

第五章 工程量清单

单项工程招标控制价汇总表

工程名称：烹饪、面点实训基地改造项目

单位：元

第 1 页 共 1 页

序号	单位工程名称	金额（元）	其中：（元）		
			暂估价	安全文明施工费	规费
1	建筑工程				
2	厨房设备采购安装及水电安装工程				
合计					

(招-表4)

分部分项工程和单价措施项目清单与计价表

标段：烹饪、面点实训

工程名称：建筑工程

基地改造项目

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
		整个项目						
		新建工程						
1	010502001001	矩形柱	1. 混凝土强度等级:C25	m3	4.74			
2	010503001001	基础梁	1. 混凝土强度等级:c25	m3	1.81			
3	010505001001	有梁板	1. 混凝土强度等级:c25	m3	3.17			
4	010515001001	现浇构件钢筋		t	1.337			
5	010401003001	实心砖墙	1. 蒸压灰砂砖 200厚	m3	0.54			
6	011701002001	外脚手架		m2	105.4			
		拆除工程						
7	011606002001	不锈钢龙骨玻璃幕墙拆除	1、不锈钢龙骨玻璃幕墙拆除	m2	60			
8	011601001001	砖砌体拆除	1. 砌体名称:直形墙 2. 砌体材质:实心砖 3. 拆除高度:1.3m 4. 拆除砌体的截面尺寸:0.12m	m3	2.64			
9	011613002001	无框玻璃幕墙拆除	1、拆除无框玻璃幕墙	m2	65			
10	011209001001	拆除带骨架幕墙	1. 拆除带骨架幕墙	m2	100			
11	011606003001	天棚面龙骨及饰面拆除	1. 天棚装饰拆除 轻钢龙骨吊顶及面层	m2	98			
12	011610001001	木门窗拆除	1. 门窗拆除 木门	樘	2			

13	011610002001	金属门窗拆除	1. 门窗拆除 金属窗	樘	3			
14	011209001002	拆装带骨幕墙	1. 带骨幕墙拆装	m2	30			
15	011605001001	平面块料拆除	1. 楼地面装饰铲除面砖、陶瓷块料	m2	75			
16	011605001002	平面块料拆除	1. 楼地面装饰铲除水泥砂浆	m2	75			
17	011605001003	阶梯教室木地板拆除	1. 木地板拆除	m2	190			
18	市场价 1	水电拆除	1. 拆除开关、插座、灯具、线管等。	m2	130			
19	01B001	建筑垃圾运输	1. 人工搬运建筑垃圾 2. 建筑垃圾外运 5KM 以内	m3	30			
		恢复工程-土建部分						
本页小计								

(招-表 4)

分部分项工程和单价措施项目清单与计价表

标段：烹饪、面点实训

工程名称：建筑工程

基地改造项目

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
20	011102003001	二、三楼地面	1. 找平层厚度、砂浆配合比:20mm 2. 结合层厚度、砂浆配合比:1:3 3. 面层材料品种、规格、颜色:耐磨防滑砖、300*300	m2	438.79			
21	011102003002	地下室楼地面	1. 找平层厚度、砂浆配合比:20mm 2. 结合层厚度、砂浆配合比:1:3 3. 面层材料品种、规格、颜色:耐磨防滑砖、600*600	m2	1098.78			

22	01B002	地下室阶梯座椅拆装	1、阶梯座椅拆装	套	70			
23	011209001001	带骨架幕墙	1. 骨架材料种类、规格、中距: 不锈钢框体 2. 面层材料品种、规格、颜色: $\delta 8$ 钢化玻璃	m ²	100			
24	011302001001	吊顶天棚	1. 龙骨材料种类、规格、中距: 铝合金条板天棚龙骨	m ²	30			
25	市场价 2	阶梯座椅	1. 阶梯座椅 (含安装)	套	166			
26	010507004001	阶梯教室阶梯硬化地板	1. 砌筑 120 厚砖胎膜 2. 踏步高、宽: 150*900 3. 混凝土强度等级: C20	m ³	73.5			
27	010401003001	实心砖墙	1. 砖品种、规格、强度等级: 蒸压灰砂砖 240*115*53 2. 砂浆强度等级、配合比: 水泥石灰砂浆 M7.5	m ³	8			
28	011204003001	块料墙面	1. 找平层: 水泥石灰砂浆 1:1:6 2. 面层: 乳胶漆涂刷两遍	m ²	35			
		措施项目						
本页小计								
合 计								

(招-表6)

总价措施项目清单与计价表

标段：烹饪、面点实训

工程名称：建筑工程

基地改造项目

第 1 页 共 3 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						
2	1.1.1	1千万元以内部分	综合价含主设 (1千万元以内部分)	3				
3	1.1.2	1~5千万元以内部分	综合价含主设 (1~5千万元以内部分)	1.8				
4	1.1.3	5千万元~1亿元以内部分	综合价含主设 (5千万元~1亿元以内部分)	1.2				
5	1.1.4	1亿元以上部分	综合价含主设 (1亿元以上部分)	0.6				
6	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				
7	1.3	建施安责险	不含建施安责险费*0.001	68				默认的安责险费率是按照最优设置，但是由于安责险费率中浮动费率根据具体条件不同费率不同，所以请参照琼建质【2019】38号中的附件1计算实际费率；

8	1.4	临时设施费						
9	1.4.1	1千万元以内部分	综合价含主设 (1千万元以内部分)	2.05				
10	1.4.2	1~5千万元以内部分	综合价含主设 (1~5千万元以内部分)	1.23				
11	1.4.3	5千万元~1亿元以内部分	综合价含主设 (5千万元~1亿元以内部分)	0.82				
12	1.4.4	1亿元以上部分	综合价含主设 (1亿元以上部分)	0.41				
13	1.5	夜间施工增加费	分部分项合计+单	0.14				

编制人（造价人员）：

复核人（造价工程师）：

注：1. “项目名称”可根据海南省现行的计价定额设置。

2. 按施工方案计算的措施费，若无“计算基础”和“费率”的数值，也可只填“金额”数值，但应在备注栏说明施工方案出处或计算方法。

（招-表6）

总价措施项目清单与计价表

标段：烹饪、面点实训

工程名称：建筑工程

基地改造项目

第 2 页 共 3 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
			价措施项目合计-人材机价差					
14	1.6	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				

15	1.7	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
16	1.1	安全文明施工与环境保护基本费						
17	1.1.1	1千万元以内部分	综合价含主设(1千万元以内部分)	3				
18	1.1.2	1~5千万元以内部分	综合价含主设(1~5千万元以内部分)	1.8				
19	1.1.3	5千万元~1亿元以内部分	综合价含主设(5千万元~1亿元以内部分)	1.2				
20	1.1.4	1亿元以上部分	综合价含主设(1亿元以上部分)	0.6				
21	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				
22	1.3	建施安责险	不含建施安责险费*0.001	68				默认的安责险费率是按照最优设置，但是由于安责险费率中浮动费率根据具体条件不同费率不同，所以请参照

								琼
--	--	--	--	--	--	--	--	---

编制人（造价人员）：

复核人（造价工程师）：

注：1. “项目名称”可根据海南省现行的计价定额设置。

2. 按施工方案计算的措施费，若无“计算基础”和“费率”的数值，也可只填“金额”数值，但应在备注栏说明施工方案出处或计算方法。

（招-表6）

总价措施项目清单与计价表

标段：烹饪、面点实训

工程名称：建筑工程

基地改造项目

第 3 页 共 3 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
								建质【2019】38号中的附件1计算实际费率；
23	1.4	临时设施费						
24	1.4.1	1千万元以内部分	综合价含主设 (1千万元以内部分)	2.05				
25	1.4.2	1~5千万元以内部分	综合价含主设 (1~5千万元以内部分)	1.23				
26	1.4.3	5千万元~1亿元以内部分	综合价含主设 (5千万元~1亿元以内部分)	0.82				
27	1.4.4	1亿元以上部分	综合价含主设 (1亿元以上部分)	0.41				

28	1.5	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				
29	1.6	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				
30	1.7	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								

编制人（造价人员）：

复核人（造价工程师）：

注：1. “项目名称”可根据海南省现行的计价定额设置。

2. 按施工方案计算的措施费，若无“计算基础”和“费率”的数值，也可只填“金额”数值，但应在备注栏说明施工方案出处或计算方法。

(招-表8)

规费、税金项目计价表

工程名称：建

筑工程

标段：烹饪、面点实训基地改造项目

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 (元)
1	规费	其中：建筑垃圾处置费+其中：社会保险费	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	$(\text{FBFX_DERGF} + \text{DJCS_DERGF} + \text{FBFX_DEJSRGF} + \text{DJCS_DEJSRGF}) * 0.7$	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					

编制人(造价人员)：

复核人(造价工程师)：

注：“项目名称”可根据海南省现行的计价定额设置。

(招-表4)

分部分项工程和单价措施项目清单与计价表

标段：烹饪、面点实

工程名称：厨房设备采购安装及水电安装工程

训基地改造项目

第 1 页 共 10 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
		整个项目						
		恢复工程-水电部分						
1	030412002001	工厂灯	1.名称:工业条形灯 2.规格:300*1200	套	19			
2	030411001001	配管	1.名称:PVC管 2.材质:pvc管 3.规格:DN600 8KN/m ² 4.配置形式:胶圈接口	m	210			
3	030411004001	配线	1.配线形式:管内穿线 2.规格:6mm ² 以内	m	420			
4	030404034001	照明开关	1.照明开关	个	10			
5	030404035001	插座	1.五孔插座	个	15			
6	031001006001	给水管	1.材质、规格:PPR、外径32mm	m	300			
7	031001006002	排水管	1.材质、规格:PVC、外径50mm	m	300			
8	031003001001	螺纹阀门	1.三角阀门	个	45			
9	031004014001	给、排水附(配)件	1.材质:水龙头	个	1			
		设备安装工程						
		二楼厨房设备						

10	03B001	双头单尾燃气小炒炉	1. 品牌:和泰 2. 规格:1800*1000*800+450 3. 产品说明:1、炉面板采用优质 1.0mm 磨砂不锈钢冲压面板; 2、炉体骨架采用角铁及扁通组成, 涂有防锈漆; 3、侧板、门板、后背板厚度为 0.8mm 磨砂不锈钢板; 4、脚管采用 Φ60 钢管加优质可调节子弹脚;	台	16			
11	03B002	燃气蒸汽机七星蒸炉	1. 品牌:铁坚 2. 规格:1000*900*800 3. 产品说明:1、炉面板采用优质 1.0mm 磨砂不锈钢冲压面板; 2、炉	台	3			
本页小计								

(招-表4)

分部分项工程和单价措施项目清单与计价表

标段: 烹饪、面点实

工程名称: 厨房设备采购安装及水电安装工程

训基地改造项目

第 2 页 共 10 页

序号	项目编码	项目名称	项目特征描述	计量单位	工程数量	金额(元)		
						综合单价	合价	其中: 暂估价
			体骨架采用角铁及扁通组成, 涂有防锈漆; 3、侧板、门板、后背板厚度为 0.8mm 磨砂不锈钢板; 4、脚管采用 Φ60 钢管加优质可调节子弹脚;					

12	03B003	单头单尾电炒炉	1. 品牌:和泰 2. 规格:1100*1000*800 3. 产品说明:1、炉面板采用优质 1.0mm 磨砂不锈钢冲压面板; 2、炉体骨架采用角铁及扁通组成, 涂有防锈漆; 3、侧板、门板、后背板厚度为 0.8mm 磨砂不锈钢板; 4、脚管采用Φ60 钢管加优质可调节子弹脚;	台	3				
13	01B001	燃气四头煲仔炉	1. 品牌:和泰 2. 规格:600*750*800 3. 产品说明:1、炉面板采用优质 1.0mm 磨砂不锈钢冲压面板; 2、炉体骨架采用角铁及扁通组成, 涂有防锈漆; 3、侧板、门板、后背板厚度为 0.8mm 磨砂不锈钢板; 4、脚管采用Φ60 钢管加优质可调节子弹脚;	台	3				
14	01B002	炉拼台	1. 规格:300*1000*800 2. 产品说明:用料: 面板采用优质 1.2mm 磨砂不锈钢制作	台	18				
15	01B003	炉拼台	1. 规格:500*1000*800 2. 产品说明:用料: 面板采用优质 1.2mm 磨砂不锈钢制作	台	16				
16	01B004	地沟盖板	1. 规格:300*580 2. 产品说明:用料: 面板采用优质 1.2mm 磨砂不锈钢制作	m	105				
本页小计									

(招-表4)

分部分项工程和单价措施项目清单与计价表

工程名称: 厨房设备采购安装及水电安装工程

标段: 烹饪、面点实

训基地改造项目

第 3 页 共 10 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
		三楼厨房设备						
17	01B005	双头单尾燃气小炒炉	1. 品牌:和泰 2. 规格:1800*850*800+450 3. 产品说明:1、炉面板采用优质 1.0mm 磨砂不锈钢冲压面板; 2、炉体骨架采用角铁及扁通组成, 涂有防锈漆; 3、侧板、门板、后背板厚度为 0.8mm 磨砂不锈钢板; 4、脚管采用 Φ60 钢管加优质可调节子弹脚;	台	4			
18	01B006	单头单尾炒炉	1. 品牌:和泰 2. 规格:850*800*800 3. 产品说明:1、炉面板采用优质 1.0mm 磨砂不锈钢冲压面板; 2、炉体骨架采用角铁及扁通组成, 涂有防锈漆; 3、侧板、门板、后背板厚度为 0.8mm 磨砂不锈钢板; 4、脚管采用 Φ60 钢管加优质可调节子弹脚;	台	3			
		二楼抽烟系统						
19	01B007	不锈钢烟罩	1. 规格:9626*2200*600 2. 产品说明:用料:采用优质 1.2mm 磨砂不锈钢制作	m	9.6			
20	01B008	不锈钢烟罩	1. 规格:9626*2200*600 2. 产品说明:用料:采用优质 1.2mm 磨砂不锈钢制作	m	9.6			

21	01B011	不锈钢烟罩	1. 规格:12000*1000*600 2. 产品说明:用料:采用优质 1.2mm 磨砂不锈钢制作	m	12			
22	01B012	不锈钢隔油网	1. 规格:500*500*50	块	104			
本页小计								

(招-表4)

分部分项工程和单价措施项目清单与计价表

标段: 烹饪、面点实

工程名称: 厨房设备采购安装及水电安装工程

训基地改造项目

第 4 页 共 10 页

序号	项目编码	项目名称	项目特征描述	计量单位	工程数量	金额(元)		
						综合单价	合价	其中:暂估价
			2. 产品说明:用料:采用优质 1.2mm 磨砂不锈钢制作					
23	01B013	风柜(排风)	1. 品牌:恒利通 2. 规格:18.5kw/380v	台	2			
24	01B014	电机	1. 品牌:恒利通 2. 规格:18.5kw/380v 3. 产品说明:用料:采用铜线电机	台	2			
25	01B015	油烟净化器	1. 品牌:清朗 2. 规格:风量:48000m ³ /h 3. 产品说明:低空排放	台	2			
26	01B016	降压驱动电箱	1. 品牌:德力西 2. 规格:18.5kw/380v 3. 产品说明:匹配抽油烟风柜电机	台	2			
27	01B017	风柜及净化器支架	1. 槽钢支架现场焊接	套	2			
28	01B018	不锈钢风管、弯头、直管	1. 规格:800*900(均值) 2. 产品说明:用料:采用优质 1.0mm 不锈钢板制作	m ²	215			

29	01B019	不锈钢风管、弯头、直管	1.规格:800*900(均值) 2.产品说明:用料:采用优质 1.0mm 不锈钢板制作	m2	215			
30	01B020	软接	1.产品说明:材料:优质帆布	套	2			
31	01B021	法栏、吊码、角铁		项	1			
32	01B022	风柜减震弹簧		套	2			
33	01B023	双缸灭火装置	1.品牌:裕蓉	套	6			
34	01B024	风柜(送风)	1.品牌:恒利通 2.规格:7.5kw	台	2			
35	01B025	电机	1.品牌:恒利通 2.规格:7.5kw 3.产品说明:用料:采用铜线电机	台	2			
本页小计								

(招-表4)

分部分项工程和单价措施项目清单与计价表

标段: 烹饪、面点实

工程名称: 厨房设备采购安装及水电安装工程

训基地改造项目

第 5 页 共 10 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
36	01B026	送风镀锌板风管、弯头、变口	1.规格:600*600/300*400 (均值) 2.产品说明:用料:采用优质 0.8mm 镀锌板制作	m2	240			
37	01B027	送风镀锌板风管、弯头、变口	1.规格:600*600/300*400 (均值) 2.产品说明:用料:采用优质 0.8mm 镀锌板制作	m2	240			
38	01B028	不锈钢风嘴		套	70			

39	01B029	降压驱动电箱	1. 品牌:德力西 2. 规格:7.5kw 3. 产品说明:匹配抽烟风柜电机	台	2			
40	01B030	支架	1. 采用槽钢支架现场焊接	套	2			
41	01B031	软接	1. 产品说明:材料:优质帆布	套	2			
42	01B032	拆除旧烟罩、炉灶、搬运炉灶工作台等等		项	1			
43	01B033	风柜减震弹簧		套	2			
44	01B034	法兰、吊码		项	1			
45	01B035	五金辅助材料	1. 包括:玻璃胶、膨胀螺丝、自攻螺丝、角铁、丝杆、螺母、支架、焊丝、焊条、磨片、切片等	项	1			
46	01B036	吊车费		项	1			
		三楼抽烟系统						
47	01B037	抽烟风柜	1. 品牌:恒利通 2. 规格:7.5kw	台	1			
48	01B038	电机	1. 品牌:恒利通 2. 规格:7.5kw 3. 产品说明:用料:采用铜线电机	台	1			
49	01B039	不锈钢风管、弯头、直	1. 规格:600*600(均值)	m2	180			
本页小计								

(招-表4)

分部分项工程和单价措施项目清单与计价表

标段: 烹饪、面点实

工程名称: 厨房设备采购安装及水电安装工程

训基地改造项目

第 6 页 共 10 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
		管	2. 产品说明:用料:采用优质 1.0mm 不锈钢板制作					

50	01B040	不锈钢烟罩	1. 规格:12000*1000*600 2. 产品说明:用料:采用优质 1.2mm 磨砂不锈钢制作	m	12			
51	01B041	不锈钢隔油网	1. 规格:500*500*50 2. 产品说明:用料:采用优质 1.2mm 磨砂不锈钢制作	块	44			
52	01B042	降压驱动电箱	1. 品牌:德力西 2. 规格:7.5kw 3. 产品说明:匹配抽烟风柜电机	台	1			
53	01B043	油烟净化器	1. 品牌:清朗 2. 规格:风量: 风量: 20000m ³ /h 3. 产品说明:低空排放	台	1			
54	01B044	软接	1. 产品说明:材料:优质帆布	套	1			
55	01B045	抽风风柜及净化器支架	1. 槽钢支架现场焊接	套	1			
56	01B046	双缸灭火装置	1. 品牌:裕蓉	套	2			
57	01B047	法栏、吊码、角铁		项	1			
58	01B048	风柜减震弹簧		套	1			
59	01B049	拆除搬运安装旧烟罩风管炉灶工作台等		项	1			
60	01B050	改装原有灭火装置		项	1			
61	01B051	风柜(送风)	1. 品牌:恒利通 2. 规格:7.5kw	台	1			
62	01B052	电机	1. 品牌:恒利通 2. 规格:7.5kw 3. 产品说明:用料:采用铜线电机	台	1			
63	01B053	送风镀锌板风管、弯头、变口	1. 规格:600*600/300*400 (均	m ²	280			
本页小计								

(招-表4)

分部分项工程和单价措施项目清单与计价表

标段：烹饪、面点实

工程名称：厨房设备采购安装及水电安装工程

训基地改造项目

第 7 页 共 10 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
			值) 2. 产品说明:用料:采用优质 1mm 镀锌板制作					
64	01B054	降压驱动电箱	1. 品牌:德力西 2. 规格:7.5kw 3. 产品说明:匹配抽油烟机柜电机	台	1			
65	01B055	支架	1. 采用槽钢支架现场焊接	套	1			
66	01B056	软接	1. 产品说明:材料:优质帆布	套	1			
67	01B057	拆装旧烟罩风管		项	1			
68	01B058	改装原有灭火装置		项	1			
69	01B059	双缸灭火装置	1. 品牌:裕蓉	套	2			
70	01B060	风柜减震弹簧		套	1			
71	01B061	风嘴		套	35			
72	01B062	法栏、吊码、角铁		项	1			
		三楼煤气系统						
73	01B063	气化炉	1. 品牌:中邦 2. 规格:100KG 3. 产品说明:中邦气化器,功率 15KW,全自动气化,气化完成率为 99.6%以上。全自动安全装置,保证机器的正常使用。	台	1			
74	01B064	漏气自动断气阀	1. 品牌:伊藤 2. 规格:LAX-10C	套	1			

75	01B065	无缝钢管(煤气管道)	1.规格:2寸 2.产品说明:气温-15至80摄氏度不会变化其尺寸大,真正耐高低温。	m	40			
76	01B066	中压阀 627-498		套	2			
77	01B067	带止回阀胶管		套	5			
78	01B068	高压表	1.品牌:中邦	套	1			
79	01B069	中压表	1.品牌:中邦	套	1			
本页小计								

(招-表4)

分部分项工程和单价措施项目清单与计价表

标段: 烹饪、面点实

工程名称: 厨房设备采购安装及水电安装工程

训基地改造项目

第 8 页 共 10 页

序号	项目编码	项目名称	项目特征描述	计量单位	工程数量	金额(元)		
						综合单价	合价	其中:暂估价
80	01B070	四分球阀	1.品牌:达柏林	套	9			
81	01B071	1寸过滤器	1.品牌:中邦	套	1			
82	01B072	1寸球阀	1.品牌:达柏林	套	19			
83	01B073	煤气专用不锈钢波纹管	1.品牌:达柏林	套	19			
84	01B075	2寸活接	1.品牌:中邦	套	1			
85	01B076	2寸低压阀		套	2			
86	01B077	低压表	1.品牌:中邦	套	1			
87	01B078	油水分离器	1.品牌:中邦	套	1			
88	01B079	燃气报警器	1.品牌:安艺	套	1			
89	01B080	煤气探测器	1.品牌:安艺	套	1			
90	01B081	报警器与检测器连接线及线管	1.品牌:安艺	项	1			
91	01B082	悬挂式灭火球		套	1			
92	01B083	防爆灯	1.品牌:保时安	套	1			
93	01B084	防爆风机	1.规格:550w	套	1			
94	01B085	高压软管		套	3			
95	01B086	煤气接驳配件以及辅助材料费	1.包括焊接弯头、法兰等	项	1			

		二楼煤气系统						
96	01B087	气化炉	1. 品牌:中邦 2. 规格:200KG 3. 产品说明: 中邦气化器, 功率 15KW, 全自动气化, 气化完成率为 99.6%以上。全自动安全装置, 保证机器的正常使用。	台	1			
97	01B088	漏气自动断气阀	1. 品牌:伊藤 2. 规格:LAX-20C	套	1			
98	01B090	中压阀 627-498		套	2			
99	03B004	中低减压阀 AMCO-1803-DN50		套	2			
100	01B102	油水分离器	1. 规格:DN40 2. 品牌:中邦	套	1			
本页小计								

(招-表 4)

分部分项工程和单价措施项目清单与计价表

标段: 烹饪、面点实

工程名称: 厨房设备采购安装及水电安装工程

训基地改造项目

第 9 页 共 10 页

序号	项目编码	项目名称	项目特征描述	计量单位	工程数量	金额(元)		
						综合单价	合价	其中: 暂估价
101	01B091	带止回阀胶管		套	12			
102	01B092	高压表	1. 品牌:中邦	套	2			
103	01B093	中压表	1. 品牌:中邦	套	1			
104	01B101	低压表	1. 品牌:中邦	套	1			
105	03B005	法兰球阀 DN50	1. 规格:DN50 2. 品牌:达柏林	套	5			
106	03B006	法兰球阀 DN25	1. 规格:DN25 2. 品牌:达柏林	套	9			
107	03B007	法兰球阀 DN20	1. 规格:DN20 2. 品牌:达柏林	套	4			
108	03B008	法兰过滤器 DN20	1. 规格:DN20 2. 品牌:达柏林	套	2			
109	03B009	报警器主机	1. 品牌:安艺	套	1			

110	03B010	报警器探头	1. 品牌:安艺	套	8			
111	03B011	法兰防爆自动切断阀		套	1			
112	03B012	400 型防爆轴流风机		套	2			
113	03B013	8kg 悬挂式自动感应灭火球		套	3			
114	01B107	防爆灯	1. 品牌:保时安	套	1			
115	03B014	接钢瓶燃气球阀 DN15	1. 规格:DN15 2. 品牌:达柏林	套	12			
116	03B015	丝扣球阀 DN15	1. 规格:DN15 2. 品牌:达柏林	套	47			
117	03B016	管道安全阀 DN15	1. 规格:DN15 2. 品牌:达柏林	套	2			
118	01B089	无缝钢管(煤气管道)	1. 规格:2 寸 2. 产品说明: 气温-15 至 80 摄氏度不会变化其尺寸大, 真正耐高低温。	m	92			
119	03B017	煤气专用不锈钢波纹管	1. 品牌:达柏林	套	41			
120	01B110	煤气接驳配件以及辅助材料费	1. 包括焊接弯头、法兰等	项	1			
		地下一层厨房设备						
本页小计								

(招-表 4)

分部分项工程和单价措施项目清单与计价表

标段: 烹饪、面点实

工程名称: 厨房设备采购安装及水电安装工程

训基地改造项目

第 10 页 共 10 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
121	01B111	拆除安装炉灶、搬运炉灶工作台等		项	1			
		配电工程						
		电缆						

(招-表6)

总价措施项目清单与计价表

标段：烹饪、面点实训基

工程名称：厨房设备采购安装及水电安装工程

地改造项目

第 1 页 共 3 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	建施安责险	不含建施安责险费*0.001	68				默认的安责险费率是按照最优设置，但是由于安责险费率中浮动费率根据具体条件不同费率不同，所以请参照琼建质【2019】38号中的附件1计算实际费率；

4	1.4	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				
5	1.5	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				
6	1.6	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	3.06				

编制人（造价人员）：

复核人（造价工程师）：

注：1. “项目名称”可根据海南省现行的计价定额设置。

2. 按施工方案计算的措施费，若无“计算基础”和“费率”的数值，也可只填“金额”数值，但应在备注栏说明施工方案出处或计算方法。

（招-表6）

总价措施项目清单与计价表

标段：烹饪、面点实训基

工程名称：厨房设备采购安装及水电安装工程

地改造项目

第 2 页 共 3 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
			工价差					

7	1.7	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
8	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				
9	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				

10	1.3	建施安责险	不含建施安责险费*0.001	68				默认的安责险费率是按照最优设置，但是由于安责险费率中浮动费率根据具体条件不同费率不同，所以请参照琼建质【2019】38号中的附件1计算实际费率；
11	1.4	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	17.75				

编制人（造价人员）：

复核人（造价工程师）：

注：1. “项目名称”可根据海南省现行的计价定额设置。

2. 按施工方案计算的措施费，若无“计算基础”和“费率”的数值，也可只填“金额”数值，但应在备注栏说明施工方案出处或计算方法。

（招-表6）

总价措施项目清单与计价表

标段：烹饪、面点实训基

工程名称：厨房设备采购安装及水电安装工程

地改造项目

第 3 页 共 3 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
			工价差					

12	1.5	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				
13	1.6	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				
14	1.7	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、每台枪机800元/月计算，工程结算时，按实际费用计算
合 计								

编制人（造价人员）：

复核人（造价工程师）：

注：1. “项目名称”可根据海南省现行的计价定额设置。

2. 按施工方案计算的措施费，若无“计算基础”和“费率”的数值，也可只填“金额”数值，但应在备注栏说明施工方案出处或计算方法。

(招-表8)

规费、税金项目计价表

工程名称：厨房
设备采购安装及
水电安装工程

标段：烹饪、面点实训基地改造项目

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 (元)
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					

编制人（造价人员）：

复核人（造价工程师）：

注：“项目名称”可根据海南省现行的计价定额设置。