# 中南财经政法大学临湖食堂维修改造——食堂设备招标采购项目公开招标公告

湖北国华招标咨询有限公司（以下简称“采购代理机构”）受中南财经政法大学（以下简称“采购人”）的委托，就“临湖食堂维修改造——食堂设备招标 ”进行公开招标采购，欢迎对此感兴趣并符合资质条件的投标人参加投标。

**一、项目编号：**ZB0101-1910-ZCHW1133/中南大货物类A034公招字[2019]006号

**二、项目名称：**中南财经政法大学临湖食堂维修改造——食堂设备招标采购项目

**三、采购内容：**

临湖食堂维修改造——食堂设备招标（食堂所需设备柜式保温热汤池等共计144项）；

交货期：合同签订之日起30个日历日内

质保期：自验收合格之日起2年

具体内容详见附件招标文件第三章“项目技术、服务及商务要求”。

**四、项目预算金额：**人民币325万元，预算包含设备采购、设备所需辅助材料、人工、机械、运输、二次搬运、仓储、安装、调试、保险、劳保、各种税费、维保期间等一切费用。

**五、资金来源：财政资金**。

**六、政府集中采购项目：否**。

**七、投标人资格条件**

1.投标人应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件；

1.1 具有独立承担民事责任的能力。

1.2 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。

1.3 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。

1.4 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

1.5 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。

1.6 法律、行政法规规定的其他条件。

2.投标人未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)失信被执行人、重大税收违法案件当事人，和“中国政府采购”网站（www.ccgp.gov.cn）政府采购严重违法失信行为记录名单。（以评审现场查询结果为准）

3.如国家法律法规对市场准入有要求的还应符合相关规定。

4.本项目不接受联合体投标。

5.**投标人须具有相关管理部门核发有效的《电热/臭氧消毒柜-消毒产品企业卫生许可证》证书。**

注：投标人公司成立不足三年按成立之日起计算。

**八、政府采购相关政策执行**

落实政府采购强制、优先采购节能产品政策；政府采购优先采购环保产品政策；政府采购促进中小企业发展（监狱企业、残疾人福利性单位视同小微企业）等政策。

**九、招标文件获取**

1.凡有意参加的投标人，请先在阳光招采电子招标投标交易平台（http://www.yangguangzhaocai.com/）快捷登录“投标人”处进行免费注册；

2.完成注册并提交审核通过后，请于2019年11月11日至2019年11月18日17：00时止（北京时间），登录阳光招采电子招标投标交易平台“投标人”处，在“政府采购”版块付费下载招标文件。招标文件300元/份（售后不退）。未按规定获取招标文件的，其投标文件将被否决；

2.完成注册并提交审核通过后，请于2019年11月11日至2019年11月18日17：00时止（北京时间），登录阳光招采电子招标投标交易平台“投标人”处，在“政府采购”版块付费下载招标文件。招标文件300元/份（售后不退）。未按规定获取招标文件的，其投标文件将被否决；

3.操作指南：http://www.yangguangzhaocai.com/sv\_complex.aspx?Fid=n8:8:8；

4.注册及文件下载等技术问题咨询电话400-6164365转4（工作日:08:30-19:30；节假日:09:30-18:00)；

5.审核进度查询电话、密码修改及发票问题咨询电话027-87272708。

**十一、投标信息**

投标文件递交截止时间：2019年12月2日10时00分（北京时间）

注：08时30分开始接收投标文件，拒收逾期送达或者未按招标文件要求密封的投标文件

投标文件递交地点：中南财经政法大学（南湖校区）文溯楼东侧101会议室

**十二、开标信息**

开标时间：2019年12月2日10时00分（北京时间）届时敬请参加投标的投标人代表携带身份证原件出席开标会。

开标地点：中南财经政法大学（南湖校区）文溯楼东侧101会议室

注：凡是购买了招标文件但决定不参加投标的投标人，请在开标截止日前以书面形式通知采购代理机构。若该项目因参与投标的投标人不足3家而进行重新招标的，未予书面通知的投标人将可能被取消重新参加该项目投标的资格。

**十三、公告期限：**5个工作日（自公告发布之日起）

**十四、发布公告的媒介：**

（一）中国政府采购网 （http://www.ccgp.gov.cn/[）](http://www.ccgp-hubei.gov.cn）)

（二）中南财经政法大学采购与招投标管理中心（网址：<http://czzx.zuel.edu.cn/TPFront）>

（三）湖北国华招标咨询有限公司网站（http://www.hbghzb.com/）

**十五、质疑：**投标人认为招标文件、招标过程和中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起7个工作日内，向湖北国华招标咨询有限公司提出质疑。

**十六、联系方式**

采购人：中南财经政法大学

地 址：湖北省武汉市东湖新技术开发区南湖大道182号

联 系 人：周老师

电 话：027-88387301

采购代理机构：湖北国华招标咨询有限公司

地 址：武汉市武昌区中北路109号中铁1818中心10楼

邮 编：430071

联 系 人：叶文浩、汪树新、余轶菲、王刚

电 话：027-87326513

湖北国华招标咨询有限公司

2019年11月11日

食堂设备采购需求清单

| **序号** | **产品名称** | **型号尺寸** | **单位** | **数量** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 柜式保温热汤池 | 1800\*700\*800 | 台 | 18 |
| 2 | 带罩售卖台 | 1450\*900\*1200 | 台 | 24 |
| 3 | 双层工作台 | 1200\*700\*800 | 台 | 2 |
| 4 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 45 |
| 5 | 双层工作台 | 770\*760\*800 | 台 | 1 |
| 6 | 双层工作台 | 1350\*800\*800 | 台 | 1 |
| 7 | 双层工作台 | 900\*800\*800 | 台 | 1 |
| 8 | 双层工作台 | 830\*800\*800 | 台 | 1 |
| 9 | 双层工作台 | 1000\*900\*800 | 台 | 1 |
| 10 | 带孔双层工作台 | 1600\*700\*800 | 台 | 2 |
| 11 | 双层工作台 | 1000\*700\*800 | 台 | 4 |
| 12 | 双层工作台 | 800\*900\*800 | 台 | 2 |
| 13 | 保鲜工作台 | 1800\*760\*800 | 台 | 13 |
| 14 | 保鲜工作台连木案板 | 1800\*760\*800 | 台 | 1 |
| 15 | 单通工作台 | 1500\*700\*800 | 台 | 12 |
| 16 | 木案工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 4 |
| 17 | 炉拼台 | 300\*1000\*800+400 | 台 | 13 |
| 18 | 调料台 | 300\*950\*1150 | 台 | 4 |
| 19 | 调料台 | 300\*1150\*1150 | 台 | 5 |
| 20 | 拼台 | 410\*700\*800 | 台 | 1 |
| 21 | 承炉台 | 700\*700\*500 | 台 | 1 |
| 22 | 木面工作台 | 1800\*700\*800 | 台 | 1 |
| 23 | 双通打荷台 | 1800\*800\*800 | 台 | 3 |
| 24 | 残羹台 | 1800\*800\*950 | 台 | 1 |
| 25 | 残羹台 | 1500\*800\*800 | 台 | 1 |
| 26 | 双星水池 | 1200\*760\*800+150 | 台 | 19 |
| 27 | 双星水池 | 1200\*650\*950 | 台 | 4 |
| 28 | 单星水池 | 700\*700\*950 | 台 | 1 |
| 29 | 单星水池 | 600\*600\*800+150 | 台 | 2 |
| 30 | 单星浸泡池 | 1000\*700\*950 | 台 | 4 |
| 31 | 单星水池 | 600\*650\*950 | 台 | 1 |
| 32 | 浸泡池 | 1200\*650\*950 | 台 | 12 |
| 33 | 保洁柜 | 1200\*500\*1800 | 台 | 10 |
| 34 | 电磁海鲜蒸柜 | 1200\*900\*1800 | 台 | 1 |
| 35 | 双头单尾炒炉 | 1800\*1000\*800+400 | 台 | 1 |
| 36 | 单头大锅灶 | 1000\*1000\*800+400 | 台 | 1 |
| 37 | 电磁单头大锅灶 | 1000\*1000\*800+400 | 台 | 1 |
| 38 | 电磁单头单尾炒炉 | 1100\*1000\*800+400 | 台 | 1 |
| 39 | 四层货架 | 1200\*500\*1550 | 台 | 13 |
| 40 | 四层货架 | 1500\*500\*1500 | 台 | 45 |
| 41 | 米面架 | 1500\*500\*350 | 台 | 8 |
| 42 | 米面架 | 1200\*500\*150 | 台 | 7 |
| 43 | 米面架 | 1800\*600\*150 | 台 | 4 |
| 44 | 冷藏冷冻库 | 5700\*3900\*3000 | 套 | 1 |
| 45 | 双门蒸饭车 | 1400\*580\*1800 | 台 | 8 |
| 46 | 单门蒸饭车 | 700\*500\*1700 | 台 | 3 |
| 47 | 单门蒸饭车 | 12盘 | 台 | 4 |
| 48 | 双门蒸饭车 | 24盘 | 台 | 3 |
| 49 | 双门电蒸饭车 | 24盘 | 台 | 2 |
| 50 | 单头矮汤炉 | 700\*700\*500 | 台 | 3 |
| 51 | 燃气汤面炉 | 直径60 | 台 | 1 |
| 52 | 单头单尾炒炉 | 1000\*900\*800+400 | 台 | 1 |
| 53 | 双头单尾炒炉 | 1500\*900\*800+400 | 台 | 3 |
| 54 | 单头单尾炒炉 | 1000\*900\*800+400 | 台 | 5 |
| 55 | 单头矮汤炉 | 700\*700\*500 | 台 | 1 |
| 56 | 电炸炉 | 610\*570\*430 | 台 | 1 |
| 57 | 双头矮汤炉 | 1400\*700\*500 | 台 | 1 |
| 58 | 八头煲仔炉 | 1600\*750\*950 | 台 | 1 |
| 59 | 六头煲仔炉 | 1200\*750\*950 | 台 | 2 |
| 60 | 全自动单头单尾炒炉 | 1100\*950\*1150 | 台 | 4 |
| 61 | 全自动双头单尾炒炉 | 2000\*1150\*1150 | 台 | 2 |
| 62 | 全自动单头大锅炒 | 1000\*1150\*1150 | 台 | 2 |
| 63 | 电磁单头矮仔炉 | 700\*800\*\*500 | 台 | 3 |
| 64 | 双盆煮面炉 | 1400\*700\*900 | 台 | 1 |
| 65 | 单孔蒸炉 | 650\*650\*950 | 台 | 1 |
| 66 | 多孔蒸炉 | 650\*650\*950 | 台 | 1 |
| 67 | 电炸炉 | 650\*620\*440 | 台 | 1 |
| 68 | 四门冰柜 | 1220\*760\*1960 | 台 | 12 |
| 69 | 六门冰柜 | 1.6m³ | 台 | 4 |
| 70 | 四门冰柜 | 1.0m³ | 台 | 5 |
| 71 | 面粉车 | 500\*500\*500 | 台 | 2 |
| 72 | 平板车 | 900\*700\*800 | 台 | 6 |
| 73 | 双门发酵箱 | 1200\*800\*2000 | 台 | 2 |
| 74 | 和面机 | 50kg | 台 | 3 |
| 75 | 和面机 | 25kg | 台 | 3 |
| 76 | 压面机 | JY350 | 台 | 6 |
| 77 | 铁板烧 | 1500\*800\*800 | 台 | 1 |
| 78 | 天然气可倾式汤锅 | 200L | 台 | 1 |
| 79 | 切菜机 | TW-750 | 台 | 1 |
| 80 | 毛刷清洗机 | PP15 | 台 | 1 |
| 81 | 绞切肉机 | JQ-1 | 台 | 1 |
| 82 | 绞肉机 |  | 台 | 1 |
| 83 | 切肉机 |  | 台 | 3 |
| 84 | 烤盘架 | 480\*600\*1800 | 台 | 1 |
| 85 | 双层烤箱 | 1300\*930\*1260 | 台 | 1 |
| 86 | 电饼铛 | YXD-45 | 台 | 6 |
| 87 | 汤面桶 | φ60 | 台 | 3 |
| 88 | 壁挂蒸汽机 | 90型 | 台 | 6 |
| 89 | 双门热风消毒柜 | 700L | 台 | 4 |
| 90 | 双门热风循环消毒柜 | 1300\*550\*1800 | 台 | 4 |
| 91 | 留样柜 | 600\*615\*1990 | 台 | 3 |
| 92 | 光波炉 |  | 台 | 2 |
| 93 | 灭蝇灯 | 500\*200\*340 | 台 | 5 |
| 94 | 展示柜 | 1100\*600\*1980 | 台 | 1 |
| 95 | 制冰机 | AC-400 | 台 | 1 |
| 96 | 员工杯架 | 1500\*350\*600 | 台 | 2 |
| 97 | 开水器连底座 | 12KW | 台 | 1 |
| 98 | 土豆去皮机 |  | 台 | 3 |
| 99 | 开水器 | 70L | 台 | 2 |
| 100 | 全自动洗地机 | 机器尺寸：900\*630\*875mm | 台 | 1 |
| 101 | 风幕机 | 2000\*285\*320 | 台 | 5 |
| 102 | 洗碗机入机台水池 | 2200\*800+600\*800 | 台 | 2 |
| 103 | 燃气检测仪 |  | 台 | 2 |
| 104 | 洗碗机 |  | 台 | 2 |
| 105 | 履带式餐具回收系统 | 10000\*550\*800 | 台 | 2 |
| 106 | 不锈钢三通 | 采用选用不锈钢板制作，板厚1.2mm。 | 个 | 10 |
| 107 | 不锈钢排烟烟管 | 采用选用不锈钢板制作，板厚1.2mm。 | ㎡ | 506 |
| 108 | 油烟净化一体机 | 2400\*1100\*650 | 台 | 4 |
| 109 | 油烟净化一体机 | 1600\*1100\*650 | 台 | 6 |
| 110 | 不锈钢弯头 | 采用选用不锈钢板制作，板厚1.2mm。 | 个 | 17 |
| 111 | 烟罩式一体机 | 2000\*1100\*650 | 台 | 6 |
| 112 | 不锈钢大小头 | 采用选用不锈钢板制作，板厚1.2mm。 | 个 | 5 |
| 113 | 油烟净化一体机 | 1600\*1100\*650 | 台 | 2 |
| 114 | 油烟净化一体机 | 1600\*1100\*650 | 台 | 4 |
| 115 | 烟罩式一体机 | 2000\*1100\*650 | 台 | 2 |
| 116 | 不锈钢大小头 | 采用选用不锈钢板制作，板厚1.2mm。 | 个 | 1 |
| 117 | 不锈钢播风器 | 采用选用不锈钢板制作 | 个 | 8 |
| 118 | 不锈钢弯头 | 采用选用不锈钢板制作，板厚1.2mm。 | 个 | 4 |
| 119 | 不锈钢新风管 | 采用选用不锈钢板制作，板厚1.2mm。 | ㎡ | 50 |
| 120 | 不锈钢大小头 | 采用选用不锈钢板制作，板厚1.2mm。 | 个 | 2 |
| 121 | 外挂式冷风机 | ZXa-18,风量：18000m³/h | 台 | 1 |
| 122 | 风及启动保护器 | ZX-18 | 台 | 1 |
| 123 | 风及支架 | 100槽钢 | 个 | 1 |
| 124 | 复合式油烟净化一体机烟罩 | L\*1200\*900， | 米 | 36 |
| 125 | 不锈钢排烟管连法兰 |  | 平方 | 750 |
| 126 | 不锈钢排烟变径 |  | 个 | 20 |
| 127 | 不锈钢排烟弯头 |  | 个 | 18 |
| 128 | 不锈钢排烟三通 |  | 个 | 10 |
| 129 | 不锈钢装饰板 |  | 平方 | 150 |
| 130 | 不锈钢吊顶 |  | ㎡ | 30 |
| 131 | 电线电料 |  | 项 | 1 |
| 132 | 鲜风系统 |  |  |  |
| 133 | 不锈钢鲜风管连法兰 |  | 平方 | 400 |
| 134 | 不锈钢弯头 |  | 个 | 10 |
| 135 | 不锈钢三通 |  | 个 | 8 |
| 136 | 不锈钢播风器 |  | 个 | 50 |
| 137 | 双进风风柜 |  | 台 | 2 |
| 138 | 风机支架连减震器 |  | 套 | 2 |
| 139 | 大小头 |  | 个 | 4 |
| 140 | 百叶窗 |  | 个 | 2 |
| 141 | 方变圆 |  | 个 | 2 |
| 142 | 软接 |  | 个 | 2 |
| 143 | 降压过载保护器 |  | 台 | 2 |
| 144 | 电线电料 |  | 项 | 1 |

食堂设备采购需求清单

| **序号** | **产品名称** | **型号尺寸** | **单位** | **数量** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 柜式保温热汤池 | 1800\*700\*800 | 台 | 18 |
| 2 | 带罩售卖台 | 1450\*900\*1200 | 台 | 24 |
| 3 | 双层工作台 | 1200\*700\*800 | 台 | 2 |
| 4 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 45 |
| 5 | 双层工作台 | 770\*760\*800 | 台 | 1 |
| 6 | 双层工作台 | 1350\*800\*800 | 台 | 1 |
| 7 | 双层工作台 | 900\*800\*800 | 台 | 1 |
| 8 | 双层工作台 | 830\*800\*800 | 台 | 1 |
| 9 | 双层工作台 | 1000\*900\*800 | 台 | 1 |
| 10 | 带孔双层工作台 | 1600\*700\*800 | 台 | 2 |
| 11 | 双层工作台 | 1000\*700\*800 | 台 | 4 |
| 12 | 双层工作台 | 800\*900\*800 | 台 | 2 |
| 13 | 保鲜工作台 | 1800\*760\*800 | 台 | 13 |
| 14 | 保鲜工作台连木案板 | 1800\*760\*800 | 台 | 1 |
| 15 | 单通工作台 | 1500\*700\*800 | 台 | 12 |
| 16 | 木案工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 4 |
| 17 | 炉拼台 | 300\*1000\*800+400 | 台 | 13 |
| 18 | 调料台 | 300\*950\*1150 | 台 | 4 |
| 19 | 调料台 | 300\*1150\*1150 | 台 | 5 |
| 20 | 拼台 | 410\*700\*800 | 台 | 1 |
| 21 | 承炉台 | 700\*700\*500 | 台 | 1 |
| 22 | 木面工作台 | 1800\*700\*800 | 台 | 1 |
| 23 | 双通打荷台 | 1800\*800\*800 | 台 | 3 |
| 24 | 残羹台 | 1800\*800\*950 | 台 | 1 |
| 25 | 残羹台 | 1500\*800\*800 | 台 | 1 |
| 26 | 双星水池 | 1200\*760\*800+150 | 台 | 19 |
| 27 | 双星水池 | 1200\*650\*950 | 台 | 4 |
| 28 | 单星水池 | 700\*700\*950 | 台 | 1 |
| 29 | 单星水池 | 600\*600\*800+150 | 台 | 2 |
| 30 | 单星浸泡池 | 1000\*700\*950 | 台 | 4 |
| 31 | 单星水池 | 600\*650\*950 | 台 | 1 |
| 32 | 浸泡池 | 1200\*650\*950 | 台 | 12 |
| 33 | 保洁柜 | 1200\*500\*1800 | 台 | 10 |
| 34 | 电磁海鲜蒸柜 | 1200\*900\*1800 | 台 | 1 |
| 35 | 双头单尾炒炉 | 1800\*1000\*800+400 | 台 | 1 |
| 36 | 单头大锅灶 | 1000\*1000\*800+400 | 台 | 1 |
| 37 | 电磁单头大锅灶 | 1000\*1000\*800+400 | 台 | 1 |
| 38 | 电磁单头单尾炒炉 | 1100\*1000\*800+400 | 台 | 1 |
| 39 | 四层货架 | 1200\*500\*1550 | 台 | 13 |
| 40 | 四层货架 | 1500\*500\*1500 | 台 | 45 |
| 41 | 米面架 | 1500\*500\*350 | 台 | 8 |
| 42 | 米面架 | 1200\*500\*150 | 台 | 7 |
| 43 | 米面架 | 1800\*600\*150 | 台 | 4 |
| 44 | 冷藏冷冻库 | 5700\*3900\*3000 | 套 | 1 |
| 45 | 双门蒸饭车 | 1400\*580\*1800 | 台 | 8 |
| 46 | 单门蒸饭车 | 700\*500\*1700 | 台 | 3 |
| 47 | 单门蒸饭车 | 12盘 | 台 | 4 |
| 48 | 双门蒸饭车 | 24盘 | 台 | 3 |
| 49 | 双门电蒸饭车 | 24盘 | 台 | 2 |
| 50 | 单头矮汤炉 | 700\*700\*500 | 台 | 3 |
| 51 | 燃气汤面炉 | 直径60 | 台 | 1 |
| 52 | 单头单尾炒炉 | 1000\*900\*800+400 | 台 | 1 |
| 53 | 双头单尾炒炉 | 1500\*900\*800+400 | 台 | 3 |
| 54 | 单头单尾炒炉 | 1000\*900\*800+400 | 台 | 5 |
| 55 | 单头矮汤炉 | 700\*700\*500 | 台 | 1 |
| 56 | 电炸炉 | 610\*570\*430 | 台 | 1 |
| 57 | 双头矮汤炉 | 1400\*700\*500 | 台 | 1 |
| 58 | 八头煲仔炉 | 1600\*750\*950 | 台 | 1 |
| 59 | 六头煲仔炉 | 1200\*750\*950 | 台 | 2 |
| 60 | 全自动单头单尾炒炉 | 1100\*950\*1150 | 台 | 4 |
| 61 | 全自动双头单尾炒炉 | 2000\*1150\*1150 | 台 | 2 |
| 62 | 全自动单头大锅炒 | 1000\*1150\*1150 | 台 | 2 |
| 63 | 电磁单头矮仔炉 | 700\*800\*\*500 | 台 | 3 |
| 64 | 双盆煮面炉 | 1400\*700\*900 | 台 | 1 |
| 65 | 单孔蒸炉 | 650\*650\*950 | 台 | 1 |
| 66 | 多孔蒸炉 | 650\*650\*950 | 台 | 1 |
| 67 | 电炸炉 | 650\*620\*440 | 台 | 1 |
| 68 | 四门冰柜 | 1220\*760\*1960 | 台 | 12 |
| 69 | 六门冰柜 | 1.6m³ | 台 | 4 |
| 70 | 四门冰柜 | 1.0m³ | 台 | 5 |
| 71 | 面粉车 | 500\*500\*500 | 台 | 2 |
| 72 | 平板车 | 900\*700\*800 | 台 | 6 |
| 73 | 双门发酵箱 | 1200\*800\*2000 | 台 | 2 |
| 74 | 和面机 | 50kg | 台 | 3 |
| 75 | 和面机 | 25kg | 台 | 3 |
| 76 | 压面机 | JY350 | 台 | 6 |
| 77 | 铁板烧 | 1500\*800\*800 | 台 | 1 |
| 78 | 天然气可倾式汤锅 | 200L | 台 | 1 |
| 79 | 切菜机 | TW-750 | 台 | 1 |
| 80 | 毛刷清洗机 | PP15 | 台 | 1 |
| 81 | 绞切肉机 | JQ-1 | 台 | 1 |
| 82 | 绞肉机 |  | 台 | 1 |
| 83 | 切肉机 |  | 台 | 3 |
| 84 | 烤盘架 | 480\*600\*1800 | 台 | 1 |
| 85 | 双层烤箱 | 1300\*930\*1260 | 台 | 1 |
| 86 | 电饼铛 | YXD-45 | 台 | 6 |
| 87 | 汤面桶 | φ60 | 台 | 3 |
| 88 | 壁挂蒸汽机 | 90型 | 台 | 6 |
| 89 | 双门热风消毒柜 | 700L | 台 | 4 |
| 90 | 双门热风循环消毒柜 | 1300\*550\*1800 | 台 | 4 |
| 91 | 留样柜 | 600\*615\*1990 | 台 | 3 |
| 92 | 光波炉 |  | 台 | 2 |
| 93 | 灭蝇灯 | 500\*200\*340 | 台 | 5 |
| 94 | 展示柜 | 1100\*600\*1980 | 台 | 1 |
| 95 | 制冰机 | AC-400 | 台 | 1 |
| 96 | 员工杯架 | 1500\*350\*600 | 台 | 2 |
| 97 | 开水器连底座 | 12KW | 台 | 1 |
| 98 | 土豆去皮机 |  | 台 | 3 |
| 99 | 开水器 | 70L | 台 | 2 |
| 100 | 全自动洗地机 | 机器尺寸：900\*630\*875mm | 台 | 1 |
| 101 | 风幕机 | 2000\*285\*320 | 台 | 5 |
| 102 | 洗碗机入机台水池 | 2200\*800+600\*800 | 台 | 2 |
| 103 | 燃气检测仪 |  | 台 | 2 |
| 104 | 洗碗机 |  | 台 | 2 |
| 105 | 履带式餐具回收系统 | 10000\*550\*800 | 台 | 2 |
| 106 | 不锈钢三通 | 采用选用不锈钢板制作，板厚1.2mm。 | 个 | 10 |
| 107 | 不锈钢排烟烟管 | 采用选用不锈钢板制作，板厚1.2mm。 | ㎡ | 506 |
| 108 | 油烟净化一体机 | 2400\*1100\*650 | 台 | 4 |
| 109 | 油烟净化一体机 | 1600\*1100\*650 | 台 | 6 |
| 110 | 不锈钢弯头 | 采用选用不锈钢板制作，板厚1.2mm。 | 个 | 17 |
| 111 | 烟罩式一体机 | 2000\*1100\*650 | 台 | 6 |
| 112 | 不锈钢大小头 | 采用选用不锈钢板制作，板厚1.2mm。 | 个 | 5 |
| 113 | 油烟净化一体机 | 1600\*1100\*650 | 台 | 2 |
| 114 | 油烟净化一体机 | 1600\*1100\*650 | 台 | 4 |
| 115 | 烟罩式一体机 | 2000\*1100\*650 | 台 | 2 |
| 116 | 不锈钢大小头 | 采用选用不锈钢板制作，板厚1.2mm。 | 个 | 1 |
| 117 | 不锈钢播风器 | 采用选用不锈钢板制作 | 个 | 8 |
| 118 | 不锈钢弯头 | 采用选用不锈钢板制作，板厚1.2mm。 | 个 | 4 |
| 119 | 不锈钢新风管 | 采用选用不锈钢板制作，板厚1.2mm。 | ㎡ | 50 |
| 120 | 不锈钢大小头 | 采用选用不锈钢板制作，板厚1.2mm。 | 个 | 2 |
| 121 | 外挂式冷风机 | ZXa-18,风量：18000m³/h | 台 | 1 |
| 122 | 风及启动保护器 | ZX-18 | 台 | 1 |
| 123 | 风及支架 | 100槽钢 | 个 | 1 |
| 124 | 复合式油烟净化一体机烟罩 | L\*1200\*900， | 米 | 36 |
| 125 | 不锈钢排烟管连法兰 |  | 平方 | 750 |
| 126 | 不锈钢排烟变径 |  | 个 | 20 |
| 127 | 不锈钢排烟弯头 |  | 个 | 18 |
| 128 | 不锈钢排烟三通 |  | 个 | 10 |
| 129 | 不锈钢装饰板 |  | 平方 | 150 |
| 130 | 不锈钢吊顶 |  | ㎡ | 30 |
| 131 | 电线电料 |  | 项 | 1 |
| 132 | 鲜风系统 |  |  |  |
| 133 | 不锈钢鲜风管连法兰 |  | 平方 | 400 |
| 134 | 不锈钢弯头 |  | 个 | 10 |
| 135 | 不锈钢三通 |  | 个 | 8 |
| 136 | 不锈钢播风器 |  | 个 | 50 |
| 137 | 双进风风柜 |  | 台 | 2 |
| 138 | 风机支架连减震器 |  | 套 | 2 |
| 139 | 大小头 |  | 个 | 4 |
| 140 | 百叶窗 |  | 个 | 2 |
| 141 | 方变圆 |  | 个 | 2 |
| 142 | 软接 |  | 个 | 2 |
| 143 | 降压过载保护器 |  | 台 | 2 |
| 144 | 电线电料 |  | 项 | 1 |