mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.台面、水斗厚度≥1.5mm ▲3.水斗围板厚度≥1.2mm  ▲4.水斗尺寸：≥800\*550\*300mm ▲5.立柱：≥ø38×1.2mm圆管 ▲6.横管：≥ø25×1.2mm圆管 7.台脚：可调节不锈钢子弹脚 | 台 | 3 | 1750 | 5250 |
| 29 | 双星杀鱼台 | ≥1800\*750\*800+500mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.台面、水斗厚度≥1.5mm ▲3.水斗围板厚度≥1.2mm ▲4.水斗尺寸：≥500\*550\*300mm ▲5.立柱：≥ø38×1.2mm圆管 ▲6.横管：≥ø25×1.2mm圆管 7.台脚：可调节不锈钢子弹脚 ▲8.台面三面围板高度≥500mm | 台 | 2 | 3560 | 7120 |
| 30 | 双星水池 | ≥1200\*750\*800+150mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板  ▲2.台面、水斗厚度≥1.5mm ▲3.水斗围板厚度≥1.2mm ▲4.水斗尺寸：≥500\*550\*300mm ▲5.立柱：≥ø38×1.2mm圆管 ▲6.横管：≥ø25×1.2mm圆管 7.台脚：可调节不锈钢子弹脚 | 台 | 7 | 1950 | 13650 |
| 31 | 单冷水龙头 | 全铜、陶瓷阀芯 | 纯铜阀体，表面镀铬处理，光滑无毛刺，一字型手柄，陶瓷阀芯。流量≥19L/min | 件 | 26 | 150 | 3900 |
| 32 | 感应水龙头 | 全铜铸造 | 单孔台式安装感应龙头，铸造水嘴，AC-DC控制模块，出水口离台面高度：90mm。 | 件 | 3 | 1120 | 3360 |
| 33 | 不锈钢洗地龙头 | 全封闭 | 1.304不锈钢全封闭式卷盘 2.长度为10.7米的蓝色重工软管，内径3/8" 3.喷头类型：前板机水枪MV-2522-24 | 件 | 3 | 2600 | 7800 |
| 34 | 三层工作台 | ≥1600\*800\*800mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.台面厚度≥2.0mm  ▲3.下层板厚度≥1.5mm ▲4.加强筋厚度≥1.5mm 5.立柱：≥ø50×1.5mm圆管 6.台脚：可调节不锈钢子弹脚 | 台 | 1 | 2050 | 2050 |
| 35 | 三层工作台 | ≥1800\*800\*800mm | 台 | 1 | 2350 | 2350 |
| 36 | 双层工作台 | ≥1800\*750\*800mm | 台 | 2 | 1850 | 3700 |
| 37 | 双层工作台 | ≥1800\*800\*800mm | 台 | 10 | 1850 | 18500 |
| 38 | 双层工作台 | ≥1500\*750\*800mm | 台 | 5 | 1650 | 8250 |
| 39 | 双层工作台 | ≥1400\*750\*800mm | 台 | 1 | 1650 | 1650 |
| 40 | 双层工作台 | ≥1500\*850\*800mm | 台 | 1 | 1850 | 1850 |
| 41 | 双层工作台 | ≥1100\*750\*800mm | 台 | 1 | 1500 | 1500 |
| 42 | 双层工作台 | ≥760\*750\*800mm | 台 | 1 | 850 | 850 |
| 43 | 双层工作台 | ≥1400\*750\*800+150mm | 台 | 1 | 1650 | 1650 |
| 44 | 双层工作台 | ≥800\*700\*800mm | 台 | 2 | 850 | 1700 |
| 45 | 双层工作台 | ≥1800\*1000\*800mm | 台 | 1 | 2250 | 2250 |
| 46 | 双层工作台 | ≥1200\*750\*800mm | 台 | 1 | 1500 | 1500 |
| 47 | 双层工作台 | ≥1000\*850\*800mm | 台 | 1 | 1500 | 1500 |
| 48 | 双层工作台 | ≥900\*800\*800mm | 台 | 1 | 950 | 950 |
| 49 | 三层台面立架 | ≥1500\*350\*700mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板  ▲2.层板厚度≥1.2mm  ▲3.加强筋厚度≥1.2mm  4.立柱：≥ø25×1.2mm圆管 | 台 | 1 | 2200 | 2200 |
| 50 | 双层工作台连台面立架 | ≥3100\*500\*1200mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.层板厚度≥1.2mm ▲3.加强筋厚度≥1.2mm 4.立柱：≥ø25×1.2mm圆管 | 台 | 1 | 3500 | 3500 |
| 51 | 三层台面立架 | ≥1800\*350\*700mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.层板厚度≥1.2mm ▲3.加强筋厚度≥1.2mm 4.立柱：≥ø25×1.2mm圆管 | 台 | 2 | 850 | 1700 |
| 52 | 木案工作台 | ≥1800\*800\*800mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.台面：304不锈钢材质，厚度≥2.0mm,配柳桉≥80mm厚木板 ▲3.加强筋厚度≥1.2mm  ▲4.立柱：≥ø51×1.2mm圆管 ▲5.横管：≥ø38×1.2mm圆管 6.台脚：可调节不锈钢子弹脚 | 台 | 3 | 2550 | 7650 |
| 53 | 双通移门工作柜 | ≥1800\*800\*800mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.台面厚度≥2.0mm ▲3.层板、侧板厚度均≥1.2mm ▲4.柜门厚度≥1.0mm，内衬厚度≥0.6mm ▲5.加强筋厚度≥1.2mm 6.台脚：可调节不锈钢锥形承重脚 | 台 | 6 | 4500 | 27000 |
| 54 | 单通移门柜 | ≥1500\*800\*800mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.台面厚度≥2.0mm ▲3.层板、侧板厚度均≥1.2mm ▲4.柜门厚度≥1.0mm，内衬厚度≥0.6mm ▲5.加强筋厚度≥1.2mm 6.台脚：可调节不锈钢锥形承重脚 | 台 | 4 | 4000 | 16000 |
| 55 | 单通移门销售台 | ≥1800\*800\*800mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.台面厚度≥2.0mm ▲3.层板、侧板厚度均≥1.2mm ▲4.柜门厚度≥1.0mm，内衬厚度≥0.6mm ▲5.加强筋厚度≥1.2mm  6.台脚：可调节不锈钢锥形承重脚 | 台 | 1 | 4500 | 4500 |
| 56 | 米饭保温箱台  （连保温箱） | ≥650\*500\*600mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.台面厚度≥1.5mm ▲3.加强筋厚度≥1.2mm  ▲4.立柱：≥38×38×1.2mm方管 | 套 | 15 | 650 | 9750 |
| 57 | 十二格保温柜 | ≥2200\*1150\*800mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.台面厚度≥1.5mm ▲3.层板、侧板厚度均≥1.2mm ▲4.柜门厚度≥1.0mm，内衬厚度≥0.6mm ▲5.加强筋厚度≥1.2mm 6.台脚：可调节不锈钢锥形承重脚 7.电器元件：优质M型加热管（≥3×1.5KW）,智能温控器  ▲8.配12件**连盖**1/1份数盘(304不锈钢材质，厚度≥0.8mm)，卷边无毛刺，不划手 | 台 | 6 | 4250 | 25500 |
| 58 | 台式保温台 | ≥1500\*700\*250mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.台面厚度≥1.5mm  ▲3.侧板厚度≥1.2mm ▲4.加强筋厚度≥1.2mm  5.电器元件：优质M型加热管（≥2×1.5KW）,智能温控器  ▲6.配8件**连盖**1/2份数盘（304不锈钢材质，厚度≥0.8mm)，卷边无毛刺，不划手 | 台 | 6 | 2200 | 13200 |
| 59 | 四孔台式保温台 | ≥900\*900\*250mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.台面厚度≥1.5mm ▲3.侧板厚度≥1.2mm  ▲4.加强筋厚度≥1.2mm  5.电器元件：优质M型加热管2×1.5KW,智能温控器 | 台 | 1 | 1800 | 1800 |
| 60 | 嵌入式蒸汽保温台 | ≥1200\*500\*300mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.台面厚度≥1.5mm，304不锈钢冲孔板 ▲3.侧板厚度≥1.2mm ▲4.加强筋厚度≥1.2mm  5.蒸汽加热式 | 台 | 5 | 1350 | 6750 |
| 61 | 打菜勺存放柜 | ≥1000\*250\*1000mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.层板、侧板、柜门厚度均≥1.2mm ▲3.加强筋厚度≥1.2mm  4.内置工具挂架 | 台 | 4 | 1600 | 6400 |
| 62 | 调料车 | ≥500\*800\*800mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.层板、侧板、柜门厚度均≥1.2mm ▲3.加强筋厚度≥1.2mm  ▲4.配φ200mm不锈钢调料罐8只 | 辆 | 9 | 1550 | 13950 |
| 63 | 熟食盘存放车 | ≥600\*400\*1500mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.层板厚度≥1.5mm ▲3.支架：≥30×30×1.2mm 4.配4寸静音耐磨万向脚轮 | 辆 | 4 | 1550 | 6200 |
| 64 | 碗碟柜 | ≥1350\*690\*1800mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.层板、侧板厚度均≥1.2mm ▲3.柜门厚度≥1.0mm，内衬厚度≥0.6mm ▲4.加强筋厚度≥1.2mm 5.台脚：可调节不锈钢锥形承重脚 | 台 | 3 | 4550 | 13650 |
| 65 | 双孔收残台 | ≥1800\*800\*800mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.台面厚度≥1.5mm ▲3.加强筋厚度≥1.2mm  ▲4.立柱：≥38×38×1.2mm方管 ▲5.横管：≥38×38×1.2mm方管 6.台脚：可调节不锈钢子弹脚 | 台 | 3 | 1600 | 4800 |
| 66 | 挂墙刀具消毒柜 | ≥450\*200\*600mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.柜身厚度≥1.2mm 3.紫外线消毒(提供产品说明书响应）。 4.带柜门锁(提供产品说明书响应）。 | 台 | 12 | 780 | 9360 |
| 67 | 平板推车 | ≥900\*600\*900mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.台面厚度≥1.5mm 3.推拉把手：≥φ38×1.2mm圆管 4.脚轮：3.5寸加重脚轮 | 辆 | 17 | 1150 | 19550 |
| 68 | 双层收碗车 | ≥900\*500\*900mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.层板厚度≥1.5mm ▲3.加强筋厚度≥1.2mm 4.配4寸加重脚轮 5.车斗深度≥60mm | 辆 | 18 | 1220 | 21960 |
| 69 | 托盘存放车 | ≥900\*500\*1350mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.层板厚度≥1.5mm ▲3.支架：≥30×30×1.2mm 4.配4寸静音耐磨万向脚轮 | 辆 | 6 | 1500 | 9000 |
| 70 | 筷子消毒车 | ≥700\*450\*800mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2.层板、侧板、柜门厚度均≥1.2mm ▲3.加强筋厚度≥1.2mm 4.紫外线、热风烘干消毒(提供产品说明书响应）。 | 辆 | 6 | 1500 | 9000 |
| 71 | 拼台柜 | ≥1200\*800\*900mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板 ▲2台面厚度≥1.5mm  ▲3.侧板、柜门厚度均≥1.2mm ▲4.加强筋厚度≥1.2mm | 台 | 1 | 2850 | 2850 |
| 72 | 蒸汽发生器 | ≥540\*450\*900mm | ▲1.材质：内胆采用SUS304不锈钢 ▲2.蒸发量：≥65kg/h(提供产品说明书响应）。 3.蒸汽温度：100-110℃ 4.燃烧器规格：30单元火排 5.拉丝不锈钢面板，LED指示显示 6.自动防干烧，自动缺水保护，自动熄火保护设计 7.全自动电脑控制，开关机时间可控管理 ★8.含蒸饭箱及蒸台蒸汽管道安装约38米 | 台 | 4 | 5600 | 22400 |
|  | **合计（元）：** | | |  |  |  | **648040** |