彬州市职业教育中心
师生餐厅设备购置项目

采
购
合
同

甲　方：彬州市职业教育中心

乙　方：彬州市商贸大厦

采 购 合 同

甲　方：彬州市职业教育中心

乙　方：彬州市商贸大厦

就甲方所需货物，在彬州市财政局采购管理部门的监督下，按照政府采购程序组织竞争性磋商，确定乙方为中标供应商。依据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国招标投标法》、《中华人民共和国合同法》，经甲、乙双方协商，达成如下条款。

一、合同采购货物内容:详细参数见附件一。

二、合同价款

（一）合同总价款为人民币（大写）：大写：肆拾肆万贰仟伍佰捌拾捌元整；￥：442588.00元。

（二）合同总价包括：货物费、运输费（含保险费）、安装调试费（安装调试过程中，以甲方的实际现场勘查为准，所产生的一切费用）、培训费及其它费用。

（三）合同总价，不受市场价格变化因素的影响。

三、合同结算

（一）合同款的支付：合同签定后，按照双方约定日期内送达甲方指定地点，所有货物到达甲方指定地点，安装、调试、培训完毕并验收合格后，乙方开具相同金额的税务发票后，甲方支付乙方货款；

（二）支付方式：银行转帐。

四、交货条件:

（一）交货地点：彬州市职业教育中心指定地点；

（二）交货期、工期：合同签订后15个工作日

五、运输

（一）乙方负责工程中所需货物的运输。确保货物安全、完整到达使用地点，运杂费用和安装费用应包含在总价内，包括货物从供货地点到使用地点的运输费、保险费、搬运费、安装费用，等完成整个项目所需要所有费用。

（二）工程中所需货物和施工在运输、搬运、安装、施工的过程中，造成甲方损失的，由乙方为甲方修复或更新，费用由乙方承担。

（三）运输方式由乙方自行选择，但必须保证按期交货。

六、双方的权利和义务

（一）甲方的权利和义务

1、提供水、电、设备安装调试的工作环境(包括场地等)。

2、按合同约定的方式验收乙方交付的设备，提供设备存放场地并负责保管。

3、配合和协助乙方的工作，为乙方安装调试提供便利条件，使乙方在施工过程及安装调试过程中不受外来因素的阻挠和影响。

（二）乙方的权利和义务

1、按合同约定的设备数量、质量及实施时间完成设备的送达、安装及调试，全面负责工程施工期间的安全责任。

2、按本合同约定向甲方提供技术支持。

3、对于甲方今后在该项目上的日常维护，按优惠条件提供服务。

七、质量保证

乙方所供货物必须执行下列条款：

（一）保证技术指标先进、质量性能可靠、进货渠道正常，配置合理，全面满足竞争性磋商采购文件要求。

（二）符合国家有关规范要求，确保达到最佳运行状态。

（三）具有良好的外观，适合安装场所的使用。

（四）应随同货物提供相应的中文技术文件（包括产品合格证、装箱清单、操作手册、使用说明、维护手册等资料），试运行技术保障服务。

（五）自安装、调试正常运行并验收合格之日起：项目整体质保24个月，免费保修期内，同一主要部件出现质量问题经过两次维修后仍无法正常使用，可以更换同型号、同规格的产品，服务响应时间不超过2小时，解决问题不超过24小时，对问题较大短期内暂不能解决的，为不影响甲方正常工作，乙方在2日内免费提供替代产品，确保正常运行；

八、售后服务

乙方所供货物提供以下售后服务：

（一）质保期内：

1、发生质量问题，接到甲方通知后，应于当日派出专业的维修人员到现场进行检测维修，发生的全部费用由乙方承担，若需送回生产厂，乙方承担往返费用；

2、排除故障的期限不得超过24小时（工作日）。否则甲方有权指定第三方维修，维修费用由乙方承担。

（二）质保期结束前，进行全面保养维护，确保正常运行。

（三）保修期外，只收取单程的运保费及已维修的元器件成本费，未尽事宜由双方协商解决。

九、技术与服务

（一）技术资料：

1、货物合格证；

2、货物使用说明书（中文）；

3、进口货物商检证明和报关单（如有）；

4、项目峻工资料、检验测试报告；

5、其它资料。

（二）服务承诺：以竞争性磋商响应文件、澄清表（函，如有）、合同和随货物的相关文件为准。

十、验收

（一）到货验收：货物到货后，由甲方与乙方共同进行外观验收，验收内容包括，外包装的完好性，货物品牌、规格、数量及产地与合同要求的一致性。

（二）货物运行验收：乙方安装调试合格后，向甲方提出验收申请，甲方接到乙方验收申请后组织验收（必要时可聘请相应专家或委托相应部门验收），验收合格后，出具使用验收合格证明。

（三）最终验收：最终验收结果作为付款依据，乙方填写验收单，并向甲方提交实施过程中的所有资料，以便甲方日后管理和维护。

（四）质保期满后：由乙方出具质保期运行质量报告，作为质保金支付依据，若存在质量问题，应按相应规定协商处理。

（五）验收依据：

1、竞争性磋商采购文件、竞争性磋商响应文件、澄清表（函，如有）；

2、本合同及附件文本；

3、国家相应的标准、规范。

十一、违约责任

（一）除合同约定的违约责任外，其余按《政府采购法》、《合同法》中的相关条款执行。

（二）未按合同要求提供货物或质量不能满足谈判技术要求，乙方必须无条件更换，提高技术，完善质量，否则，甲方会同确认方有权终止合同，并对乙方的违约行为报监管机构进行相应的处罚。

（三）延迟交货，乙方承担相应的违约责任。自逾期之日起，按照应供货物价款每日万分之三的标准支付逾期利息，造成甲方损失的，乙方负责赔偿。

（四）逾期付款，甲方承担相应的违约责任。

（五）合同执行期间乙方确保项目始终在人身、设备安全的前提下进行，如果出现违章作业、危及人身安全、设备安全时，乙方对安全方面的问题负全责。

十二、合同争议解决的方式

本合同在履行过程中发生的争议，由甲、乙双方当事人协商解决，协商不成的按下列方式解决：提交甲方住所地人民法院起诉。

十三、合同生效及其他

（一）合同未尽事宜、由甲、乙双方协商，作为合同补充，与原合同具有同等法律效力。

（二）本合同一式陆份，甲方执肆份，乙方执贰份。

（三）合同经各方盖章、签字后生效，合同签订地点：彬州市职业教育中心。

（四）生效时间：2025年8月21日

甲　方：	乙　方：
彬州市职业教育中心（盖章）：	彬州市商贸大厦（盖章）：
地址：陕西省彬州市泾河新区	地址：陕西省咸阳市彬州市城关街道北街村（东大街1号）
邮编：713500	邮编：713500
法定代表人签字：	法定代表人：
授权代理人：	授权代理人：（签字）
电话：029-34924119	电话：029-34926800
传真：	传真：
开户银行：中国农业银行彬州市支行	开户银行：中国建设银行彬州市支行

附件一：

彬州市职业教育中心师生餐厅设备清单

单位：元

序号	名称	规格	性能/参数	数量	单位	单价	合计	备注
1	六门冰箱	1800*720*1950	1、内外箱采用优质201#加厚不锈钢正材制作，坚固耐用； 2、自动回归铰链门，有效避免冷量流失； 3、易拆卸磁性门铰链条便于清洗，卫生健康； 4、科学风道循环设计，温度均衡，智能自动化霜； 5、采用环保制冷剂，高效风冷系统，节能环保； 6、电子式温控数显器，精准控温； 7、时尚隐藏式拉手设计，整体美观大方； 8、层间高低自由调节。方便实用； 9、加厚发泡层，保温隔热性能好，能耗低； 10、采用绿色环保环戊烷发泡剂整体发泡，密度佳保温性能好； 11、内向底板采用圆弧拉伸工艺，配合围板大圆弧设计，美观更易清洁； 12、冷藏产品可增配星星离子杀菌系统，保鲜、除臭、杀菌，有效保证食品安全 13、展示柜整体不锈钢挖切成型，美观大气 14、温度范围：0~+10℃,-10℃~0℃	10	台	4000	40000.00	
2	电饼铛	660*750*950	1.选用性能优良的电子元件，发热管采用高碳钢材质，干烧也不会损坏，安全可靠，使用寿命长。热效率高，省时省电。发热盘均采用一次压铸成型、密度高强度大，不变形，受热均匀。上下盘同时加热，食物两面同时均匀受热，并有自动控温，调温装置，当内部温度达到设定值时，加温自动停止。机身外壳采用不锈钢板制。 2.功率：5KW 3.工作温度：120-250℃	3	个	1200	3600.00	

3	煎饼炒饭档	660*750*850	1.选用性能优良的电子元件，发热管采用高碳钢材质，干烧也不会损坏，安全可靠，使用寿命长。热效率高，省时省电。发热盘均采用一次压铸成型、密度高强度大，不变形，受热均匀。上下盘同时加热，食物两面同时均匀受热，并有自动控温，调温装置，当内部温度达到设定值时，加温自动停止。机身外壳采用不锈钢板制。 2.功率：3KW 3.工作温度：120-250℃ 4.平面加厚圆铁板，受热均匀、经久耐用	4	个	1650	6600.00	
4	八头电磁砂锅灶	1500*750*800	1.炉面板采用优质304不锈钢，厚1.5mm，其他不锈钢厚1.0mm。 2.功率/电压：3KW*8/380V。 3.采用9档旋钮带触控调节屏，火力均匀分布。 4.采用防水防爆隔热300*300mm微晶面板。 5.以数字形式直观显示当前档位对应的功率。 6.具备具有定时功能，具有4个设置按键进行编程设置。 7.整机外壳十项精巧防护设计，倒角折边嵌合，散热风道细密隔网处理，有效防水、防油、防虫。	3	个	4000	12000.00	
5	包子机	2400-3600个/小时	自动包子机需具备2400-3600个/小时标准产能，支持30-150克多规格调节，采用304不锈钢机身及三变频控制系统，实现0.1mm面皮精度与±1克馅料误差。关键参数包括立式双绞龙输面系统（连续作业面温升≤2℃）、98%材料利用率及模块化快速换模设计。设备应配备微电脑控制面板，能耗较传统机型降低35%，维护成本控制在设备原值8%以内。功率/电压2.3kw/220v。	1	台	16600	16600.00	
6	饺子机	产量每小时7200个	自动饺子机产量每小时7200个以上的标准产能，采用食品级304不锈钢材质，配备防粘连PTFE涂层技术，确保面团摩擦系数降低67%。核心指标包括±0.5克馅料计量精度、0.8mm超薄面皮工艺及模块化模具系统，支持8类以上面食快速切换。设备应集成智能控制系统，实现面皮延展性自动调节与破损实时检测，成品率需达98.5%以上。维护方面要求日清刀隙、月润轴承，支持15分钟快拆清洗，噪声控制在45分贝以内	1	台	16600	16600.00	
7	25#和面机	650*500*900mm±5%	材质为不锈钢，内置齿轮减速，304不锈钢面筒和不锈钢和面柜，全铜电机：选用铜芯电机,且有 CNC 认证；全钢齿轮，一次和面量≥25KG,	2	台	2000	4000.00	25公斤

8	50#和面机	750*800*1250mm ±5%	材质为不锈钢，内置齿轮减速，304不锈钢面筒和不锈钢和面柜，全铜电机：选用铜芯电机,且有 CNC 认证；全钢齿轮，一次和面量≥50KG,	2	台	5400	10800.00	50公斤
9	揉面机	575*565*970	外型尺寸：575*565*970 ，压面厚度：1-20mm ，电压：380V，功率：1.5kw ，材质：外壳不锈钢、铸铁轧辊	3	台	1900	5700.00	
10	馒头机	1300×450×960	1、外形尺寸；1300*500*960；2、功率：3kw；铜电机；规格：990*850*950；3、面水比例：1:0.4-1:0.45；4、馒头外形:球形；5、效率：4000个/H.	1	台	4400	4400.00	
11	压面机	800*500*1150mm ±5%	尺寸： 800*500*1150mm±5%,板材：整机选用不锈钢板，厚度为≥1.2mm ； 电机：选用铜芯电机,且有 CNC 认证；成型螺旋：铝合金精制；≥70KG/h；配件： 3mm/5mm 两把面刀，功率： ≥2.2kW，电压： 380V。配专用和面机1台带3-4把刀	1	台	4000	4000.00	
12	机器人削面机	550×650×1000	1、机械结构：不锈钢机身（950×850×1400mm/80kg），配备双机械臂联动系统，右臂曲轴连杆模拟削面动作，左臂托举面团确保切削均匀 2、效率标准：每分钟削面150-180根（3-5斤），支持大碗/小碗模式调节，单碗耗时15-20秒 3、智能控制：数控面板调节面条厚度（0.5-3mm）、宽度（3-20mm），可选勾刀/平刀成型模式 4、能耗寿命：12小时耗电≤3度，核心部件寿命6年以上，故障率＜1% 卫生安全：通过食品级304不锈钢认证，部分机型配备自动清洗功能	1	台	3100	3100.00	
13	电炸锅	25落地式	采用不锈钢机身，容量25-34L，功率3kW。支持50-200℃精准温控，单篮承重5kg，出餐效率达15kg/h26。整机尺寸约800×500×950mm（长×宽×高）。集成超温保护与自动断电功能，油缸厚度≥1.0mm，支持连续12小时作业。适用于油条、炸鸡等商用场景，符合食品级安全标准	2	个	1600	3200.00	
14	自动升降煮面炉	800×800×(800+100)	采用食品级304不锈钢材质，额定功率15-20kW（380V电压），支持6+3双缸独立加热模式，单缸可单独启停以节能35。配备5寸触控屏，支持1秒级定时升降及8档火力调节，面篓规格Φ140-160mm×H145mm（9个可定制）。标准产能达900份/小时，面温升控制在≤2℃内，设备尺寸800×800×(800+100)mm，净重200-250kg。集成过载保护与IPX4防水设计。	1	台	7600	7600.00	（常规）9头

15	柜式七孔蒸炉	800×800×(800+100)	采用304不锈钢机身，额定功率12-15kW（380V三相电），支持双温区独立控制，蒸汽产出量达25kg/h。标准配置9孔Φ180mm蒸笼（层高可调50-80mm），单次处理量42个包子（以50g/个计）24。集成微电脑控制系统，具备3秒点火、缺水自动保护及±1℃精准温控功能，热效率≥92%。设备尺寸800×650×1600mm，净重约180kg，标配防干烧报警和冷凝水回收系统。支持燃气/电磁双能源切换版本，连续工作温升≤3℃	1	个	5000	5000.00	（磁控）
16	煮面桶	60型	容量120L，功率12000W/380V，加热方式为不锈钢发热盘或U型管。机身采用304不锈钢材质，内胆厚度≥1.2mm，标配提篮。支持30-110℃温控，煮沸50L水仅需3-5分钟，支持连续12小时作业。整机尺寸约670×670×900mm，净重31-45kg，适用商用场景如面馆、食堂等。	4	个	1500	6000.00	
17	智能留样柜	520*550*1200	1.压缩机采用进口压缩机; 2.全封闭制冷系统; 3.箱体采用304#2B-1.5mm不锈钢整体发泡成型; 4.采用进口微电脑温度控制器; 5.盘管采用全铜无缝管。	2	台	1800	3600.00	
18	座地式电磁炒菜机	RC-GB80	电压：380V /50Hz 功率：30kW 滚筒：Φ800*H800mm 滚筒炒菜容量：20-50kg/T 滚筒材质：430#不锈钢选装不粘锅 显示屏：7寸触模显示屏 翻锅方式：机械式自动翻锅（无极多角度） 安全防护：带急停功能 控制方式：9档火力调节，无极调速翻炒 清洁喷枪：优质高压喷枪（配2米软管）	1	个	51500	51500.00	

19	切菜机	850*450*950	用途：将根茎类蔬菜以及叶菜类蔬菜等蔬果类切成丁、片、丝条状。 特性：双头型切菜机，可同时工作。通过更换刀盘或双调频调节输送带与斩刀速度，可切出各种规格的片、丝、丁。 【技术参数】 机器尺寸 ：830*480*960mm(长*宽*高) 成品形状：片、丝、丁 切割尺寸 ：1－30mm(可调) 产量 ：300－500kg/hr 电源:: 220V 单相 功率：1.5kW 输送带宽度 ：120mm 机器重量：135kg 随机配件 ：斩刀片1组（切叶菜部）、切丁刀盘1组、切片刀盘1个、切丝刀盘一个(切根菜部)	2	个	7600	15200.00	
20	绞切肉机	600*450*800	材质说明：全不锈钢制作 1.额定频率： 50HZ 2.额定输入功率： 1.2KW 3.防水等级： IXP1 4.刀片间距： 3.5mm 5.切肉效率不小于：400kg./h 6.绞肉效率不小于： 220kg/h	2	个	3000	6000.00	
21	土豆削皮机	450型	450型砂轮式圆桶土豆脱皮机核心参数如下： 生产效率：750 kg/h1 电机功率：1.1 kW/220V 整机尺寸：850×600×1100 mm（长×宽×高）设备重量：约55 kg（核心结构：不锈钢桶体搭配砂轮磨盘，通过筛网与砂轮对向转动实现脱皮清洗，适用马铃薯、红薯等根茎类作物。 附加特性：支持连续作业，砂轮可更换，符合食品级安全标准	2	个	2000	4000.00	
22	厨房升降机	2层2站2门	载 重 量 ：200kg 速度： 0.4m/s 轿厢尺寸 1000 mm宽×900mm深×1200mm 高 轿厢材质：发纹不锈钢201版 轿厢 ：单向开门 开门操纵方式：门外手动 厅门口形式： 上下中分门 控制方式：微机数码控制 驱动方式：曳引交流单速	1	台	32000	32000.00	

23	饸络面机	400×800×1450	采用304不锈钢机身，气动驱动（0.6-0.8MPa压缩空气），功率2.2kW。标准配置85mm面筒，生产效率达150kg/h，支持二细面、米线等6种模具切换。整机重量50kg，尺寸400×800×1450mm（长×宽×高），配备自动切断与定量出面功能。与食品接触部件均为不锈钢材质，符合食品级标准，支持连续8小时作业。适用于面馆、食堂等场景，断电后气动系统可维持30分钟应急操作	1	个	1900	1900.00	液压式
24	电双门蒸车	1430*640*1760	材质说明： 24 盘 1、采用优质不锈钢雪花砂板 2、自动进水; 3、蒸饭车用不锈钢制作，通过发热管产生的 蒸汽在密封的箱体内快速炖盒饭、蒸盘饭 4、蒸饭车装有压力表、安全阀，安全可靠、自动泄压装置; 5、蒸饭车的车门是全不锈钢板制作 6、设备轮，配有滚珠轴承扁轮，防油脂橡胶或氯丁（二烯）橡胶及自动功率：24KW，电压：380V,尺寸：1430*640*1760mm±5%	4	台	2950	11800.00	24层
25	铁师磨浆机	340×340×785	采用不锈钢机身，配备150mm白砂轮（100目滤网），支持220V/380V双电压23。额定功率2.2kW铜芯电机，处理量100-150kg/h，砂轮转速2800r/min46。集成浆渣自分离系统，豆渣分离率≥95%，整机净重43.5-48kg49。设备尺寸340×340×785mm（部分型号达49×49×103cm），标配防溅盖与急停按钮35。适用于豆浆、豆腐等豆制品加工，支持连续8小时作业	1	台	1200	1200.00	
26	电保温汤桶	50型	采用304不锈钢材质，额定功率500W（220V电压），容量50升，支持30-75℃精准温控。配备三重保温结构，断电后可持续保温5-10小时，24小时温降≤10%环境温度。标准配置DN50进料口与DN80排污口，净重约5kg，符合IPX4防水等级。集成防干烧、超温保护和漏电断电装置，加热管采用食品级镀银材质。适用于餐饮、饮品预混等场景，设备尺寸通常为直径50cm×高度60cm左右	1	台	1650	1650.00	保温加桶加胆
27	收餐车	700*500*900	尺寸≥700*500*900,台面采用 201#≥1.0mm 不锈钢磨砂板， 台架均采用 38 mm x38mm×≥1.0 mm不锈钢方钢管作为支架，层板采用≥1.0mm磨砂不锈钢，板台脚采用 38 mmx38mmx≥1.0 mm厚不锈钢,配重力静音轮;	2	台	460	920.00	

28	红外线筷子消毒车	450×600×800	采用304不锈钢机身，配备6-8根红外线加热管（功率2.5-3kW/根），工作温度120-150℃可调。标准容量500-800双筷子，消毒时间15-30分钟可设，杀菌率≥99.9%（对大肠杆菌/金黄色葡萄球菌）。集成PTC热风烘干系统（65±5℃），配备UV辅助杀菌灯（波长253.7nm）。设备尺寸450×600×800mm，净重约15kg，带万向刹车轮，支持漏电/超温/缺相保护	2	台	920	1840.00	
29	员工更衣柜	900*500*1800	采用0.8mm冷轧钢板，表面经酸洗磷化+静电烤漆处理，防锈耐磨。九门独立分仓，单门承重20kg，总承重达100kg，内置可调高度隔板（承重15kg/层）及不锈钢挂衣杆。配置机械锁，底部带防潮脚垫，适用办公、工厂等场景，净重约40-50kg46。符合国家钢制家具标准，使用寿命≥8年	6	个	920	5520.00	
30	高温消毒柜	1310*660*1900	尺寸： 1200*580*1800mm±5%,内外采用不锈钢优级板材≥1.2mm 厚，餐具框：选用不锈钢特制； 电机：选用铜芯电机,且有 CNC 认证；控制系统：采用微电脑智能化控制系统，且设有蜂鸣器报警装置；温度：采用高效远红外线加热，100度高温消毒无死角。功能：集消毒、烘干、保温储存为一体；功率 3.8kw， 电压：220V；	2	个	2500	5000.00	
31	加热餐车	1800*680*800	板材均选用304磨纱贴塑不锈钢板；台面厚度1.5mm；热汤池厚度1.2mm；腿选用38*38*1.2mm方管；电压：220V，功率：2.5KW。	6	个	1200	7200.00	
32	洗碗机	5000*650*1750	1、传送带速度：1.6米/分钟，清洗量：3500 碟/小时耗水量：320 升/小时，清洗温度：55-60℃ 漂洗温度：85-90℃总配电量：80 kW 电源： ~380V/50Hz2、采用四面全封闭结构，防止热气外溢，很大程度的节约能耗，改善了工作环境；漂洗系统采用泵压恒温设计，确保漂洗温度82℃以上，达到洗消效果，且不受外界水压波动影响；并通过71℃水温测试3、输送电机采用变频调速，可无极任意调节，满足现场不同条件下运行机器底架采用全封闭结构，防水、防虫鼠咬噬电线，故障率少；4、触摸屏人机界面，设有动态运行图及故障报警提示功能，显示运行实时状态 各功能区采用模块化设计，可标准化及量产化，并可根据客户要求增加配置；5、双道喷淋系统，一道预喷淋初漂洗餐具表面经主洗清洗后的残留清洁剂和微小食物残渣，二道使用高温净水系统经精密不锈钢扇形喷嘴强力漂洗餐具，具有高温杀菌同等效力	1	台	74000	74000.00	5米带烘干

33	炒锅电磁	尺5	商用	2	个	70	140.00	
34	炒锅电磁	尺8	商用	4	个	105	420.00	
35	新胶柄锅刷	加厚		10	个	6	60.00	
36	小料勺		20长圆	200	个	3	600.00	
37	炒勺	1斤	无磁1.2*10	20	个	22	440.00	
38	锅铲		2号五羊铲	20	个	12	240.00	
39	丁字钩			10	个	12	120.00	
40	双钩		50cm	10	个	12	120.00	
41	剪刀	全铝加厚		10	把	17	170.00	
42	黑胶柄剪刀			5	把	10	50.00	
43	法式波浪刀			2	个	11	22.00	
44	碳钢削皮刀			10	个	9	90.00	
45	大号削皮刀			10	个	10	100.00	
46	鱼鳞刨		红木柄四行	2	个	7	14.00	
47	加厚加大砂锅夹			3	个	12	36.00	
48	油盆全钢特厚		08*10寸	10	个	31	310.00	
49	霸王克称			1	个	59	59.00	
50	台秤	30公斤		3	个	159	477.00	

51	磅秤	150公斤		1	个	226	226.00	
52	加大腰斗		机制腰斗大号有磁	5	个	29	145.00	
53	水勺加长把		45柄，18精焊	10	个	27	270.00	
54	料缸加厚		1.0*14cm	30	个	8	240.00	
55	料缸加厚		1.0*18cm	30	个	12	360.00	
56	料缸加厚		1.0*16cm	30	个	9	270.00	
57	马斗		20CM加深无磁	50	个	3	150.00	
58	无磁特厚面盆		1.8*32CM	20	个	22	440.00	
59	全钢八味盒			3	套	107	321.00	
60	钢瓢		1.5*30	10	个	37	370.00	
61	12寸双耳油格			2	个	23	46.00	
62	加厚木案板		1.8*80*3cm	2	个	342	684.00	
63	加厚大面积圆胶板		45*10CM	8	个	195	1560.00	剁骨
64	加厚大面积圆胶板		45*10CM	8	个	195	1560.00	肉
65	加厚大面积圆胶板		45*10CM	8	个	195	1560.00	菜
66	加厚大面积圆胶板		45*10CM	8	个	195	1560.00	水果
67	2号桑刀			10	把	88	880.00	

68	2号桑刀			10	把	89	890.00	
69	2号桑刀			10	把	90	900.00	
70	2号桑刀			10	把	92	920.00	
71	2号骨刀			3	把	104	312.00	
72	磨刀石			5	个	18	90.00	
73	磨刀棒			6	个	57	342.00	
74	方管大三层餐车			2	台	256	512.00	
75	三层钢复合底汤桶电磁		40L	10	个	188	1880.00	
76	三层钢复合底汤桶电磁		60L	10	个	365	3650.00	
77	三层钢复合底汤桶电磁		50L	10	个	231	2310.00	
78	防爆高压锅		44cm防爆不锈钢复底压力锅，50L	2	个	726	1452.00	
79	防爆高压锅		36cm防爆不锈钢复底压力锅,26L	1	个	445	445.00	
80	防爆高压锅		32cm防爆不锈钢复底压力锅,15L	1	个	268	268.00	
81	足尺高反边面盆		1.5*32，加厚	20	个	15	300.00	
82	漏盆		1.8*32，多用密孔米筛	5	个	12	60.00	
83	足尺高反边面盆		1.5*70，加厚	10	个	79	790.00	

84	足尺高反边面盆		1.5*55，加厚	10	个	59	590.00	
85	足尺高反边面盆		1.5*45，加厚	20	个	45	900.00	
86	6L打蒜机			1	个	276	276.00	
87	加厚保鲜膜		40cm*300m	70	卷	20	1400.00	
88	锡纸		55m*45cm	2	卷	177	354.00	
89	特大号保鲜盒		430*300*15，两边扣	50	个	18	900.00	
90	大号保鲜盒		380*260*13，两边扣	50	个	13	650.00	
91	中号保鲜盒		330*220*12，两边扣	60	个	11	660.00	
92	刀箱		四格特厚刀箱	10	个	31	310.00	
93	筷子消毒机			1	台	281	281.00	
94	静音钢板车		加厚豪华型折叠不锈钢平板车90*60*90	1	台	293	293.00	
95	大号榨水车			6	台	120	720.00	
96	大号脚踩垃圾桶		90-68升	20	个	116	2320.00	
97	大号地刷		木头地刷	20	个	55	1100.00	
98	铝合金垃圾夹			20	个	23	460.00	
99	橡胶手套		125G	50	双	4	200.00	
100	方巾		35*35	70	条	3	210.00	

101	方巾		35*36	70	条	3	210.00	
102	方巾		35*37	70	条	3	210.00	
103	加厚丁晴手套			100	双	2.68	268.00	
104	钢丝球			320	个	0.8	256.00	
105	塑料透明口罩			260	个	1.5	390.00	
106	特厚透明储物箱特大号		98L，685*480*36	5	个	92	460.00	
107	特厚透明储物箱大号		70L，610*440*33	5	个	65	325.00	
108	加厚挂车垃圾桶	240L	吊挂户外	2	个	177	354.00	
109	不锈钢方盘特厚	60*40*4.8		50	个	31	1550.00	
110	冲孔不锈钢方盘特厚	60*40*4.8		5	个	34	170.00	
111	5斤水勺加厚			10	个	24	240.00	
112	煲汤袋		14*18煲汤袋	10	板	12	120.00	
113	食品夹		12寸浸胶荷花夹子	100	个	10.4	1040.00	
114	加厚双色快餐盘			200	个	18.9	3780.00	
115	加厚双色大面碗		8.5寸内包螺纹	600	个	9.5	5700.00	

116	加厚双色小面碗		8寸内包螺纹	600	个	8.8	5280.00	
117	稀饭面皮碗		7.5寸斗笠	600	个	6.7	4020.00	
118	双色豆腐脑碗		7.3"螺蚊喇叭碗	300	个	4.6	1380.00	
119	汤勺			1000	个	1.5	1500.00	
120	鸡翅木筷子		27cm	1500	双	1.3	1950.00	
	合计		肆拾肆万贰仟伍佰捌拾捌元整				442588.00	

该费用包含设备的运输费、安装费、调试费、税金等所有费