

## 烹饪实训基地建设项目采购需求

一、固定资产采购清单							
序号	货物/服务名称	技术参数	单位	数量	单价	金额	备注
(一)	西餐西点实训室设备						报价包含货物、运输、安装及增值税等费用。
1	四门高身雪柜	容积：≥1000L；工作形式：风冷； 温度范围：冷冻 0℃~-18℃，冷藏 0℃~10℃； 材质要求：国标 SUS304 不锈钢一级板材； 技术要求： 1、前罩板能够拆卸，从而方便检查维修； 2、强制风冷循环，通过风扇的空气流通，快速制冷，且可保持箱体的恒温状态，温度稳定均匀，箱内不结霜； 3、自动蒸发多余水分，保持周围环境的干净整洁，安全隔热。	台	1			
2	双门不锈钢门消毒柜	容积：≥680L；材质要求：双大门内外不锈钢,整体发泡； 技术要求：热风循环系统,带调温功能；	台	1			
3	单通工作柜	规格：约 1500*800*800mm，规格尺寸允许±5%以内的偏差； 材质要求：国标 SUS304 不锈钢一级板材，面板厚 1.2mm； 工艺要求：全自动激光一次性成型台面，焊条需与金属本身成份相同，焊缝必须完整、坚固及有韧性，多余的填料必须磨平及磨光以配合焊接物本身表面，焊接处不得出现气孔、砂眼、裂缝等不完整的部分，应与焊接物颜色一致。	台	1			

4	商用微波热风烤箱	<p>容积：≥13L；</p> <p>功率：≥5.2KW；技术要求：</p> <p>1、触摸屏控制，精准烹饪；</p> <p>2、预设菜单和自定义菜单，二种模式，方便操作；</p> <p>3、超强热风（可调风速），热力渗透食物；</p> <p>4、热风冲击及后面循环风扇，具有热风环流的均匀性 与瞬间热；</p> <p>5、冲击特性，可烹制普通烤炉所不能完成的出品；</p> <p>6、油烟弱化处理，减少环境污染；</p> <p>7、一体不锈钢内胆，清洁油污更容易；</p> <p>8、人性化开门卡位设计，方便省力；</p> <p>9、人体工学门把手设计，美观省力；</p> <p>10、压铸铝面板，结实抗压，经久耐用。</p>	台	1			
5	电磁多功能组合炉	<p>规格：约 2400*800*800mm，规格尺寸允许±5%以内的偏差；</p> <p>材质要求：国标 SUS304 不锈钢一级板材，面板厚 1.5mm；</p> <p>工艺要求：一体成型台面，柜式炉身，双层不锈钢门，一体折弯把手，整炉激光焊接；</p> <p>主要组合设备：</p> <p>1、3.5KW 嵌入式电磁炉 2 台；</p> <p>2、扒炉 1 台；</p> <p>3、焗炉 1 台；</p> <p>4、星盆 1 个。</p>	台	20			
6	带送鲜风岛式烟罩	<p>规格：4000*1000*400mm；</p> <p>材质要求：国标 SUS304 不锈钢一级板材，面板厚 1.2mm；</p> <p>技术要求：一体式烟罩，带送鲜风系统，带 LED 照明系统，全自动激光一次性成型面板，焊接应透彻，焊条需与金属本身成份相同，焊缝必须完整、坚固及有韧性，多余的填料必须磨平及磨光以配合焊接物本身表面，焊接处不得出现气孔、砂眼、裂缝等不完整的部分，应与焊接物颜色一致。</p>	组	4			
7	玻璃岛式烟罩	<p>规格：1500*1000*400mm；</p> <p>材质要求：国标 SUS304 不锈钢一级板材，面板厚 1.2mm，10 厘钢化玻璃；</p> <p>技术要求：一体式烟罩，四周为钢化玻璃，带 LED 照明系统，全自动激光一次性成型面板，焊接应透彻，焊条需与金</p>	组	8			

		属本身成份相同，焊缝必须完整、坚固及有韧性，多余的填料必须磨平及磨光以配合焊接物本身表面，焊接处不得出现气孔、砂眼、裂缝等不完整的部分，并应与焊接物颜色一致。				
8	玻璃岛式烟罩	规格：1000*1000*400mm； 材质要求：国标 SUS304 不锈钢一级板材，面板厚 1.2mm，10 厘钢化玻璃； 技术要求：一体式烟罩，四周为钢化玻璃，带 LED 照明系统，全自动激光一次性成型面板，焊接应透彻，焊条需与金属本身成份相同，焊缝必须完整、坚固及有韧性，多余的填料必须磨平及磨光以配合焊接物本身表面，焊接处不得出现气孔、砂眼、裂缝等不完整的部分，并应与焊接物颜色一致。	组	4		
9	不锈钢烟网	规格：500*600*40mm； 材质要求：国标 SUS304 不锈钢一级板材，厚 0.8mm； 技术要求：全自动激光一次性成型面板，焊接应透彻，焊条需与金属本身成份相同，焊缝必须完整、坚固及有韧性，多余的填料必须磨平及磨光以配合焊接物本身表面，焊接处不得出现气孔、砂眼、裂缝等不完整的部分，并应与焊接物颜色一致。	米	19.2		
10	离心柜式风机	规格：20"； 电机功率：≥7.5KW，电压：380V	台	1		
11	离心柜式风机	规格：20"； 电机功率：≥5.5KW，电压：380V	台	1		
12	离心柜式风机	规格：18"； 电机功率：≥4KW，电压：380V。	台	1		
13	电机过载保护装置	规格：配离心柜式风机。	套	3		
14	风机支架	规格：配离心柜式风机； 材质：国标 6#U 型钢+国标 2 寸镀锌钢管； 技术要求：所有焊缝必须磨平处理，除去积垢，最后应在上面涂上防锈涂料	台	3		
15	静电油烟处理器	处理风量：≥25000m <sup>3</sup> /h； 油烟去除效率：≥90% ★提供该产品的环保产品认证证书或环保产品认证检验（检测）报告，并提供检验检测机构在全国认证认可信息公共服务平台中检验检测名录的查询	台	1		

		<p>截图</p> <p>(<a href="http://cx.cnca.cn/CertECloud/authDirectory/skipAuthDirectoryList">http://cx.cnca.cn/CertECloud/authDirectory/skipAuthDirectoryList</a>)</p> <p>★其它要求：为了确保产品质量，投标时需提供本产品厂家针对本项目出具的参数确认函和售后服务承诺函原件。</p>				
16	静电油烟处理器	<p>处理风量：≥20000m<sup>3</sup>/h；</p> <p>油烟去除效率：≥90%；</p> <p>★提供该产品的环保产品认证证书或环保产品认证检验（检测）报告，并提供检验检测机构在全国认证认可信息公共服务平台中检验检测名录的查询截图</p> <p>(<a href="http://cx.cnca.cn/CertECloud/authDirectory/skipAuthDirectoryList">http://cx.cnca.cn/CertECloud/authDirectory/skipAuthDirectoryList</a>)</p> <p>★其它要求：为了确保产品质量，投标时需提供本产品厂家针对本项目出具的参数确认函和售后服务承诺函原件。</p>	台	1		
17	静电油烟处理器 支架	<p>规格：配静电油烟处理器；</p> <p>材质：国标 6#U 型钢+国标 2 寸镀锌钢管；</p> <p>技术要求：所有焊缝必须磨平处理，除去积垢，最后应在上面涂上防锈涂料</p>	台	2		
18	镀锌板风管	<p>规格：宽 900*高 450mm；</p> <p>材质：国标 1.2mm 厚镀锌板；</p> <p>技术要求：采用国标 3*3 角铁法兰对接，每个接口须填密封胶。</p>	平方米	300		
19	镀锌板风管	<p>规格：宽 400*高 400mm；</p> <p>材质：国标 1.2mm 厚镀锌板；</p> <p>技术要求：采用国标 3*3 角铁法兰对接，每个接口须填密封胶。</p>	平方米	60		
20	镀锌板风管	<p>规格：宽 800*高 450mm；</p> <p>材质：国标 1.2mm 厚镀锌板；</p> <p>技术要求：采用国标 3*3 角铁法兰对接，每个接口须填密封胶。</p>	平方米	90		
21	镀锌板风管	<p>规格：宽 400*高 300mm； 材质：国标 1.2mm 厚镀锌板；</p> <p>技术要求：采用国标 3*3 角铁法兰对接，每个接口须填密封胶。</p>	平方米	150		

22	防火阀	规格：900*450*200mm； 材质：1.2mm 镀锌板； 技术要求：安装在排烟系统管路上，当排烟管道内烟气温度达到70℃时关闭，在一定时间内能满足耐火稳定性和耐火完整性要求，起火灾时控制管道内烟气流动作用。	个	1			
23	防火阀	规格：800*450*200mm； 材质：1.2mm 镀锌板； 技术要求：安装在排烟系统管路上，当排烟管道内烟气温度达到70℃时关闭，在一定时间内能满足耐火稳定性和耐火完整性要求，起火灾时控制管道内烟气流动作用。	个	1			
24	烤箱座台架	规格：903*1050*720mm； 材质：304 不锈钢，厚 1.2mm	台	1			
(二)	烹饪基本功实训室设备		单位	数量	单价	金额	备注：报价包含货物、运输、安装及增值税等费用。
1	电磁双头单尾小炒炉	规格：约 1800*950*1250mm，规格尺寸允许±5%以内的偏差； 功率：≥30KW；380V 技术要求： 1、304#不锈钢炉身，一体成型台面，IPX4 标准防水设计，四面可直接喷淋； 2、三防结构，防水、防油烟、防虫。	台	4			
2	单星工作台	规格：1800*800*800mm（左星盆：300*500*280mm）； 材料：SUS304 不锈钢板，台面 1.2mm 星盆钢板厚 1.2mm，1.5 寸带隔渣去水器，Φ38 不锈钢可调脚，配鹅颈龙头。	台	4			
3	单星工作台	规格：1800*1000*800mm（左星盆：300*500*280mm）； 材料：SUS304 不锈钢板，台面 1.2mm 星盆钢板厚 1.2mm，1.5 寸带隔渣去水器，Φ38 不锈钢可调脚，配鹅颈龙头。	台	8			
4	炉拼台	规格：280*950*1250mm； 材质：钢片材料用 304#不锈钢板，台面钢板厚 1.2mm，层板厚 1.0mm，Φ38 不锈钢可调脚。	台	3			

5	炉拼台	规格：500*750*800mm； 材质：钢片材料用 304#不锈钢板，台面 钢板厚 1.2mm，层板厚 1.0mm，Φ38 不 锈钢可调脚。	台	1			
6	不锈钢烟罩	规格：8100*1000*400mm； 材质：1.2mm 厚 304 不锈钢。	m	8.1			
7	离心柜式风机	规格：20”； 电机功率：≥4KW；电压：380V。	台	1			
8	电机过载保护装置	规格：配离心柜式风机	套	1			
9	风机支架	规格：配离心柜式风机； 材质：槽钢、角铁	台	1			
10	静电油烟处理器	处理风量：≥20000m <sup>3</sup> /h； 油烟去除效率：≥90%	台	1			
11	静电油烟处理器支架	规格：配静电油烟处理器； 材质：槽钢、角铁。	台	1			
12	镀锌板风管	规格：宽 700*高 450mm； 材质：1.2mm 镀锌板。	平方米	90			
13	防火阀	规格：700*450*200mm； 材质：1.2mm 镀锌板。	个	1			
14	轴流式风机	规格：Φ≥400mm； 功率：≥0.55KW；电压：380V	台	1			
15	轴流式风机支架	规格：配风机； 材质：槽钢、角铁。	台	1			
16	西餐刀套装	规格：23 支装； 材质：不锈钢。	套	1			
17	复底高身汁锅	规格：20cm； 材质：不锈钢。	个	42			
18	复底高身汁锅	规格：26cm； 材质：不锈钢。	个	42			
19	双层烧腊挂架	规格：1600*250*1200mm； 材质：304 不锈钢 1.5mm 厚	个	3			
20	华夫炉	功率：≥1KW；材质：不锈钢。	台	6			
21	低温慢煮机	功率：≥2KW；材质：不锈钢。	台	1			
22	真空包装机	功率：≥1KW；材质：不锈钢。	台	1			
23	烘干机	规格：≥10 层；材质：不锈钢。	台	1			
24	套装分子料理工具	规格：13 头； 材质：不锈钢	套	2			
25	奶油枪	规格：1 升； 材质：不锈钢	把	2			
26	搅拌棒	功率：≥200W；	台	2			

		材质：不锈钢					
27	食品打印机	最大幅画：A4；材质：塑料	台	1			
28	多功能搅拌机	容量：≥2L； 功率：≥800W	台	2			
29	万能冰磨机	功率：≥950W；材质：金属	台	1			
30	带盖烧杯	规格：≥0.8L，配万能冰磨机； 材质：金属	个	20			
31	面粉车	规格：550*500*500mm 材质：304 不锈钢磨砂板。板厚度为 1.2mm。配万向可刹车脚轮。	台	6			
32	饼盆车	规格：470*620*1800mm； 材质：304 板材 1.2 厚	辆	1			
33	多连式矽胶烤盘	规格：600*400*13mm； 材质：矽胶	个	3			
34	巧克力印花模	规格：17 粒装； 材质：铜。	套	1			
35	糖艺工具套装	规格：60 件装；包含糖艺灯、气泵、 红外温度计等在内的可以满足教学需 求的整套工具。	套	1			
36	和面机	功率：≥1.5kW； 电压：380V； 面粉/面团容量：≥12/20 kg； 速度：两档变速； 特性： 变频马达，带面团温度显示； 配备固定搅拌缸以及安全设置； 配 1 桶 1 勺； 搅拌桶可正反转控制； 配备过载保护装置。	台	1			
37	搅拌机	功率：≥1 kW； 电压：220V 容积：≥20 L； 速度：3 种速度； 特性： 60 分钟计时器可设定搅拌时间自动控 制；不锈钢安全网可以更好地保护操作 人员；特制的马达冷却系统，有效延长 设备寿命；特殊行星头设计，可有效防 止机油外泄	台	1			

38	2层4盘带醒发箱的层炉	烤箱内膛尺寸：宽 $\geq$ 830*深 $\geq$ 720mm； 特性： 可预设多个程序结合手工操作“2合1”的控制面板； 每层内置预热时间控制器和烘烤时间控制； 烤箱每层单独控制，上下加热分开控制； 带热反射膜大型玻璃门方便烘烤过程中的观察，可拆卸进行清洁；	台	1			
(三)	中餐热菜实训室设备		单位	数量	单价	金额	备注：报价包含货物、运输、安装及增值税等费用。
1	单星工作柜	规格：1200*900*800mm； 材质要求：国标 SUS304 不锈钢一级板材，面板厚 1.2mm，星盆钢板厚 1.2mm，1.5 寸带隔渣去水器， $\Phi$ 38mm 可调脚，鹅颈龙头； 工艺要求：全自动激光一次性成型台面，双层不锈钢门，一体折弯把手，和煲仔炉形成一个整体，柜底层应由钢板制成并用成型的钢零件加固以形成刚硬结构，侧板和隔板的前面应达到全封竖框前的合理宽度，侧板和后隔板之间由底板横条连接及在交叉处焊接，层板是可活动式，星盆在垂直和水平拐角处应被完全遮盖，滴水板以不低于 1:10 的比率投向排水管，焊接应透彻，焊条需与金属本身成份相同，焊缝必须完整、坚固及有韧性，多余的填料必须磨平及磨光以配合焊接物本身表面，焊接处不得出现气孔、砂眼、裂缝等不完整的部分，应与焊接物颜色一致。	台	1			
2	电磁单头单尾小炒炉	规格：约 1100*900*800mm，规格尺寸允许 $\pm$ 5%以内的偏差； 功率： $\geq$ 15KW；380V； 材质要求：国标 SUS304 不锈钢一级板材，面板厚 1.5mm； 技术要求： 1、一体成型台面，IPX4 标准防水设计，四面可直接喷淋； 2、三防结构，防水、防油烟、防虫。	台	1			



3	双层平板工作台	<p>规格：1200*800*800mm；</p> <p>材质要求：国标 SUS304 不锈钢一级板材，面板厚 1.2mm，层板厚 1.0mm，Φ38mm 可调脚；</p> <p>工艺要求：全自动激光一次性成型台面，用帽形槽加固于下侧，并焊接好，焊接应透彻，焊条需与金属本身成份相同，焊缝必须完整、坚固及有韧性，多余的填料必须磨平及磨光以配合焊接物本身表面，焊接处不得出现气孔、砂眼、裂缝等不完整的部分，应与焊接物颜色一致。</p>	台	1		
4	炉拼台	<p>规格：300*1100*1250mm；</p> <p>材质要求：国标 SUS304 不锈钢一级板材，面板厚 1.2mm，层板厚 1.0mm，Φ38mm 可调脚；</p> <p>工艺要求：全自动激光一次性成型台面，用帽形槽加固于下侧，并焊接好，焊接应透彻，焊条需与金属本身成份相同，焊缝必须完整、坚固及有韧性，多余的填料必须磨平及磨光以配合焊接物本身表面，焊接处不得出现气孔、砂眼、裂缝等不完整的部分，应与焊接物颜色一致。</p>	台	12		
5	六头红外煲仔炉	<p>规格：约 1200*900*(810+120) mm，规格尺寸允许±5%以内的偏差；</p> <p>功率：≥18KW；380V；材质要求：国标 SUS304 不锈钢一级板材，面板厚 1.5mm；</p> <p>工艺要求：一体成型台面，柜式炉身，双层不锈钢门，一体折弯把手，整炉激光焊接；</p> <p>技术要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、可控调控功率，满足各种烹调的要求；</li> <li>2、高压限功技术，确保炉盘在高压时工作在安全的范围；</li> <li>3、不锈钢立体三防保护，防屏蔽机壳设计；</li> <li>4、不挑锅具：开放式加热，铁锅、铝锅、紫砂锅、陶瓷锅、玻璃锅、不锈钢锅等各种材质的平底锅都适合。</li> </ol>	台	1		

6	三门海鲜蒸柜	<p>规格：约 1300*900*1750mm，规格尺寸允许±5%以内的偏差；</p> <p>功率：≥30KW，380V</p> <p>材质要求：国标 SUS304 不锈钢一级板材，面板厚 1.5mm；</p> <p>工艺要求：柜式炉身，双层不锈钢门，整炉激光焊接；</p> <p>技术要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、电磁感应加热；</li> <li>2、各蒸腔均配备独立蒸汽循环系统；</li> <li>3、水箱三重立体保护：缺水保护，防干烧保护，防溢水保护；</li> <li>4、一键电磁阀排水，敞开式水箱；</li> <li>5、三防结构，防水、防油烟、防虫。</li> </ol>	台	1			
7	电磁双头双尾小炒炉	<p>规格：约 2200*1100*（810+440）mm，规格尺寸允许±5%以内的偏差；</p> <p>功率：≥30KW；380V</p> <p>材质要求：国标 SUS304 不锈钢一级板材，面板厚 1.5mm；</p> <p>工艺要求：一体成型台面，整炉激光焊接；</p> <p>技术要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、一体成型台面，IPX4 标准防水设计，四面可直接喷淋；</li> <li>2、三防结构，防水、防油烟、防虫。</li> <li>★3、具有该产品的中国节能产品认证证书（需提供经国家认可的认证机构出具的认证证书复印件加盖厂家公章，并提供在全国认证认可信息公共服务平台中的认证结果综合查询截图（<a href="http://cx.cnca.cn/CertECloud/authDirectory/skipAuthDirectoryList">http://cx.cnca.cn/CertECloud/authDirectory/skipAuthDirectoryList</a>））；</li> <li>★4、具有该产品检验报告（需提供经国家认可的检验检测机构出具的检验（检测）报告复印件加盖厂家公章，并提供检验检测机构在全国认证认可信息公共服务平台中检验检测名录的查询截图（<a href="http://cx.cnca.cn/CertECloud/authDirectory/skipAuthDirectoryList">http://cx.cnca.cn/CertECloud/authDirectory/skipAuthDirectoryList</a>））；</li> <li>★5、具有该产品关于电工电子产品环境试验的高温储存的检验合格报告（需提供经国家认可的检验检测机构出具</li> </ol>	台	10			

		<p>的检验（检测）报告复印件加盖厂家公章，并提供检验检测机构在全国认证认可信息公共服务平台中检验检测名录的查询截图</p> <p>(<a href="http://cx.cnca.cn/CertECloud/authDirectory/skipAuthDirectoryList">http://cx.cnca.cn/CertECloud/authDirectory/skipAuthDirectoryList</a>)；</p> <p>★6、具有该产品的电磁场辐射检验合格报告（需提供经国家认可的检验检测机构出具的检验（检测）报告复印件加盖厂家公章，并提供检验检测机构在全国认证认可信息公共服务平台中检验检测名录的查询截图</p> <p>(<a href="http://cx.cnca.cn/CertECloud/authDirectory/skipAuthDirectoryList">http://cx.cnca.cn/CertECloud/authDirectory/skipAuthDirectoryList</a>)；</p> <p>★其它要求：为了确保产品质量，投标时需提供本产品厂家针对本项目出具的参数确认函和售后服务承诺函原件。</p>				
8	四门高身雪柜	<p>容积：≥1000L；工作形式：风冷；温度范围：冷冻 0℃~-18℃，冷藏 0℃~10℃；</p> <p>材质要求：国标 SUS304 不锈钢一级板材；</p> <p>技术要求： 前罩板能够拆卸，从而方便检查维修；强制风冷循环，通过风扇的空气流通，快速制冷，且可保持箱体的恒温状态，温度稳定均匀，箱内不结霜；自动蒸发多余水分，保持周围环境的干净整洁，安全隔热。</p>	台	1		
9	双门不锈钢门消毒柜	<p>容积：≥900L；材质要求：双大门内外不锈钢,整体发泡；</p> <p>技术要求：热风循环系统，全不锈钢重力脚，带调温功能。</p>	台	1		
10	四头红外煲仔炉	<p>规格：约 800*900*(810+120) mm，规格尺寸允许±5%以内的偏差；</p> <p>功率：≥12KW；380V；材质要求：国标 SUS304 不锈钢一级板材，面板厚 1.5mm；</p> <p>工艺要求：一体成型台面，柜式炉身，双层不锈钢门，一体折弯把手，整炉激光焊接；</p> <p>技术要求： 1、可控调控功率，满足各种烹调的要求； 2、高压限功技术，确保炉盘在高压时</p>	台	1		

		<p>工作在安全的范围；</p> <p>3、不锈钢立体三防保护，防屏蔽机壳设计；</p> <p>4、不挑锅具：开放式加热，铁锅、铝锅、紫砂锅、陶瓷锅、玻璃锅、不锈钢锅等各种材质的平底锅都适合；</p> <p>★具有该产品检验合格报告（需提供经国家认可的检验检测机构出具的检验（检测）报告复印件加盖厂家公章，并提供检验检测机构在全国认证认可信息公共服务平台中检验检测名录的查询截图</p> <p>（<a href="http://cx.cnca.cn/CertECloud/authDirectory/skipAuthDirectoryList">http://cx.cnca.cn/CertECloud/authDirectory/skipAuthDirectoryList</a>）；</p> <p>★其它要求：为了确保产品质量，投标时需提供本产品厂家针对本项目出具的参数确认函和售后服务承诺函原件。</p>				
11	单星工作柜	<p>规格：2000*900*800mm；</p> <p>材质要求：国标 SUS304 不锈钢一级板材，面板厚 1.2mm，星盆钢板厚 1.2mm，1.5 寸带隔渣去水器，Φ38mm 可调脚，鹅颈龙头；</p> <p>工艺要求：全自动激光一次性成型台面，双层不锈钢门，一体折弯把手，和煲仔炉形成一个整体，柜底层应由钢板制成并用成型的钢零件加固以形成刚硬结构，侧板和隔板的前面应达到全封竖框前的合理宽度，侧板和后隔板之间由底板横条连接及在交叉处焊接，层板是可活动式，星盆在垂直和水平拐角处应被完全遮盖，滴水板以不低于 1：10 的比率投向排水管，焊接应透彻，焊条需与金属本身成份相同，焊缝必须完整、坚固及有韧性，多余的填料必须磨平及磨光以配合焊接物本身表面，焊接处不得出现气孔、砂眼、裂缝等不完整的方地方，并应与焊接物颜色一致</p>	台	1		
12	六脚双星工作台	<p>规格：2500*800*800mm；</p> <p>材质要求：国标 SUS304 不锈钢一级板材，面板厚 1.2mm，星盆钢板厚 1.2mm，1.5 寸带隔渣去水器，Φ38mm 可调脚，鹅颈龙头；</p> <p>工艺要求：全自动激光一次性成型台面，星盆在垂直和水平拐角处应被完全遮盖，滴水板以不低于 1：10 的比率投向排水管，焊接应透彻，焊条需与金属本身成份相同，焊缝必须完整、坚固</p>	台	10		

		及有韧性, 多余的填料必须磨平及磨光以配合焊接物本身表面, 焊接处不得出现气孔、砂眼、裂缝等不完整的地方, 并应与焊接物颜色一致。				
13	带送鲜风岛式烟罩	规格: 14000*1450*400mm; 材质要求: 国标 SUS304 不锈钢一级板材, 面板厚 1.2mm; 技术要求: 一体式烟罩, 带送鲜风系统, 带 LED 照明系统, 全自动激光一次性成型面板, 焊接应透彻, 焊条需与金属本身成份相同, 焊缝必须完整、坚固及有韧性, 多余的填料必须磨平及磨光以配合焊接物本身表面, 焊接处不得出现气孔、砂眼、裂缝等不完整的地方, 并应与焊接物颜色一致。	米	28		
14	多功能岛式烟罩	规格: 2400*1450*400mm; 材质要求: 国标 SUS304 不锈钢一级板材, 面板厚 1.2mm; 技术要求: 一体式烟罩, 带送鲜风系统, 带 LED 照明系统, 全自动激光一次性成型面板, 焊接应透彻, 焊条需与金属本身成份相同, 焊缝必须完整、坚固及有韧性, 多余的填料必须磨平及磨光以配合焊接物本身表面, 焊接处不得出现气孔、砂眼、裂缝等不完整的地方, 并应与焊接物颜色一致。	米	2.4		
15	不锈钢烟网	规格: 500*600*40mm; 材质要求: 国标 SUS304 不锈钢一级板材, 厚 0.8mm; 技术要求: 全自动激光一次性成型面板, 焊接应透彻, 焊条需与金属本身成份相同, 焊缝必须完整、坚固及有韧性, 多余的填料必须磨平及磨光以配合焊接物本身表面, 焊接处不得出现气孔、砂眼、裂缝等不完整的地方, 并应与焊接物颜色一致。	米	30		
16	离心柜式风机	规格: 25"; 电机功率: ≥15KW; 电压: 380V。	台	1		
17	离心柜式风机	规格: 22"; 电机功率: ≥11KW; 电压: 380V。	台	1		
18	离心柜式风机	规格: 20"; 电机功率: ≥7.5KW; 电压: 380V。	台	1		
19	离心柜式风机	规格: 18"; 电机功率: ≥4KW; 电压: 380V。	台	1		

20	电机过载保护装置	规格：配离心柜式风机	套	4			
21	风机支架	规格：配离心柜式风机； 材质：国标 6#U 型钢+国标 2 寸镀锌钢管； 技术要求：所有焊缝必须磨平处理，除去积垢，最后应在上面涂上防锈涂料。	套	4			
22	静电油烟处理器	规格：≥30000m <sup>3</sup> /h； 油烟去除效率：≥90%	台	1			
23	静电油烟处理器	规格：≥25000m <sup>3</sup> /h； 油烟去除效率：≥90%	台	1			
24	静电油烟处理器	规格：≥36000m <sup>3</sup> /h； 油烟去除效率：≥90%	台	1			
25	静电油烟处理器支架	规格：配静电油烟处理器； 材质：国标 6#U 型钢+国标 2 寸镀锌钢管； 技术要求：所有焊缝必须磨平处理，除去积垢，最后应在上面涂上防锈涂料。	台	3			
26	镀锌板风管	规格：宽 1200*高 500mm； 材质：国标 1.2mm 厚镀锌板； 技术要求：采用国标 3*3 角铁法兰对接，每个接口须填密封胶。	平方米	130			
27	镀锌板风管	规格：宽 1000*高 500mm； 材质：国标 1.2mm 厚镀锌板； 技术要求：采用国标 3*3 角铁法兰对接，每个接口须填密封胶。	平方米	120			
28	镀锌板风管	规格：宽 800*高 500mm； 材质：国标 1.2mm 厚镀锌板； 技术要求：采用国标 3*3 角铁法兰对接，每个接口须填密封胶。	平方米	250			
29	镀锌板风管	规格：宽 400*高 400mm； 材质：国标 1.2mm 厚镀锌板； 技术要求：采用国标 3*3 角铁法兰对接，每个接口须填密封胶。	平方米	150			
30	防火阀	规格：1200*500*200mm； 材质：1.2mm 镀锌板； 技术要求：安装在排烟系统管路上，当排烟管道内烟气温度达到 70℃ 时关闭，在一定时间内能满足耐火稳定性和耐火完整性要求，起火灾时控制管道内烟气流动作用。	个	1			

31	防火阀	规格：1000*500*200mm； 材质：1.2mm 镀锌板； 技术要求：安装在排烟系统管路上，当排烟管道内烟气温度达到70℃时关闭，在一定时间内能满足耐火稳定性和耐火完整性要求，起火灾时控制管道内烟气流动作用。	个	1			
32	防火阀	规格：800*500*200mm； 材质：1.2mm 镀锌板； 技术要求：安装在排烟系统管路上，当排烟管道内烟气温度达到70℃时关闭，在一定时间内能满足耐火稳定性和耐火完整性要求，起火灾时控制管道内烟气流动作用。	个	1			

## 二、其它货物

序号	货物/服务名称	采购需求	单位	数量	单价	金额	备注
(一)	西餐西点实训室设备						报价包含货物、运输、安装及增值税等费用。
1	阻尼弹簧减振器	规格：配离心柜式风机。	个	12			
2	帆布软接	规格：配离心柜式风机； 材质：镀锌法兰和硅太防火帆布； 技术要求：软接两头须用镀锌法兰+镀锌板压条+铆钉铆接而成。	个	5			
3	不锈钢调风嘴	规格：φ210mm； 不锈钢	个	44			
(二)	烹饪基本功实训室设备		单位	数量	单价	金额	备注：报价包含货物、运输、安装及增值税等费用。
1	风机弹簧减振器	规格：配离心柜式风机。	个	4			
2	帆布软接	规格：配离心柜式风机； 材质：镀锌法兰和硅太防火帆布； 技术要求：软接两头须用镀锌法兰+镀锌板压条+铆钉铆接而成。	个	3			
3	双层调风嘴	规格：350*250mm； 材质：铝合金	个	6			

4	镀锌板风管	规格: 400*400mm; 材质: 1.2mm 镀锌板。	平方米	20		
5	百叶窗	规格: 600*600mm; 材质: 铝合金	个	1		
6	炒锅	规格: 15 寸; 材质: 铁; 电磁炉专用。	个	8		
7	锅架	规格: 28CM; 材质: 不锈钢。	个	8		
8	锅架	规格: 200*80mm; 材质: 不锈钢。	个	8		
9	砧板	规格: 直径 40CM*12CM; 材质: 松木。	个	42		
10	白毛巾	规格: 120 克; 材质: 棉。	条	50		
11	褐色毛巾	规格: 120 克; 材质: 棉。	条	20		
12	调味盒	规格: 330*280*60mm; 材质: 304 不锈钢, 日式六格。	套	4		
13	物斗	规格: $\phi$ 280mm; 材质: 304 不锈钢。	个	84		
14	物斗	规格: $\phi$ 220mm; 材质: 304 不锈钢。	个	42		
15	物斗	规格: $\phi$ 360mm	个	42		
16	锅扫	规格: 10 圈; 材质: 竹。	把	8		
17	锅铲	规格: 2 号; 材质: 不锈钢。	把	8		
18	手勺	规格: 2 号; 材质: 不锈钢。	把	8		
19	砍刀	规格: 2 号; 材质: 不锈钢。	把	1		
20	调味勺	规格: 4 号; 材质: 304 不锈钢。	把	20		
21	平盘	规格: 10 寸; 材质: 骨质瓷。	个	60		
22	浅式盘	规格: 10 寸; 材质: 骨质瓷。	个	60		
23	西厨刀(红)	规格: 10 寸; 材质: 红色胶柄。	把	42		
24	西厨刀(蓝)	规格: 10 寸; 材质: 蓝色胶柄。	把	42		
25	西厨刀(绿)	规格: 10 寸; 材质: 绿色胶柄。	把	42		



26	疏菜刀套装	规格：三片装； 材质：不锈钢。	套	42			
27	剪刀	规格：1号； 材质：不锈钢。	把	5			
28	搅拌机	容量：2L； 功率：≥850W	台	6			
29	多功能蒸 不粘烤盘	规格：600*400*25mm； 材质：1.0mm厚铝合金+不沾处理。	个	30			
30	不锈钢饭更	规格：1号； 材质：不锈钢。	把	42			
31	面包刀	规格：12寸； 材质：不锈钢。	把	42			
32	加厚耐热手套	规格：17寸； 材质：棉；耐热<205℃。	双	10			
33	主餐刀	规格：长24cm*宽2cm； 材质：不锈钢	把	60			
34	主餐叉	规格：长21.5cm*宽2.6cm； 材质：不锈钢	把	60			
35	主餐勺	规格：长21.2cm*宽3.8cm； 材质：不锈钢	把	60			
36	橡皮刮刀	规格：长度343mm； 材质：硅胶+PA。	把	20			
37	电子计重秤	最大称重：15KG；材质：不锈钢	台	8			
38	码斗	规格：Φ200mm； 材质：不锈钢	个	60			
39	码斗	规格：Φ160mm； 材质：不锈钢	个	60			
40	红色砧板	规格：50*35*2.5CM； 材质：塑料	个	42			
41	白色砧板	规格：50*35*2.5CM； 材质：塑料	个	42			
42	咖啡色砧板	规格：50*35*2.5CM； 材质：塑料	个	4			
43	绿色砧板	规格：50*35*2.5CM； 材质：塑料	个	42			
44	蓝色砧板	规格：50*35*2.5CM； 材质：塑料	个	4			
45	黄色砧板	规格：50*35*2.5CM； 材质：塑料	个	4			
46	砧板架	规格：六格； 材质：不锈钢	个	42			
47	方刨	规格：110*110*220mm； 材质：不锈钢	把	10			

48	扒铲	规格：大号； 材质：不锈钢+木柄	把	42			
49	有齿圆形光极	规格：12 头	套	28			
50	调味盒	规格：455*150*90mm； 6 组装； 材质：不锈钢。	套	20			
51	方形铝肉锤	规格：70*65*40mm； 材质：铝合金	把	4			
52	砍刀	规格：1 号； 材质：不锈钢。	把	4			
53	去骨刀	规格：5"； 材质：不锈钢。	把	4			
54	复合底煎锅	规格：φ 180mm； 材质：不锈钢。	个	29			
55	复合底煎锅	规格：φ 240mm； 材质：不锈钢。	个	29			
56	磁铁刀架	规格：L340mm； 材质：磁铁。	个	4			
57	不锈钢油格	规格：10"； 材质：不锈钢。	个	10			
58	加粗打蛋器	规格：12"； 材质：不锈钢。	个	40			
59	筒式手工开罐器	规格：大号； 材质：不锈钢。	个	10			
60	竹制柄勺	规格：25cm； 材质：不锈钢。	个	10			
61	两用切蛋器	规格：大号； 材质：塑料。	个	20			
62	轮刀	规格：大号； 材质：不锈钢。	把	2			
63	钢双头果挖	规格：双头； 材质：不锈钢。	把	10			
64	不锈钢蝴蝶勺	规格：60*55mm； 材质：不锈钢。	个	60			
65	帽子汤盘	规格：11"； 材质：陶瓷。	个	60			
66	长方平盘	规格：13"； 材质：陶瓷。	个	60			
67	黑色石板	规格：300*200mm； 材质：陶瓷。	个	60			
68	圆形石板	规格：12 寸； 材质：陶瓷。	个	60			
69	冰叶盘	规格：14 寸； 材质：陶瓷。	个	60			

70	斜口异形碗	规格: 22.4x16.7cm; 材质: 陶瓷。	个	60			
71	白色平盘	规格: 27cm; 材质: 陶瓷。	个	60			
72	烧腊 S 型双钩	规格: 300mm; 材质: 不锈钢。	个	50			
73	烧腊 S 型双钩	规格: 250mm; 材质: 不锈钢。	个	50			
74	烧腊针	规格: 320mm; 材质: 不锈钢。	支	100			
75	烧腊针	规格: 500mm; 材质: 不锈钢。	支	100			
76	叉烧架	规格: 三层; 材质: 不锈钢。	台	5			
77	叉烧架	规格: 单层; 材质: 不锈钢。	台	5			
78	卤水勾	规格: 8 厘; 材质: 不锈钢。	把	8			
79	主餐圆盘	规格: 12 寸; 材质: 陶瓷。	个	60			
80	不粘披萨盘	规格: 10 寸; 材质: 铝合金。	个	60			
81	土司膜具	规格: 450g; 材质: 铝合金。	个	30			
82	法棍烤盘	规格: 600*400*32mm; 5 槽; 材质: 铝合金。	个	10			
83	奶油子弹	规格: 10 个装	盒	2			
84	木柄牙刀	规格: 12 寸; 材质: 不锈钢。	把	2			
85	不锈钢圆底盆	规格: 500*H225mm; 材质: 不锈钢。	个	6			
86	胶柄去心刀	规格: 210mm; 材质: 不锈钢。	把	1			
87	镊子	规格: 30mm; 材质: 不锈钢。	把	2			
88	曲刃刀	规格: 30mm; 材质: 不锈钢。	把	5			
89	直刃刀	规格: 30mm; 材质: 不锈钢。	把	3			
90	黑胶柄直吻刀	规格: 310mm; 材质: 不锈钢。	把	2			
91	黑胶柄曲吻刀	规格: 310mm; 材质: 不锈钢。	把	3			

92	巧克力铲刀	规格：总长 240mm 刃长 110mm； 材质：不锈钢。	把	2			
93	不锈钢加厚四方刨梯型	规格：110*80*230mm； 材质：不锈钢。	个	2			
94	不锈钢单插	规格：80*150mm； 材质：不锈钢。	个	3			
95	大油纸	规格：60*40mm； 材质：纸质。	卷	20			
96	不粘矽胶布	规格：595*395mm； 材质：矽胶。	张	6			
97	朱古力电喷枪	规格：双喷嘴； 功率：600W	台	1			
98	料理喷枪	规格：195*39*73mm 材质：塑料。	把	10			
99	巧克力磨具松鼠	规格：260*85*60mm； 材质：PC。	个	3			
100	巧克力兔子磨具	规格：260*170*40mm； 材质：PC。	个	3			
101	复活节巧克力彩蛋磨具	规格：220*160*85mm； 材质：PC。	个	3			
102	复活节巧克力彩蛋磨具	规格：110*80*40mm； 材质：PC。	个	2			
103	复活节巧克力彩蛋磨具	规格：150*15mm； 材质：PC。	个	2			
104	炉拼台	规格：250*800*800mm； 材质：钢片材料用 304#不锈钢板，台面钢板厚 1.2mm，层板厚 1.0mm，Φ38 不锈钢可调脚。	台	1			
105	不锈钢烟网	规格：500*500*40mm； 材质：0.6mm 厚 201 不锈钢。	m	8.1			
(三)	中餐热菜实训室设备		单位	数量	单价	金额	备注：报价包含货物、运输、安装及增值税等费用。
1	阻尼弹簧减振器	规格：配离心柜式风机。	个	16			
2	帆布软接	规格：配离心柜式风机； 材质：镀锌法兰和硅太防火帆布； 技术要求：软接两头须用镀锌法兰+镀锌板压条+铆钉铆接而成。	个	7			
3	不锈钢调风嘴	规格：500*200*20mm； 材质：国标 SUS304 不锈钢一级板材，	个	40			

		面板厚 1.2mm; 技术要求: 全自动激光一次性成型。				
4	炒锅	规格: 15 寸; 材质: 铁; 电磁炉专用。	个	22		
5	锅架	规格: 28CM; 材质: 304 不锈钢。	个	22		
6	锅架	规格: 200*80mm; 材质: 国标 SUS304 不锈钢一级板材, 面板厚 2.0mm。	个	22		
7	砧板	规格: 直径 40CM*12CM; 材质: 松木。	个	41		
8	白毛巾	规格: 120 克; 材质: 棉。	条	50		
9	褐色毛巾	规格: 120 克; 材质: 棉。	条	50		
10	桑刀	规格: 2 号; 材质: 400 系列不锈钢。	把	21		
11	日式六格调味盒	规格: 330*280*60mm; 材质: 304 不锈钢。	套	12		
12	调味勺	规格: 4 号; 材质: 304 不锈钢。	把	21		
13	汤勺	规格: 65mm; 材质: 304 不锈钢+塑料柄。	把	21		
14	物斗	规格: $\phi$ 280; 材质: 304 不锈钢。	个	21		
15	物斗	规格: $\phi$ 220; 材质: 304 不锈钢。	个	21		
16	码斗	规格: D120mm; 材质: 0.8mm 厚 304 不锈钢。	个	42		
17	码斗	规格: D140mm; 材质: 0.8mm 厚 304 不锈钢。	个	42		
18	码斗	规格: D160mm; 材质: 0.8mm 厚 304 不锈钢。	个	42		
19	码斗	规格: D180mm; 材质: 0.8mm 厚 304 不锈钢。	个	42		
20	平盘	规格: 8 寸; 材质: 骨质瓷。	个	60		
21	平盘	规格: 10 寸; 材质: 骨质瓷。	个	60		
22	平盘	规格: 12 寸; 材质: 骨质瓷。	个	60		
23	浅式盘	规格: 6 寸; 材质: 骨质瓷。	个	60		

24	浅式盘	规格：10 寸； 材质：骨质瓷。	个	60			
25	锅扫	规格：10 圈； 材质：竹。	把	21			
26	锅铲	规格：2 号； 材质：不锈钢。	把	21			
27	手勺	品规格：2 号； 材质：不锈钢。	把	21			
28	砍刀	规格：2 号； 材质：不锈钢。	把	4			
29	煲仔	规格：18CM； 材质：陶。	个	50			
30	双耳盘	规格：10 寸； 材质：骨质瓷。	个	50			
31	腰盘	规格：10 寸； 材质：骨质瓷。	个	50			
32	腰盘	规格：12 寸； 材质：骨质瓷。	个	50			
33	垃圾盒	规格：中号； 材质：304 不锈钢。	个	21			
34	料酒壶	规格：中号； 材质：304 不锈钢。	个	21			
合计（一+二）							
序号	工程名称	工程内容	单位	数量			
1	拆除工程	详见工程量清单 本项须单独据实核算，最终结算金额以采购人委托的具有资质的工程造价咨询机构审查的结果为准。该表须详细填写报价，总价不得超过 35373.86 元。	项	1			
2	改造工程	详见工程量清单 本项须单独据实核算，最终结算金额以采购人委托的具有资质的工程造价咨询机构审查的结果为准。该表须详细填写报价，总价不得超过 306445.65 元。	项	1			
3	排水工程	详见工程量清单 本项须单独据实核算，最终结算金额以采购人委托的具有资质的工程造价咨询机构审查的结果为准。该表须详细填写报价，总价不得超过 61455.41 元。	项	1			
4	给水工程	详见工程量清单 本项须单独据实核算，最终结算金额以采购人委托的具有资质的工程造价咨	项	1			

		询机构审查的结果为准。该表须详细填写报价，总价不得超过 22718.47 元。		
5	供电工程	详见工程量清单 本项须单独据实核算，最终结算金额以采购人委托的具有资质的工程造价咨询机构审查的结果为准。该表须详细填写报价，总价不得超过 1310628.71 元。	项	1

工程量清单  
烹饪实训基地建设项目  
工程量清单  
(第 册, 共 册)

建设项目名称: 烹饪实训基地建设项目

投标人名称: \_\_\_\_\_

法定代表人: \_\_\_\_\_ (签字盖章)

造价工程师及注册证号: \_\_\_\_\_ (签字盖执业专用章)

编制时间: \_\_\_\_\_



# 工程量清单说明

## 一、工程概况

工程名称：烹饪实训基地建设项目

项目地点：海口市

委托单位：海南经贸职业技术学院

建设单位：海南经贸职业技术学院

## 二、编制范围

烹饪实训基地建设项目施工图纸范围内拆除改造、给排水、电气供电工程及西餐西点、烹饪基本功和中餐热菜实训室设备采购。

## 三、编制依据

- 3.1 海南省住房和城乡建设厅颁布的《建设工程工程量清单计价规范》（2013）；
- 3.2 海南省住房和城乡建设厅颁布的《海南省房屋修缮与抗震加固综合定额》（2015）；
- 3.3 海南省住房和城乡建设厅颁布的《海南省房屋建筑与装饰工程计价定额》（2017）；
- 3.4 海南省住房和城乡建设厅颁布的《海南省安装工程综合定额》（2017）；
- 3.5 海南省住房和城乡建设厅颁布的《海南省装饰装修工程综合定额》（2015）；
- 3.6 《海南省住房与城乡建设厅关于调整建筑工人人工价格的通知》（琼建定[2019]2号）等；
- 3.7 海南省住房和城乡建设厅文件琼建定[2019]128号《海南省建设厅关于贯彻建设部〈建筑工程安全防护、文明施工措施费用及使用管理规定〉的实施意见》；
- 3.8 《关于全面推开营业税改增值税试点的通知》（财税【2016】36号）、《关于调整海南省建设工程增值税税率的通知》（琼建定【2019】100号）等财税文件及相关规定；
- 3.9 材料价差按《海南工程造价信息》2019年第8期海口市地区信息价计取，缺项部分按市场价进行调价差；
- 3.10 国家及海南地区相关规范、标准文件。
- 3.11 有关的技术标准、规范和安全管理规定等。
- 3.12 本工程量清单仅是投标报价的共同基础，实际工程计量和工程价款的支付应遵循合同条款的约定。
- 3.13 海南省建设标准定额站颁布的其他有关工程预算的文件。

## 四、投标报价说明

- 4.1 工程量清单中的每一子目须填入单价或价格，且只允许有一个报价。工程量清单中投标人没有填入单价或价格的子目，其费用视为已分摊在工程量清单中其他相关子目的单价或价格之中。
- 4.2 工程量清单中标价的单价或金额，应包括所需人工费、施工机械使用费、材料费、其他（运杂费、质检费、安装费、缺陷修复费、保险费、材料的货到检测试验费，以及合同明示或暗示的风险、责任和义务等），以及增值税等相关税费、废弃物倾倒费、安全措施专项费、管理费、利润等费用。

4.3 本工程投标报价应当按照企业定额或参照行业定额、取费标准、人工预算单价和施工机械台班预算单价以及材料市场价格信息（除业主已公布的材料预算单价外）由投标人自主确定。

4.4 工程量清单中所列工程量的变动，丝毫不会降低或影响合同条件的效力，也不免除承包人按规定的标准进行施工和修复缺陷的责任。

4.5 清单中没有列项而在施工中必须发生的项目，投标人应综合在其他项目综合单价中考虑。

## 五、其他说明

5.1 工程量清单及其计价格式中所有要求签字、盖章的地方，必须由规定的单位和人员签字、盖章。

5.2 工程量清单及其计价格式中的任何内容不得随意删除或涂改。

5.3 工程量清单中各项金额和总额（价格）均应以人民币表示和结算。

5.4 投标人应将投标价格需要说明的事项，用文字书写与投标报价表一并报送。

5.5 不允许投标人进行不平衡报价、评标中如发现严重的不平衡报价，可能导致投标人被拒绝。工程实施过程中，如发现不平衡报价情况，业主有权在总价保持不变的情况下，对单价进行调整。

5.6 承包人用于本合同工程各类装备的提供、运输、维护、拆卸等支付的费用，已包括在工程量清单的单价中与总额价中。

5.7 工程量清单项目中【项目特征】及【工程内容】的描述须与本说明和规定共同使用。工程量清单项目中的综合单价除包括上述内容外，还应结合招标文件、招标文件所附合同条款、方案等技术文件、有关技术规范及标准、投标现场踏勘、现场实际施工条件等阅读、理解并进行报价。

5.8 投标人认为招标文件工程量清单没有开列的项目或认为清单描述有误，投标人应以书面形式提出，经招标人以答疑纪要或澄清文件方式确认后可增列和修正。如果投标人对上述问题在投标环节没有以书面形式提出并经招标人以答疑纪要或澄清文件方式确认则视为已含在投标报价的其它清单项目中。



# 单位工程投标报价汇总表

工程名称：拆除工程

单位：元

第 1 页 共 1 页

序号	汇总内容	金额(元)	其中：暂估价(元)
一	分部分项工程量清单费		
1.1	中餐热菜实训室		
1.2	基本功实训室		
1.3	西餐面点实训室改造		
二	措施项目费		
1	施工技术措施项目费		
2	施工组织措施项目费		
2.1	其中：安全文明施工费		
2.2	其中：临时设施费		
2.3	其中：雨季施工增加费		
2.4	其中：夜间施工增加费		
三	其他项目费		
3.1	其中：暂列金额		
3.2	其中：暂估价		
3.3	其中：计日工		
3.4	其中：总包服务费		
3.5	其中：其他费用		
四	规费		
4.1	其中：垃圾处置费		
4.2	其中：社保费		
五	税金		
	招标控制价合计=一+二+三+四+五		

## 分部分项工程和单价措施项目清单与计价表

工程名称：拆除工程 标段：烹饪实训基地建设项目

第 1 页 共 2 页

序号	项目编码	项目名称	项目特征描述	计量单位	工程量	金额（元）		
						综合单价	合价	其中：暂估价
		中餐热菜实训室						
1	011610002001	金属门窗拆除	1. 金属门窗拆除	樘	2			
2	01B001	防盗网拆除	1. 防盗网拆除	m <sup>2</sup>	12			
3	01B002	配电箱拆除	1. 配电箱拆除	台	1			
4	011601001001	砖砌体拆除	1. 墙体拆除 零星砌体 讲台	m <sup>3</sup>	1.35			
5	011604002001	墙面抹灰层拆除	1. 墙面抹灰层拆除	m <sup>2</sup>	150			
6	011604003001	天棚抹灰面拆除	1. 天棚抹灰面拆除	m <sup>2</sup>	146.08			
7	011605001001	平面块料拆除	1. 楼地面地砖拆除	m <sup>2</sup>	146.08			
8	011612001001	塑料管拆除	1. 塑料管拆除 DN25mm	m	60			
9	011612001002	电缆拆除	1. 4mm <sup>2</sup> 电缆拆除	m	72			
10	011613001001	灯具拆除	1. 吸顶灯单双荧光灯管拆除	套	18			
11	011612002001	开关拆除	1. 跷板式暗开关(单控)拆除 三联	套	1			
12	011612002002	拆除 插座	1. 拆除 插座	套	6			
13	011612002003	拆除 风扇开关	1. 拆除 风扇开关	套	3			
14	011612002004	吊风扇 拆除	1. 吊风扇 拆除	套	12			
15	01B003	垃圾外运	1. 人力竖向搬运 运距 20m 以内 2. 汽车垃圾外运 运距 5km 以内	m <sup>3</sup>	14.19			
		基本功实训室						
16	011610002002	金属门窗拆除	1. 金属门窗拆除	樘	2			
17	01B001	防盗网拆除	1. 防盗网拆除	m <sup>2</sup>	6			
18	01B002	配电箱拆除	1. 配电箱拆除	台	1			
19	011601001002	砖砌体拆除	1. 墙体拆除 零星砌体 讲台	m <sup>3</sup>	1.35			
20	011604002002	墙面抹灰层拆除	1. 墙面抹灰层拆除	m <sup>2</sup>	95.2			
21	011604003002	天棚抹灰面拆除	1. 天棚抹灰面拆除	m <sup>2</sup>	72.16			
22	011605001002	平面块料拆除	1. 楼地面地砖拆除	m <sup>2</sup>	72.16			

23	011612001003	塑料管拆除	1. 塑料管拆除 DN25mm	m	50			
24	011612001004	电缆拆除	1. 4mm <sup>2</sup> 电缆拆除	m	60			
25	011613001002	灯具拆除	1. 吸顶灯单双荧光灯管拆除	套	12			
本页小计								

## 分部分项工程和单价措施项目清单与计价表

工程名称：拆除工程 标段：烹饪实训基地建设项目

第 2 页 共 2 页

序号	项目编码	项目名称	项目特征描述	计量单位	工程量	金额（元）		
						综合单价	合价	其中：暂估价
26	011612002005	开关拆除	1. 跷板式暗开关(单控)拆除 三联	套	1			
27	011612002006	拆除 插座	1. 拆除 插座	套	6			
28	011612002007	拆除 风扇开关	1. 拆除 风扇开关	套	3			
29	011612002008	吊风扇 拆除	1. 吊风扇 拆除	套	6			
30	01B003	垃圾外运	1. 人力竖向搬运 运距 20m 以内 2. 汽车垃圾外运 运距 5km 以内	m3	15.82			
		西餐面点实训室改造						
31	011610002003	金属门窗拆除	1. 金属门窗拆除	樘	4			
32	01B001	防盗网拆除	1. 防盗网拆除	m2	6			
33	01B002	配电箱拆除	1. 配电箱拆除	台	2			
34	011601001003	砖砌体拆除	1. 墙体拆除 零星砌体 讲台	m3	2.7			
35	011601001004	砖砌体拆除	1. 墙体拆除 实心砖墙	m3	5.25			
36	011604002003	墙面抹灰层拆除	1. 墙面抹灰层拆除	m2	118.2			
37	011604003003	天棚抹灰面拆除	1. 天棚抹灰面拆除	m2	146.08			
38	011605001003	平面块料拆除	1. 楼地面地砖拆除	m2	146.08			
39	011612001005	塑料管拆除	1. 塑料管拆除 DN25mm	m	100			
40	011612001006	电缆拆除	1. 4mm2 电缆拆除	m	120			
41	011613001003	灯具拆除	1. 吸顶灯单双荧光灯管拆除	套	24			
42	011612002009	开关拆除	1. 跷板式暗开关(单控)拆除 三联	套	2			
43	011612002010	拆除 插座	1. 拆除 插座	套	12			
44	011612002011	拆除 风扇开关	1. 拆除 风扇开关	套	6			
45	011612002012	吊风扇 拆除	1. 吊风扇 拆除	套	12			

46	01B003	垃圾外运	1. 人力竖向搬运 运距 20m 以内 2. 汽车垃圾外运 运距 5km 以内	m3	32.98			
		措施项目						
47	1	模板工程		项	1			
48	2	脚手架工程		项	1			
49	3	垂直运输		项	1			
本页小计								



## 总价措施项目清单与计价表

工程名称：拆除工程 标段：烹饪实训基地建设项目

第 1 页 共 1 页

序号	项目编码	项目名称	计算基础	费率 (%)	金额 (元)	调整费率 (%)	调整后金额 (元)	备注
1	4	安全文明施工与环境 保护基本费	分部分项合计+ 技术措施项目合 计-人材机价差	2				
2	5	安全文明施工与环境 保护费（浮动部分）	安全施工基本费	50				
3	6	临时设施费	分部分项合计+ 技术措施项目合 计-人材机价差	1.02				
4	7	夜间施工增加费	分部分项合计+ 技术措施项目合 计-人材机价差	0.14				
5	8	雨季施工增加费	分部分项合计+ 技术措施项目合 计-人材机价差	0.3				
合 计								

## 规费、税金项目计价表

工程名称：拆除工程 标段：烹饪实训基地建设项目

第 1 页 共 1 页

序号	项目名称	计算基础	计算基数	计算费率 (%)	金额
1	规费	其中：垃圾处置费+其 中：社保费	D1 + D2		
1.1	其中：垃圾处置费				
1.2	其中：社保费	(工日合计+技术措施项 目工日合 计)*56.03*0.7	(GR+JSCS_GR)*56.03*0.7	23.5	
2	税金	分部分项工程量清单费 +措施项目费+其他项目 费+规费	A+B+C+D	9	
合 计					

# 单位工程投标报价汇总表

工程名称：改造工程

单位：元

第 1 页 共 1 页

序号	汇总内容	金额(元)	其中：暂估价(元)
一	分部分项工程费		
1.1	中餐热菜实训室		
1.2	基本功实训室		
1.3	西餐面点实训室		
二	措施项目费		
1	施工单价措施项目费		
2	施工总价措施项目费		
2.1	其中：安全防护、文明施工费		
2.2	其中：临时设施费		
2.3	其中：雨季施工增加费		
2.4	其中：夜间施工增加费		
2.5	其中：视频监控费		
三	其他项目费		
3.1	其中：暂列金额		
3.2	其中：暂估价		
3.3	其中：计日工		
3.4	其中：总承包服务费		
3.5	其中：其他项目费		
四	规费		
4	其中：垃圾处置费		
5	其中：社保费		
五	税金		
	招标控制价合计=一+二+三+四+五		

## 分部分项工程和单价措施项目清单与计价表

工程名称：改造工程 标段：烹饪实训基地建设项目

第 1 页 共 4 页

序号	项目编码	项目名称	项目特征描述	计量单位	工程量	金额（元）		
						综合单价	合价	其中：暂估价
		中餐热菜实训室						
		门窗墙面天棚						
1	010802001001	不锈钢成品门	1. 不锈钢成品门 2. 规格、材质：详见设计	m <sup>2</sup>	9			
2	011201001001	墙面一般抹灰	1. 内墙抹灰 2. 厚度：15mm 3. 配合比：详见设计	m <sup>2</sup>	150			
3	011204003001	块料墙面	1. 结合层厚度、配合比：详见设计 2. 面层：详见设计	m <sup>2</sup>	150			
4	011201001002	墙面一般抹灰	1. 聚合物水泥防水砂浆 2. 厚度：5mm 3. 配合比：详见设计	m <sup>2</sup>	150			
5	011406001001	抹灰面油漆	1. 天棚面油漆 2. 底气一遍，调和漆两遍	m <sup>2</sup>	146.08			
6	010802004001	不锈钢防盗格栅窗	1. 不锈钢防盗格栅窗 2. 规格、材质：详见设计	m <sup>2</sup>	12			
		排水沟						
7	010401014001	砖地	1. 砖品种、规格、强度等级：蒸压灰砂砖、240*115*53 2. 沟截面尺寸：详见设计 3. 垫层材料种类、厚度：混凝土、7cm 4. 混凝土强度等级：C20 混凝土 40 石 5. 砂浆强度等级：详见设计 6. 找平：详见设计 7. 防水：详见设计 8. 面层：陶瓷面砖 9. 盖板：水沟不锈钢盖板	m	34.7			
		地面						

8	011102003001	块料楼地面	1. 结合层厚度、砂浆配合比:详见设计 2. 面层材料品种、规格:陶瓷地砖、600*600	m2	129.08			
9	010904002001	楼(地)面涂膜防水	1. 防水膜品种:料 聚氨酯防水涂膜 2. 涂膜厚度、遍数:4	m2	129.08			
10	011101003001	混凝土地面	1. 楼地面垫层 现拌 C20 混凝土 40 石 2. 厚度: 50mm	m2	129.08			
11	011001005001	保温隔热楼地面	1. C20 陶粒混凝土屋面隔热层	m2	129.08			
本页小计								

## 分部分项工程和单价措施项目清单与计价表

工程名称：改造工程 标段：烹饪实训基地建设项目

第 2 页 共 4 页

序号	项目编码	项目名称	项目特征描述	计量单位	工程量	金额（元）		
						综合单价	合价	其中：暂估价
			2. 厚度：200mm					
		基本功实训室						
		门窗墙面天棚						
12	010802001002	塑钢成品门	1. 塑钢成品门 2. 规格、材质：详见设计	m <sup>2</sup>	4.5			
13	011201001003	墙面一般抹灰	1. 内墙抹灰 2. 厚度：15mm 3. 配合比：详见设计	m <sup>2</sup>	99.7			
14	011204003002	块料墙面	1. 结合层厚度、配合比：详见设计 2. 面层：详见设计	m <sup>2</sup>	99.7			
15	011201001004	墙面一般抹灰	1. 聚合物水泥防水砂浆 2. 厚度：5mm 3. 配合比：详见设计	m <sup>2</sup>	99.7			
16	011406001002	抹灰面油漆	1. 天棚面油漆 2. 底气一遍，调和漆两遍	m <sup>2</sup>	72.16			
17	010802004002	不锈钢防盗格栅窗	1. 不锈钢防盗格栅窗 2. 规格、材质：详见设计	m <sup>2</sup>	6			
		排水沟						
18	010401014002	砖地	1. 砖品种、规格、强度等级：蒸压灰砂砖、240*115*53 2. 沟截面尺寸：详见设计 3. 垫层材料种类、厚度：混凝土、7cm 4. 混凝土强度等级：C20 混凝土 40 石 5. 砂浆强度等级：详见设计 6. 找平：详见设计 7. 防水：详见设计 8. 面层：陶瓷面砖 9. 盖板：水沟不锈钢盖板	m	27.6			
		地面						

19	011102003002	块料楼地面	1. 结合层厚度、砂浆配合比:详见设计 2. 面层材料品种、规格:陶瓷地砖、600*600	m2	58.64			
20	010904002002	楼(地)面涂膜防水	1. 防水膜品种:料 聚氨酯防水涂膜 2. 涂膜厚度、遍数:4	m2	58.64			
21	011101003002	混凝土地面	1. 楼地面垫层 现拌 C20 混凝土 40 石 2. 厚度: 50mm	m2	58.64			
本页小计								

## 分部分项工程和单价措施项目清单与计价表

工程名称：改造工程 标段：烹饪实训基地建设项目

第 3 页 共 4 页

序号	项目编码	项目名称	项目特征描述	计量单位	工程量	金额（元）		
						综合单价	合价	其中：暂估价
22	011001005002	保温隔热楼地面	1. C20 陶粒混凝土屋面隔热层 2. 厚度：200mm	m <sup>2</sup>	58.64			
		西餐面点实训室						
		门窗墙面天棚						
23	010802001003	塑钢成品门	1. 塑钢成品门 2. 规格、材质：详见设计	m <sup>2</sup>	9			
24	011201001005	墙面一般抹灰	1. 内墙抹灰 2. 厚度：15mm 3. 配合比：详见设计	m <sup>2</sup>	127.2			
25	011204003003	块料墙面	1. 结合层厚度、配合比：详见设计 2. 面层：详见设计	m <sup>2</sup>	127.2			
26	011201001006	墙面一般抹灰	1. 聚合物水泥防水砂浆 2. 厚度：5mm 3. 配合比：详见设计	m <sup>2</sup>	127.2			
27	011406001003	抹灰面油漆	1. 天棚面油漆 2. 底气一遍，调和漆两遍	m <sup>2</sup>	146.08			
28	010802004003	不锈钢防盗格栅窗	1. 不锈钢防盗格栅窗 2. 规格、材质：详见设计	m <sup>2</sup>	6			
		排水沟						
29	010401014003	砖地	1. 砖品种、规格、强度等级：蒸压灰砂砖、240*115*53 2. 沟截面尺寸：详见设计 3. 垫层材料种类、厚度：混凝土、7cm 4. 混凝土强度等级：C20 混凝土 40 石 5. 砂浆强度等级：详见设计 6. 找平：详见设计 7. 防水：详见设计 8. 面层：陶瓷面砖 9. 盖板：水沟不锈钢盖板	m	32.9			

		地面						
30	011102003003	块料楼地面	1. 结合层厚度、砂浆配合比:详见设计 2. 面层材料品种、规格:陶 瓷地砖、600*600	m2	130.08			
31	010904002003	楼(地)面涂膜防 水	1. 防水膜品种:料 聚氨酯 防水涂膜 2. 涂膜厚度、遍数:4	m2	130.08			
32	011101003003	混凝土地面	1. 楼地面垫层 现拌 C20 混 凝土 40 石	m2	130.08			
本页小计								

## 分部分项工程和单价措施项目清单与计价表

工程名称: 改造工程 标段: 烹饪实训基地建设项目

第 4 页 共 4 页

序号	项目编码	项目名称	项目特征描述	计量 单位	工程量	金额(元)		
						综合 单价	合价	其中:暂估价
			2. 厚度: 50mm					
33	011001005003	保温隔热楼地面	1. C20 陶粒混凝土屋面隔 热层 2. 厚度: 200mm	m2	130.08			
		措施项目						
34	2.1	脚手架工程		项	1			
35	2.2	模板工程		项	1			
36	2.3	垂直运输工程		项	1			
37	2.4	建筑物超高增加 费		项	1			
38	2.5	施工排水、降水		项	1			
本页小计								
合 计								



# 总价措施项目清单与计价表

工程名称：改造工程 标段：烹饪实训基地建设项目

第 1 页 共 1 页

序号	项目编码	项目名称	计算基础	费率 (%)	金额 (元)	调整费率 (%)	调整后金额 (元)	备注
1	1.1	安全文明施工与环境保护基本费	分部分项合计+单价措施项目合计-人材机价差	3				
2	1.2	安全文明施工与环境保护费(浮动部分)	安全防护、文明施工基本费	50				
3	1.3	临时设施费	分部分项合计+单价措施项目合计-人材机价差	2.05				
4	1.4	夜间施工增加费	分部分项合计+单价措施项目合计-人材机价差	0.14				
5	1.5	雨季施工增加费	分部分项合计+单价措施项目合计-人材机价差	0.61				
6	1.6	视频监控费						编制预算或控制价时，视频监控费暂按租赁价每台球机1000元/月、每两台枪机800元/月计算，工程结算时，按实际费用计算
		合 计						

## 规费、税金项目计价表

工程名称：改造  
 标段：烹饪实训基地建设项目  
 工程

第 1 页 共 1 页

序号	项目名称	计算基础	计算基数	计算费率 (%)	金额
1	规费	其中：垃圾处 置费+其中：社 保费	D1 + D2		
1.1	其中：垃 圾处置费				
1.2	其中：社 保费	(分部分项定 额人工费+单 价措施定额人 工费+分部分 项定额机上人 工费+单价措 施定额机上人 工费)*0.7	(FBFX_DERGF+DJCS_DERGF+FBFX_DEJSRGF+DJCS_DEJSRGF)*0.7	23.5	
2	税金	分部分项工程 费+措施项目 费+其他项目 费+规费	A+B+C+D	9	
合计					

# 单位工程投标报价汇总表

工程名称：排水工程

单位：元

第 1 页 共 1 页

序号	汇总内容	金额(元)	其中：暂估价(元)
一	分部分项工程费		
1.1	中餐热菜实训室排水管网工程		
1.2	基本功实训室排水管网工程		
1.3	西餐面点实训室排水管网工程		
1.4	一层污水管道工程		
二	措施项目费		
1	施工单价措施项目费		
2	施工总价措施项目费		
2.1	其中：安全防护、文明施工费		
2.2	其中：临时设施费		
2.3	其中：雨季施工增加费		
2.4	其中：夜间施工增加费		
2.5	其中：视频监控费		
三	其他项目费		
3.1	其中：暂列金额		
3.2	其中：暂估价		
3.3	其中：计日工		
3.4	其中：总承包服务费		
3.5	其中：其他项目费		
四	规费		
4	其中：垃圾处置费		
5	其中：社保费		
五	税金		
招标控制价合计=一+二+三+四+五			

## 分部分项工程和单价措施项目清单与计价表

工程名称：排水工程 标段：烹饪实训基地建设项目

第 1 页 共 3 页

序号	项目编码	项目名称	项目特征描述	计量单位	工程量	金额（元）		
						综合单价	合价	其中：暂估价
		中餐热菜实训室 排水管网工程						
1	031001006001	塑料管	1. 安装部位:室内 2. 介质:排水 3. 材质、规格:塑料排水管 PVC de75	m	21.76			
2	031001005001	铸铁管	1. 名称:铸铁管 2. 介质:排水 3. 材质、规格:铸铁排水管、DN150 4. 连接形式:承插	m	23.36			
3	03B001	地漏	1. 名称:地漏 2. 规格:150mm	个	1			
4	031002001001	管道支架	1. 管道支架制作安装 2. 红丹防锈漆 2 遍	kg	14.14			
5	031201001001	管道刷油	1. 管道 防锈漆 2 遍 2. 详见设计	m <sup>2</sup>	12.32			
6	031002003001	套管	1. 名称:套管 2. 材质:塑料 3. 规格:DN200mm	个	1			
7	031103014001	堵塞成端套管	1. 堵洞 孔洞直径 200mm	个	1			
8	030413003001	打洞（孔）	1. 名称:机械钻孔 2. 规格:DN200 3. 类型:砖墙	个	1			
		基本功实训室排 水管网工程						
9	031001006002	塑料管	1. 安装部位:室内 2. 介质:排水 3. 材质、规格:塑料排水管 PVC de75	m	12.6			
10	031001005002	铸铁管	1. 名称:铸铁管 2. 介质:排水 3. 材质、规格:铸铁排水管、DN150 4. 连接形式:承插	m	23.27			

11	03B001	地漏	1. 名称: 地漏 2. 规格: 150mm	个	1			
12	031002001002	管道支架	1. 管道支架制作安装 2. 红丹防锈漆 2 遍	kg	14.09			
13	031201001002	管道刷油	1. 管道 防锈漆 2 遍 2. 详见设计	m2	12.28			
14	031002003002	套管	1. 名称: 套管 2. 材质: 塑料 3. 规格: DN200mm	个	1			
15	031103014002	堵塞成端套管	1. 堵洞 孔洞直径 200mm	个	1			
本页小计								

## 分部分项工程和单价措施项目清单与计价表

工程名称：排水工程 标段：烹饪实训基地建设项目

第 2 页 共 3 页

序号	项目编码	项目名称	项目特征描述	计量单位	工程量	金额（元）		
						综合单价	合价	其中：暂估价
16	030413003002	打洞（孔）	1. 名称：机械钻孔 2. 规格：DN200 3. 类型：砖墙	个	1			
		西餐面点实训室 排水管网工程						
17	031001006003	塑料管	1. 安装部位：室内 2. 介质：排水 3. 材质、规格：塑料排水管 PVC de75	m	33.3			
18	031001005003	铸铁管	1. 名称：铸铁管 2. 介质：排水 3. 材质、规格：铸铁排水管、DN150 4. 连接形式：承插	m	24.1			
19	03B001	地漏	1. 名称：地漏 2. 规格：150mm	个	1			
20	031002001003	管道支架	1. 管道支架制作安装 2. 红丹防锈漆 2 遍	kg	14.59			
21	031201001003	管道刷油	1. 管道 防锈漆 2 遍 2. 详见设计	m <sup>2</sup>	12.71			
22	031002003003	套管	1. 名称：套管 2. 材质：塑料 3. 规格：DN200mm	个	1			
23	031103014003	堵塞成端套管	1. 堵洞 孔洞直径 200mm	个	1			
24	030413003003	打洞（孔）	1. 名称：机械钻孔 2. 规格：DN200 3. 类型：砖墙	个	1			
		一层污水管道工程						
25	031001006004	塑料管	1. 介质：排水管 2. 材质、规格：双壁波纹管 DN300	m	65			
26	040504003001	塑料检查井	1. 名称：成品塑料检查井 2. 规格：Φ700*315	座	6			

27	010401011001	水封井	1. 名称: 水封井 2. 规格: De315×225	座	3			
28	03B002	隔油池	1. 名称: 隔油池 2. 做法: 详见设计	个	1			
29	010101003001	挖沟槽土方	1. 土壤类别: 一二类土 2. 挖土深度: 详见设计 3. 开挖方式: 人工配合机械开挖	m3	73			
30	010103001001	回填砂	1. 密实度要求: 详见设计 2. 填方材料品种: 中砂	m3	20.8			
31	010103001002	回填土	1. 密实度要求: 详见设计	m3	52.2			
本页小计								

## 分部分项工程和单价措施项目清单与计价表

工程名称: 排水工程 标段: 烹饪实训基地建设项目

第 3 页 共 3 页

序号	项目编码	项目名称	项目特征描述	计量单位	工程量	金额 (元)		
						综合单价	合价	其中: 暂估价
			2. 填方材料品种: 一二类土					
32	010103002001	余方弃置	1. 废弃料品种: 一二类土 2. 运距: 暂按 1KM 考虑, 结算时按实际运距计算	m3	20.8			
		措施项目						
33	031301017001	脚手架搭拆	1. 脚手架搭拆	项	1			
本页小计								
合 计								

# 总价措施项目清单与计价表

工程名称：排水工程 标段：烹饪实训基地建设项目

第 1 页 共 1 页

序号	项目编码	项目名称	计算基础	费率 (%)	金额 (元)	调整费率 (%)	调整后金额 (元)	备注
1	1.1	安全文明施工与环境保护基本费	分部分项人工费+单价措施项目人工费-人工价差+分部分项机上人工费+单价措施机上人工费-机上人工价差	5.85				
2	1.2	安全文明施工与环境保护费(浮动部分)	安全防护、文明施工基本费	50				
3	1.3	临时设施费	分部分项人工费+单价措施项目人工费-人工价差+分部分项机上人工费+单价措施机上人工费-机上人工价差	17.75				
4	1.4	夜间施工增加费	分部分项人工费+单价措施项目人工费-人工价差+分部分项机上人工费+单价措施机上人工费-机上人工价差	0.76				
5	1.5	雨季施工增加费	分部分项人工费+单价措施项目人工费-人工价差+分部分项机上人工费+单价措施机上人工费-机上人工价差	3.06				
6	1.6	视频监控费						编制预算或控制价时，视频监控费暂按租赁价每台球机1000元/月、每两台枪机800元/月计算，工程结算时，按实际费用计算
合 计								



## 规费、税金项目计价表

工程名称：排水  
工程

标段：烹饪实训基地建设项目

第 1 页 共 1 页

序号	项目名称	计算基础	计算基数	计算费率 (%)	金额
1	规费	其中：垃圾处 置费+其中：社 保费	D1 + D2		
1.1	其中：垃圾 处置费				
1.2	其中：社保 费	(分部分项定 额人工费+单 价措施定额人 工费+分部分 项定额机上人 工费+单价措 施定额机上人 工费)*0.7	(FBFX_DERGF+DJCS_DERGF+FBFX_DEJSRGF+DJCS_DEJSRGF)*0.7	23.5	
2	税金	分部分项工程 费+措施项目 费+其他项目 费+规费	A+B+C+D	9	
合计					

# 单位工程投标报价汇总表

工程名称：给水工程

单位：元

第 1 页 共 1 页

序号	汇总内容	金额(元)	其中：暂估价(元)
一	分部分项工程费		
1.1	中餐热菜实训室给水工程		
1.2	基本功实训室给水工程		
1.3	西餐面点实训室给水工程		
二	措施项目费		
1	施工单价措施项目费		
2	施工总价措施项目费		
2.1	其中：安全防护、文明施工费		
2.2	其中：临时设施费		
2.3	其中：雨季施工增加费		
2.4	其中：夜间施工增加费		
2.5	其中：视频监控费		
三	其他项目费		
3.1	其中：暂列金额		
3.2	其中：暂估价		
3.3	其中：计日工		
3.4	其中：总承包服务费		
3.5	其中：其他项目费		
四	规费		
4	其中：垃圾处置费		
5	其中：社保费		
五	税金		
	招标控制价合计=一+二+三+四+五		

## 分部分项工程和单价措施项目清单与计价表

工程名称：给水工程 标段：烹饪实训基地建设项目

第 1 页 共 3 页

序号	项目编码	项目名称	项目特征描述	计量单位	工程量	金额（元）		
						综合单价	合价	其中：暂估价
		中餐热菜实训室 给水工程						
1	031001006001	塑料管	1. 安装部位:室内 2. 介质:给水 3. 材质、规格:PPR 给水管 DN32mm 1.6MPa 4. 连接形式:热熔	m	39.89			
2	031001006002	塑料管	1. 安装部位:室内 2. 介质:给水 3. 材质、规格:PPR 给水管 DN50mm 1.6MPa 4. 连接形式:热熔	m	21.41			
3	031001006003	塑料管	1. 安装部位:室内 2. 介质:给水 3. 材质、规格:PPR 给水管 DN20mm 1.6MPa 4. 连接形式:热熔	m	55			
4	031003001001	球阀	1. 类型:球阀 2. 材质:详见设计 3. 规格:DN50mm	个	1			
5	031003001002	截止阀	1. 类型:截止阀 2. 材质:详见设计 3. 规格:DN50mm	个	1			
6	031003001003	三角阀	1. 类型:三角阀 2. 材质:详见设计 3. 规格:DN15mm	个	44			
7	031002003001	套管	1. 名称:套管 2. 材质:塑料 3. 规格:DN100mm	个	2			
8	031103014001	堵塞成端套管	1. 堵洞 孔洞直径 65mm	个	2			
9	030413003001	打洞（孔）	1. 名称:机械钻孔 2. 规格:DN65 3. 类型:砖墙	个	2			
		基本功实训室给 水工程						

10	031001006004	塑料管	1. 安装部位:室内 2. 介质:给水 3. 材质、规格:PPR 给水管 DN32mm 1.6MPa 4. 连接形式:热熔	m	24.47			
11	031001006005	塑料管	1. 安装部位:室内 2. 介质:给水 3. 材质、规格:PPR 给水管 DN50mm 1.6MPa 4. 连接形式:热熔	m	8.5			
12	031001006006	塑料管	1. 安装部位:室内 2. 介质:给水	m	20.72			
本页小计								

## 分部分项工程和单价措施项目清单与计价表

工程名称：给水工程 标段：烹饪实训基地建设项目

第 2 页 共 3 页

序号	项目编码	项目名称	项目特征描述	计量单位	工程量	金额（元）		
						综合单价	合价	其中：暂估价
			3. 材质、规格:PPR 给水管 DN20mm 1.6MPa 4. 连接形式:热熔					
13	031003001005	截止阀	1. 类型:截止阀 2. 材质:详见设计 3. 规格:DN50mm	个	1			
14	031003001006	三角阀	1. 类型:三角阀 2. 材质:详见设计 3. 规格:DN15mm	个	16			
15	031002003002	套管	1. 名称:套管 2. 材质:塑料 3. 规格:DN100mm	个	3			
16	031103014002	堵塞成端套管	1. 堵洞 孔洞直径 65mm	个	3			
17	030413003002	打洞（孔）	1. 名称:机械钻孔 2. 规格:DN65 3. 类型:砖墙	个	3			
		西餐面点实训室 给水工程						
18	031001006007	塑料管	1. 安装部位:室内 2. 介质:给水 3. 材质、规格:PPR 给水管 DN32mm 1.6MPa 4. 连接形式:热熔	m	33.42			
19	031001006008	塑料管	1. 安装部位:室内 2. 介质:给水 3. 材质、规格:PPR 给水管 DN50mm 1.6MPa 4. 连接形式:热熔	m	24.57			
20	031001006009	塑料管	1. 安装部位:室内 2. 介质:给水 3. 材质、规格:PPR 给水管 DN20mm 1.6MPa 4. 连接形式:热熔	m	29.41			
21	031003001007	截止阀	1. 类型:截止阀 2. 材质:详见设计	个	1			

			3. 规格:DN50mm					
22	031003001008	三角阀	1. 类型:三角阀 2. 材质:详见设计 3. 规格:DN15mm	个	19			
23	031002003003	套管	1. 名称:套管 2. 材质:塑料 3. 规格:DN100mm	个	1			
24	031103014003	堵塞成端套管	1. 堵洞 孔洞直径 65mm	个	1			
25	030413003003	打洞 (孔)	1. 名称:机械钻孔 2. 规格:DN65 3. 类型:砖墙	个	1			
本页小计								

## 分部分项工程和单价措施项目清单与计价表

工程名称: 给水工程 标段: 烹饪实训基地建设项目

第 3 页 共 3 页

序号	项目编码	项目名称	项目特征描述	计量单位	工程量	金额 (元)		
						综合单价	合价	其中:暂估价
		措施项目						
26	031301017001	脚手架搭拆	1. 脚手架搭拆	项	1			
本页小计								

# 总价措施项目清单与计价表

工程名称：给水工程 标段：烹饪实训基地建设项目

第 1 页 共 1 页

序号	项目编码	项目名称	计算基础	费率 (%)	金额 (元)	调整费率 (%)	调整后金额 (元)	备注
1	1.1	安全文明施工与环境保护基本费	分部分项人工费+单价措施项目人工费-人工价差+分部分项机上人工费+单价措施机上人工费-机上人工价差	5.85				
2	1.2	安全文明施工与环境保护费(浮动部分)	安全防护、文明施工基本费	50				
3	1.3	临时设施费	分部分项人工费+单价措施项目人工费-人工价差+分部分项机上人工费+单价措施机上人工费-机上人工价差	17.75				
4	1.4	夜间施工增加费	分部分项人工费+单价措施项目人工费-人工价差+分部分项机上人工费+单价措施机上人工费-机上人工价差	0.76				
5	1.5	雨季施工增加费	分部分项人工费+单价措施项目人工费-人工价差+分部分项机上人工费+单价措施机上人工费-机上人工价差	3.06				
6	1.6	视频监控费						编制预算或控制价时，视频监控费暂按租赁价每台球机1000元/月、每两台枪机800元/月计算，工程结算时，按实际费用计算
合 计								

## 规费、税金项目计价表

工程名称：给水工程

标段：烹饪实训基地建设项目

第 1 页 共 1 页

序号	项目名称	计算基础	计算基数	计算费率 (%)	金额
1	规费	其中：垃圾处置费+其中：社保费	D1 + D2		
1.1	其中：垃圾处置费				
1.2	其中：社保费	(分部分项定额人工费+单价措施定额人工费+分部分项定额机上人工费+单价措施定额机上人工费)*0.7	(FBFX_DERGF+DJCS_DERGF+FBFX_DEJSRGF+DJCS_DEJSRGF)*0.7	23.5	
2	税金	分部分项工程费+措施项目费+其他项目费+规费	A+B+C+D	9	
合计					



# 单位工程投标报价汇总表

工程名称：供电工程

单位：元

第 1 页 共 1 页

序号	汇总内容	金额(元)	其中：暂估价(元)
一	分部分项工程费		
1.1	配电房至实训室供电线路工程		
1.2	中餐热菜实训室		
1.3	基本功实训室		
1.4	西餐面点实训室		
二	措施项目费		
1	施工单价措施项目费		
2	施工总价措施项目费		
2.1	其中：安全防护、文明施工费		
2.2	其中：临时设施费		
2.3	其中：雨季施工增加费		
2.4	其中：夜间施工增加费		
2.5	其中：视频监控费		
三	其他项目费		
3.1	其中：暂列金额		
3.2	其中：暂估价		
3.3	其中：计日工		
3.4	其中：总承包服务费		
3.5	其中：其他项目费		
四	规费		
4	其中：垃圾处置费		
5	其中：社保费		
五	税金		
	招标控制价合计=一+二+三+四+五		

## 分部分项工程和单价措施项目清单与计价表

工程名称：供电工程 标段：烹饪实训基地建设项目

第 1 页 共 8 页

序号	项目编码	项目名称	项目特征描述	计量单位	工程量	金额（元）		
						综合单价	合价	其中：暂估价
		配电房至实训室 供电线路工程						
1	030411001001	配管	1. 名称:配管 2. 材质:PVC 塑料管 3. 规格:DN100mm	m	2760			
2	041001001001	拆除路面	1. 材质:混凝土 2. 厚度:详见设计	m <sup>2</sup>	17.54			
3	050402002001	现浇混凝土路面	1. 名称:现浇混凝土路面 2. 厚度:详见设计	m <sup>2</sup>	17.54			
4	010101003001	挖沟槽土方	1. 沟槽挖填 普通土	m <sup>3</sup>	382.36			
5	010103002002	余方弃置	1. 废弃料品种:一二类土 2. 运距:暂按 1KM 考虑, 结算时按实际运距计算	m <sup>3</sup>	17.55			
6	031002002001	设备支架	1. 支架制作安装 2. 红丹防锈漆 2 遍	kg	229.73			
7	030411003001	桥架	1. 名称:电缆桥架 2. 规格:800*200 3. 材质:详见设计	m	22			
8	030411003002	桥架	1. 名称:电缆桥架 2. 规格:400*100 3. 材质:详见设计	m	45			
9	030408001001	电力电缆	1. 名称:电力电缆 2. 型号、规格:YJV-5X6mm <sup>2</sup> 3. 敷设方式、部位:详见设计	m	30			
10	030408001002	电力电缆	1. 名称:电力电缆 2. 型号、规格:YJV-(4X50+1X25)mm <sup>2</sup> 3. 敷设方式、部位:详见设计	m	805.81			
11	030408001003	电力电缆	1. 名称:电力电缆 2. 型号、规格:YJV-(4X70+1X35)mm <sup>2</sup> 3. 敷设方式、部位:详见设计	m	1725.98			

12	030408001004	电力电缆	1. 名称: 电力电缆 2. 型号、规格: YJV-(4X95+1X50)mm <sup>2</sup> 3. 敷设方式、部位: 详见设计	m	856.19			
13	030408006001	电力电缆头	1. 名称: 电缆头 2. 规格: 50mm <sup>2</sup> 以内 3. 电压等级 (kV): 详见设计	个	6			
14	030408006002	电力电缆头	1. 名称: 电缆头	个	12			
本页小计								

## 分部分项工程和单价措施项目清单与计价表

工程名称：供电工程 标段：烹饪实训基地建设项目

第 2 页 共 8 页

序号	项目编码	项目名称	项目特征描述	计量单位	工程量	金额（元）		
						综合单价	合价	其中：暂估价
			2. 规格:70mm <sup>2</sup> 以内 3. 电压等级 (kV): 详见设计					
15	030408006003	电力电缆头	1. 名称: 电缆头 2. 规格: 120mm <sup>2</sup> 以内 3. 电压等级 (kV): 详见设计	个	6			
16	030411001002	配管	1. 名称: 配管 2. 材质: 镀锌钢管 3. 规格: DN32mm	m	94			
17	030411001003	配管	1. 名称: 配管 2. 材质: 阻燃 PVC 管 3. 规格: 外径 100mm	m	26.4			
18	030411001004	配管	1. 名称: 配管 2. 材质: 阻燃 PVC 管 3. 规格: 外径 120mm	m	6.4			
19	030404019001	控制开关	1. 名称: 漏电保护开关 2. 型号\规格: 三相 250A	个	2			
20	030404019002	控制开关	1. 名称: 漏电保护开关 2. 型号\规格: 三相 200A	个	10			
21	030413003001	打洞（孔）	1. 名称: 机械钻孔 2. 规格: 钻孔直径 200mm 以内 3. 类型: 混凝土楼板	个	4			
22	030413003003	打洞（孔）	1. 名称: 机械钻孔 2. 规格: 钻孔直径 108mm 以内 3. 类型: 砖墙	个	9			
23	030413003002	打洞（孔）	1. 名称: 机械钻孔 2. 规格: 钻孔直径 132mm 以内 3. 类型: 砖墙	个	3			
24	031103014001	堵塞成端套管	1. 堵洞 孔洞直径 200mm	个	4			
25	031103014002	堵塞成端套管	1. 堵洞 孔洞直径 100mm	个	9			
26	031103014003	堵塞成端套管	1. 堵洞 孔洞直径 125mm	个	3			

		中餐热菜实训室						
27	030404017001	配电箱	1. 名称:成套配电箱 2. 型号:FJAT1	台	1			
28	030404017002	配电箱	1. 名称:成套配电箱 2. 型号:FJAT2	台	2			
29	030404017003	配电箱	1. 名称:成套配电箱 2. 型号:FJAT4	台	1			
30	030404017004	配电箱	1. 名称:成套配电箱 2. 型号:ZXAP1	台	1			
本页小计								

## 分部分项工程和单价措施项目清单与计价表

工程名称：供电工程 标段：烹饪实训基地建设项目

第 3 页 共 8 页

序号	项目编码	项目名称	项目特征描述	计量单位	工程量	金额（元）		
						综合单价	合价	其中：暂估价
31	030404017005	配电箱	1. 名称:成套配电箱 2. 型号:ZXAP2	台	1			
32	030404017006	配电箱	1. 名称:成套配电箱 2. 型号:ZXAP3	台	1			
33	030404017007	配电箱	1. 名称:成套配电箱 2. 型号:ZXAP4	台	1			
34	030404017008	配电箱	1. 名称:成套配电箱 2. 型号:ZXAP5	台	1			
35	040803005002	无端子外部接线	1. 名称:压铜接线端子 2. 规格:截面 6mm <sup>2</sup>	个	110			
36	040803005003	压铜接线端子	1. 名称:压铜接线端子 2. 规格:截面 10mm <sup>2</sup>	个	250			
37	040803005004	压铜接线端子	1. 名称:压铜接线端子 2. 规格:截面 16mm <sup>2</sup>	个	10			
38	030411003003	桥架	1. 名称:电缆桥架 2. 规格:100*100	m	7.22			
39	040803005001	电缆终端头	1. 名称:电缆终端头 2. 规格:截面 2.5 mm <sup>2</sup> 以内	个	12			
40	031002002002	设备支架	1. 设备支架 2. 红丹防锈漆 2 遍	kg	20.98			
41	030408001005	电力电缆	1. 名称:电力电缆 2. 型号、规格:YJV-(5x10)mm <sup>2</sup>	m	293.95			
42	030408001006	电力电缆	1. 名称:电力电缆 2. 型号、规格:YJV-(5x6)mm <sup>2</sup>	m	21.35			
43	030408001007	电力电缆	1. 名称:电力电缆 2. 型号、规格:YJV-(5x4)mm <sup>2</sup>	m	41.89			
44	030408001008	电力电缆	1. 名称:电力电缆 2. 型号、规格:YJV-(4x10)mm <sup>2</sup>	m	7.9			
45	030408001009	电力电缆	1. 名称:电力电缆 2. 型号、规格:YJV-(4x6)mm <sup>2</sup>	m	10.82			

46	030408001010	电力电缆	1. 名称: 电力电缆 2. 型号、规格: YJY-(4x4)mm <sup>2</sup>	m	18.74			
47	030408001011	电力电缆	1. 名称: 电力电缆 2. 型号、规格: YJV-(5x16)mm <sup>2</sup>	m	12.19			
48	030411001005	配管	1. 名称: 配管 2. 材质: 镀锌钢管 3. 规格: DN20mm	m	8.28			
49	030411001006	配管	1. 名称: 配管	m	8.5			
本页小计								

## 分部分项工程和单价措施项目清单与计价表

工程名称：供电工程 标段：烹饪实训基地建设项目

第 4 页 共 8 页

序号	项目编码	项目名称	项目特征描述	计量单位	工程量	金额（元）		
						综合单价	合价	其中：暂估价
			2. 材质:镀锌钢管 3. 规格:DN25mm					
50	030411001007	配管	1. 名称:配管 2. 材质:镀锌钢管 3. 规格:DN32mm	m	12.86			
51	030411001008	配管	1. 名称:配管 2. 材质:镀锌钢管 3. 规格:DN40mm	m	4.36			
52	030411001009	配管	1. 名称:配管（明配） 2. 材质:阻燃 PVC 管 3. 规格:PC20mm	m	84.96			
53	030411001010	配管	1. 名称:配管（暗配） 2. 材质:阻燃 PVC 管 3. 规格:PC20mm	m	58.47			
54	030411001011	配管	1. 名称:配管（暗配） 2. 材质:阻燃 PVC 管 3. 规格:PC32mm	m	22.75			
55	030411001012	配管	1. 名称:配管（暗配） 2. 材质:阻燃 PVC 管 3. 规格:PC50mm	m	200.72			
56	030411001013	配管	1. 名称:配管（暗配） 2. 材质:阻燃 PVC 管 3. 规格:PC65mm	m	8.69			
57	030411004001	配线	1. 名称:配线 2. 配线形式:穿照明线 3. 规格:BV-2.5mm <sup>2</sup>	m	309.69			
58	030411004002	配线	1. 名称:配线 2. 配线形式:穿照明线 3. 规格:BV-4mm <sup>2</sup>	m	220.41			
59	030412005001	荧光灯	1. 名称:双管荧光灯 2. 型号\规格:2X30W T8 三基色 电子镇流器	套	20			
60	030413002001	凿（压）槽	1. 名称:凿（压）槽 2. 规格:宽 70mm*深 70mm 3. 类型:砖结构	m	55.5			



61	030404034001	照明开关	1. 名称:单控三联开关 2. 规格:10A/250V 3. 安装方式:详见设计	个	2			
62	030404034002	照明开关	1. 名称:单控双联开关 2. 规格:10A/250V 3. 安装方式:详见设计	个	2			
63	030404035001	插座	1. 名称:单相五孔插座 2. 规格:16A/250V 3. 安装方式:详见设计	个	2			
64	030404035002	插座	1. 名称:单相十孔插座 2. 规格:16A/250V	个	8			
本页小计								

## 分部分项工程和单价措施项目清单与计价表

工程名称：供电工程 标段：烹饪实训基地建设项目

第 5 页 共 8 页

序号	项目编码	项目名称	项目特征描述	计量单位	工程量	金额（元）		
						综合单价	合价	其中：暂估价
			3. 安装方式:详见设计					
65	030411006001	开关(插座)盒	1. 名称:开关(插座)盒 2. 安装形式:暗装	个	10			
66	030411006002	接线盒	1. 名称:接线盒 2. 安装形式:暗装	个	10			
67	030411006003	开关盒	1. 名称:开关盒 2. 安装形式:明装	个	4			
		基本功实训室						
68	030404017009	配电箱	1. 名称:成套配电箱 2. 型号:FJAT4	台	1			
69	030404017010	配电箱	1. 名称:成套配电箱 2. 型号:FJAT5	台	1			
70	030404017011	配电箱	1. 名称:成套配电箱 2. 型号:JXAP1	台	1			
71	030404017012	配电箱	1. 名称:成套配电箱 2. 型号:JXAP2	台	1			
72	040803005005	无端子外部接线	1. 名称:压铜接线端子 2. 规格:截面 2.5mm <sup>2</sup>	个	6			
73	040803005006	无端子外部接线	1. 名称:压铜接线端子 2. 规格:截面 4mm <sup>2</sup>	个	30			
74	040803005007	压铜接线端子	1. 名称:压铜接线端子 2. 规格:截面 10mm <sup>2</sup>	个	80			
75	030408001012	电力电缆	1. 名称:电力电缆 2. 型号、规格:YJV-(5x10)mm <sup>2</sup>	m	91.4			
76	030408001013	电力电缆	1. 名称:电力电缆 2. 型号、规格:YJV-(5x4)mm <sup>2</sup>	m	33.45			
77	030411001014	配管	1. 名称:配管 2. 材质:镀锌钢管 3. 规格:DN32mm	m	11.65			
78	030411001015	配管	1. 名称:配管 2. 材质:阻燃 PVC 管 3. 规格:PC20mm	m	37.31			

79	030411001016	配管	1. 名称:配管 2. 材质:阻燃 PVC 管 3. 规格:PC32mm	m	12.3				
80	030411001017	配管	1. 名称:配管 2. 材质:阻燃 PVC 管 3. 规格:PC50mm	m	63.4				
81	030411004004	配线	1. 名称:配线 2. 配线形式:穿照明线 3. 规格:BV-2.5mm <sup>2</sup>	m	142.93				
82	030412005002	荧光灯	1. 名称:双管荧光灯	套	10				
本页小计									

## 分部分项工程和单价措施项目清单与计价表

工程名称：供电工程 标段：烹饪实训基地建设项目

第 6 页 共 8 页

序号	项目编码	项目名称	项目特征描述	计量单位	工程量	金额（元）		
						综合单价	合价	其中：暂估价
			2. 型号\规格:2X30W T8 三基色 电子镇流器					
83	030413002002	凿（压）槽	1. 名称:凿（压）槽 2. 规格:宽 70mm*深 70mm 3. 类型:砖结构	m	6			
84	030404034003	照明开关	1. 名称:单控三联开关 2. 规格:10A/250V 3. 安装方式:详见设计	个	1			
85	030404034004	照明开关	1. 名称:单控双联开关 2. 规格:10A/250V 3. 安装方式:详见设计	个	1			
86	030411006005	接线盒	1. 名称:接线盒 2. 安装形式:明装	个	10			
87	030411006006	开关盒	1. 名称:开关盒 2. 安装形式:明装	个	2			
88	03B001	人工凿孔(洞)	1. 人工凿孔(洞) 砖结构(洞口截面 300*300mm 以上) 2. 堵洞眼 每个洞口填堵体积 0.03m3 以内	m3	0.4			
		西餐面点实训室						
89	030404017013	配电箱	1. 名称:成套配电箱 2. 型号:FJAT2	台	1			
90	030404017014	配电箱	1. 名称:成套配电箱 2. 型号:FJAT3	台	1			
91	030404017015	配电箱	1. 名称:成套配电箱 2. 型号:FJAT4	台	1			
92	030404017016	配电箱	1. 名称:成套配电箱 2. 型号:XXAP1	台	1			
93	030404017020	配电箱	1. 名称:成套配电箱 2. 型号:XXAP2	台	1			
94	030404017019	配电箱	1. 名称:成套配电箱 2. 型号:XXAP3	台	1			
95	030404017018	配电箱	1. 名称:成套配电箱 2. 型号:XXAP4	台	1			

96	030404017017	配电箱	1. 名称:成套配电箱 2. 型号:内 XXAP5	台	1				
97	040803005008	无端子外部接线	1. 名称:压铜接线端子 2. 规格:截面 2.5mm <sup>2</sup>	个	12				
98	040803005009	无端子外部接线	1. 名称:压铜接线端子 2. 规格:截面 6mm <sup>2</sup>	个	120				
99	040803005010	压铜接线端子	1. 名称:压铜接线端子 2. 规格:截面 10mm <sup>2</sup>	个	246				
100	030411003004	桥架	1. 名称:电缆桥架	m	7.22				
本页小计									

## 分部分项工程和单价措施项目清单与计价表

工程名称：供电工程 标段：烹饪实训基地建设项目

第 7 页 共 8 页

序号	项目编码	项目名称	项目特征描述	计量单位	工程量	金额（元）		
						综合单价	合价	其中：暂估价
			2. 规格:100*100					
101	031002002003	设备支架	1. 设备支架 2. 红丹防锈漆 2 遍	kg	20.98			
102	030408001014	电力电缆	1. 名称:电力电缆 2. 型号、规格:YJV-(5x10)mm <sup>2</sup>	m	250.43			
103	030408001024	电力电缆	1. 名称:电力电缆 2. 型号、规格:YJV-(5x6)mm <sup>2</sup>	m	8.57			
104	030408001023	电力电缆	1. 名称:电力电缆 2. 型号、规格:YJV-(5x4)mm <sup>2</sup>	m	63.15			
105	030408001022	电力电缆	1. 名称:电力电缆 2. 型号、规格:YJY-(4x6)mm <sup>2</sup>	m	10.82			
106	030408001021	电力电缆	1. 名称:电力电缆 2. 型号、规格:YJY-(4x4)mm <sup>2</sup>	m	18.74			
107	030411001025	配管	1. 名称:配管 2. 材质:镀锌钢管 3. 规格:DN20mm	m	103.06			
108	030411001024	配管	1. 名称:配管 2. 材质:镀锌钢管 3. 规格:DN25mm	m	103.06			
109	030411001023	配管	1. 名称:配管 2. 材质:镀锌钢管 3. 规格:DN32mm	m	103.06			
110	030411001018	配管	1. 名称:配管（明配） 2. 材质:阻燃 PVC 管 3. 规格:PC20mm	m	103.06			
111	030411001019	配管	1. 名称:配管（暗配） 2. 材质:阻燃 PVC 管 3. 规格:PC20mm	m	54.57			
112	030411001020	配管	1. 名称:配管（暗配） 2. 材质:阻燃 PVC 管	m	28.66			

			3. 规格:PC32mm					
113	030411001022	配管	1. 名称:配管 (暗配) 2. 材质:阻燃 PVC 管 3. 规格:PC40mm	m	3.91			
114	030411001021	配管	1. 名称:配管 (暗配) 2. 材质:阻燃 PVC 管 3. 规格:PC50mm	m	166.43			
115	030411004005	配线	1. 名称:配线 2. 配线形式:穿照明线 3. 规格:BV-2.5mm <sup>2</sup>	m	365.64			
本页小计								

## 分部分项工程和单价措施项目清单与计价表

工程名称：供电工程 标段：烹饪实训基地建设项目

第 8 页 共 8 页

序号	项目编码	项目名称	项目特征描述	计量单位	工程量	金额（元）		
						综合单价	合价	其中：暂估价
116	030411004007	配线	1. 名称：配线 2. 配线形式：穿照明线 3. 规格：BV-4mm <sup>2</sup>	m	184.71			
117	030411004006	配线	1. 名称：配线 2. 配线形式：动力线路 3. 规格：BV-10mm <sup>2</sup>	m	7.41			
118	030412005003	荧光灯	1. 名称：双管荧光灯 2. 型号\规格：2X30W T8 三基色 电子镇流器	套	20			
119	030413002003	凿（压）槽	1. 名称：凿（压）槽 2. 规格：宽 70mm*深 70mm 3. 类型：砖结构	m	55.5			
120	030404034005	照明开关	1. 名称：单控三联开关 2. 规格：10A/250V 3. 安装方式：详见设计	个	2			
121	030404034006	照明开关	1. 名称：单控双联开关 2. 规格：10A/250V 3. 安装方式：详见设计	个	2			
122	030411006009	暗装开关(插座)盒	1. 名称：暗装开关(插座)盒 2. 安装形式：暗装	个	6			
123	030411006007	接线盒	1. 名称：接线盒 2. 安装形式：明装	个	20			
124	030411006008	开关盒	1. 名称：开关盒 2. 安装形式：明装	个	8			
125	030404035003	插座	1. 名称：单相五孔插座 2. 规格：16A/250V 3. 安装方式：详见设计	个	4			
126	030404035004	插座	1. 名称：单相十孔插座 2. 规格：16A/250V 3. 安装方式：详见设计	个	6			
		措施项目						
127	031301017001	脚手架搭拆	1. 脚手架搭拆	项	1			
本页小计								
合 计								



# 总价措施项目清单与计价表

工程名称：供电工程 标段：烹饪实训基地建设项目

第 1 页 共 1 页

序号	项目编码	项目名称	计算基础	费率 (%)	金额 (元)	调整费率 (%)	调整后金额 (元)	备注
1	1.1	安全文明施工与环境保护基本费	分部分项人工费+ 单价措施项目人工费-人工价差+分部分项机上人工费+ 单价措施机上人工费-机上人工价差	5.85				
2	1.2	安全文明施工与环境保护费(浮动部分)	安全防护、文明施工基本费	50				
3	1.3	临时设施费	分部分项人工费+ 单价措施项目人工费-人工价差+分部分项机上人工费+ 单价措施机上人工费-机上人工价差	17.75				
4	1.4	夜间施工增加费	分部分项人工费+ 单价措施项目人工费-人工价差+分部分项机上人工费+ 单价措施机上人工费-机上人工价差	0.76				
5	1.5	雨季施工增加费	分部分项人工费+ 单价措施项目人工费-人工价差+分部分项机上人工费+ 单价措施机上人工费-机上人工价差	3.06				
6	1.6	视频监控费						编制预算或控制价时，视频监控费暂按租赁价每台球机1000元/月、每两台枪机800元/月计算，工程结算时，按实际费用计算
合 计								

## 规费、税金项目计价表

工程名称：供电  
工程

标段：烹饪实训基地建设项目

第 1 页 共 1 页

序号	项目名称	计算基础	计算基数	计算费率 (%)	金额
1	规费	其中：垃圾处置费+其中：社保费	D1 + D2		
1.1	其中：垃圾处置费				
1.2	其中：社保费	(分部分项定额人工费+单价措施定额人工费+分部分项定额机上人工费+单价措施定额机上人工费)*0.7	(FBFX_DERGF+DJCS_DERGF+FBFX_DEJSRGF+DJCS_DEJSRGF)*0.7	23.5	
2	税金	分部分项工程费+措施项目费+其他项目费+规费	A+B+C+D	9	
合计					