

合同编号:

河南信息科技学院筹建处
食堂厨具设备、餐具项目（一包）

合
同
书

签订时间: 2023年8月14日

签订地点: 河南信息科技学院筹建处

项目编号：HBZH【2023】0506 号

批复编号：鹤财磋商采购-2023-42 号

甲方：河南信息科技学院筹建处（采购人）

乙方：山东省博兴县旺泉厨业有限公司（供应商）

为了保护甲方双方合法权益，根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等相关法律法规规定，签订本合同，并共同遵守执行。

一、合同标的

1.1 乙方应当根据采购公告、投标（响应）文件及中标（成交）通知书等（上述文件统称为采购文件）并按照甲方需求提供下列货物：

序号	一包名称	规格（2%范围误差）	数量	单位	备注
主食库					
1	四层货架	1500*500*1550	6	台	
2	地架	500*1200*500	5	m²	
3	地架	1000*1200	3	m²	
切配间					
1	双层工作台	1800*800*800	15	台	
2	大单星水池	700*700*800	4	台	
3	大双星水池	1400*700*800	4	台	
4	四层货架	1500*500*1550	10	台	
5	三翻门组合消毒柜	1200*500*1800	3	台	
冰箱间					
1	工程四门冰柜	1200*600*1900	8	台	
主食加工间					
1	木面案工作台	1800*800*800	2	台	
2	单星水池	600*600*800	1	台	
3	和面机	25kg	1	台	
4	全自动压面机	350 型	1	台	
5	三层烤箱		1	台	

序号	一包名称	规格（2%范围误差）	数量	单位	备注
6	打蛋机		1	台	
7	发酵箱 12 层		1	台	
8	搅拌机		1	台	
9	四层货架	1200*500*1550	1	台	
蒸煮间					
1	大单星水池	700*700*800	2	台	
2	单通荷台	1800*800*800	1	台	
3	双门燃气蒸车	24 盘	5	台	
快餐操作间					
1	双门燃气蒸车	24 盘	1	台	
2	电磁大锅灶	1100*1150*800	1	台	
3	工程调料台	400*1150*800	3	台	
4	静之音双炒单温灶	1800*1000*800	2	台	
5	燃气节能单眼大锅 灶	1100*1200*800	2	台	
6	燃气节能双眼灶	1800*1000*800	1	台	
7	工程调料台	400*1000*800	2	台	
8	工程四头煲仔炉	1000*1000*800	1	台	
9	电饼铛	720*655*745	4	台	
10	立式电炸炉	900*600*800	2	台	
11	工程蒸包炉	700*700*500	2	台	
12	双通荷台	1800*800*800	2	台	
13	四头电陶炉柜	1200*800*800	1	台	
14	双通荷台	1500*800*800	1	台	
15	三层货架	1800*500*1200	8	台	
16	双星水池	1200*600*800	6	台	
17	电平扒炉	1200*800*800	1	台	
18	三翻门组合消毒柜	1200*500*1800	2	台	

序号	一包名称	规格（2%范围误差）	数量	单位	备注
档口					
1	四层货架	1500*500*1550	20	台	
2	单星水池	600*600*800	15	台	
3	双层工作台	1800*700*800	15	台	
餐具洗消间					
1	长龙式洗碗机		1	套	
2	蒸汽发生器		2	套	
3	大单星水池	1000*700*800	5	台	
4	筷子消毒柜	750*450*800	6	台	
5	保洁柜	1200*500*1800	6	台	
6	双层工作台	1800*800*800	2	台	
7	光波消毒柜	1300*600*1800	3	台	
粗加工间/切配间					
1	双星水池	1400*700*800	5	台	
2	双层工作台	1800*800*800	4	台	
3	四层货架	1500*500*1550	7	台	
周转间					
1	四层货架	1500*500*1550	15	台	
干调库					
1	四层货架	1500*500*1550	9	台	
2	地架	1000*2400*600	5	台	
走廊					
1	收残台	1800*700*800	2	台	
2	平板车	900*500*800	10	台	
3	拖把池		3	台	
总金额（大写）：叁拾伍万元整			（小写）¥：350000.00		
详细参数见附件一。					

1.2 合同金额系固定不变价格，已包含了购买货物的价格及安装、调试、保修、售后服务及将货物运至指定地点所发生的运费、装卸费等货物伴随服务的费用和所需缴纳的一切相关税费。

二、交货和验收

2.1 交货时间（期限）：自合同签订之日起，生产周期 10 天，安装周期 5 天，合计 15 天。

2.2 交货地点：采购人指定地点。在送货前，乙方应当与甲方沟通确定具体交货时间、地点等交接货相关事宜，以便甲方做好接货准备。甲方应当对乙方的送货及安装提供必要的配合。

2.3 乙方交付的货物应当符合采购结果（含采购公告、采购文件及投标/响应文件等）所规定的货物名称、规格型号、数量等要求。乙方提供的货物不符合采购结果和本合同约定的，甲方有权拒收货物，由此引起的风险及损失由乙方承担。

2.4 乙方应当将所提供货物的使用说明书、原厂保修等附随资料和附随配件、工具等交付给甲方；乙方不能完整交付采购结果规定的货物及附随资料、配件或者工具的，视为未按照合同约定交货，乙方应当在甲方指定的期限内负责补齐，因此导致逾期交付的，由乙方承担相关违约责任。

2.5 乙方在甲方完成现场验收之日起5个工作日内将货物全部安装、调试完毕，甲方应当在全部货物安装调试完毕后的5个工作日内，对货物进行质量验收。验收合格的，甲方应当签收验收单或向乙方出具验收合格书。乙方提供的货物经甲方质量验收不合格的，乙方应当无条件进行重新返修、返工制作、更换，直至甲方验收合格为止，所需费用由乙方自行承担，同时，乙方应当承担相应的违约责任。

2.6 本合同项下的货物及追加、更换、补充的货物（含零件、部件、配件）的风险自货物经甲方签字确认收到货物时转移。

2.7 乙方应当保证其出售的全部货物都按照标准进行包装，以适应于远距离运输、防潮、防震、防锈等要求，确保货物安全无损地运抵交货地点。

2.8 乙方保证交货时一并提供货物的质量合格凭证或者文件，未提交相关材料原件的，甲方有权拒绝收货且不承担任何违约责任。

2.9 乙方应当接受并配合甲方组织的原材料、成品抽检及质量验收等活动。

2.10 因抽检不合格收到甲方书面整改要求的，乙方应当进行相应的整改并将整改情况告知甲方。乙方对甲方整改要求有异议的，应当在收到整改要求之日起 10 个工作日内向甲方提出。甲方就整改情况重新组织抽检的，重新抽检产生的费用由乙方承担。

2.11 设备及货品出厂日期不得早于到货日期 8 个月。

三、乙方保证

3.1 乙方保证在鹤壁市公共资源交易中心招投标系统中所提交的所有资料均是真实、合法、有效的，并按甲方要求在货物到现场后提供相关资料。如甲方在履行合同过程中发现乙方所提供的资料存在伪造等情形，乙方根据本合同 8.1 条款的规定承担相应的违约责任。

3.2 乙方保证对其出售的货物享有所有权或处分权，并且没有法律、法规禁止或限制销售的情形。同时，乙方出售的货物也没有侵犯第三人的知识产权和商业秘密等权利。如甲方使用该货物构成上述侵权，乙方承诺承担全部相关责任。

3.3 乙方保证所提供的货物的技术规格符合采购结果规定的技术规格，货物符合中华人民共和国的设计和制造生产标准或者行业标准（进口产品除外）。

3.4 乙方保证货物是全新、未拆封且未使用过的原装合格正品（包括零部件）。如货物需安装或配置软件，乙方保证相关软件均为正版软件。

3.5 乙方应当保证提供给甲方的合同货物符合采购文件的要求，所用材质的质量应符合相关国家、行业标准要求；所用材质的环保要求应符合国家强制性环保要求。乙方承诺对其所提供货物及原材料的质量负责。

3.6 货物的原材料、成品抽检合格及质量验收合格并不免除乙方提供不合格货物而应当承担的责任。

四、保修条款

4.1 本合同所购货物免费保修期原厂质保 1 年（提供加盖厂家公章的扫描件）。

4.2 乙方提供的保修服务标准或者质量不得低于国家有关法律法规规章、“三包”规定、采购文件的要求以及乙方在投标/响应文件的相关承诺。

4.3 免费保修期内，乙方负责上门对其提供的货物进行保养、维修和系统维护并不得收取任何费用。

五、履约保证

合同签订后成交人向采购人提供中标价 5%履约保函。

六、付款方式

6.1 货物到现场后，清点验收无误后，采购人支付至合同总金额的 70%。

6.2 货物安装结束、调试合格，经验收合格后，采购人支付至合同总金额的 90%。

6.3 试运行 9 个月后，无质量问题，支付合同金额的 10%。甲方每次付款前乙方需提供合格的增值税专用发票及相关产品合格材料原件，否则甲方有权拒绝收货、付款，并有权要求乙方承担相应违约责任。

七、合同解除

7.1 除具有《中华人民共和国政府采购法》第五十条第二款规定情形或者《中华人民共和国民法典》第五百六十二条、第五百六十三条规定情形及本合同约定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自解除合同。

7.2 乙方存在以下情形的，甲方有权解除合同：

①对采购文件规定的不可调整项的验收结果达不到采购文件不可调整项要求的；

②对采购文件规定的可调整项的验收结果超过了可调整范围的；

③逾期交付货物或相关货物证明材料超过 60 日的。

甲方根据上述情形主张解除合同的，应当书面通知乙方。

八、违约责任

8.1 乙方违反 3.1 条款的规定，货物到现场后，不能向甲方提供所要求的资料或提供的资料存在伪造、虚假、无效等情形，甲方可拒付货款，并有权要求赔偿因此而给甲方造成损失。

8.2 乙方逾期交货的，每延误一日则必须向对方偿付货款金额 0.5% 的违约金，如因有关政府部门超期审批等原因造成甲方付款延迟的，不视为甲方违约，甲方不承担前述违约责任。

8.3 乙方所交付的货物规格、型号、产品证明材料原件等不符合采购结果及本合同规定的，甲方有权拒收，乙方应当向甲方支付 货款金额 10% 的违约金。如甲方拒收的，乙方应当在甲方指定的时间内补发符合招标采购结果及本合同规定的货物。

8.4 乙方未履行合同项的其他义务或者违法其在投标/响应文件中的相关承

诺/声明/保证的,应当按照合同价款总额的 10% 向甲方承担违约责任。

九、争议解决方式

9.1 因货物质量问题发生争议的,应当邀请国家认可的质量检测机构对货物质量进行鉴定。

9.2 因履行本合同引起的或者与本合同有关的争议,甲方双方应当通过友好协商方式解决;如协商不能解决争议的,任何一方可以向甲方住所地有管辖权的人民法院提起诉讼。

十、合同组成部分

本合同一式 陆 份,甲方 4 份,乙方 2 份,采购公告、采购文件、答疑内容、补充通知、投标/响应文件、中标/成交通知书、乙方在招标采购过程中所作的其他承诺/声明/书面澄清以及在合同执行中甲乙双方共同签署的补充或者修正文件等文件均属于本合同不可分割的组成部分,与本合同正文具有同等法律效力。以上合同组成文件与本合同正文存在不一致的,以本合同为准。

十一、其他

乙方有权依照政府采购相关规定申请采购合同融资等金融服务;甲方应当对乙方办理本条规定的金融服务所涉及的账户变更等事项给予必要的配合。

甲方:河南信息科技学院筹建处

(盖章)

地址:河南省鹤壁市淇滨区朝歌路5号拓新楼410室

甲方代表签字:

联系电话:

日期:2023年8月14日

乙方:山东省博兴县旺泉厨业有限公司

开户银行:山东博兴农村商业银行赵马分理处

账号:9130 3014 0201 0000 7442

地址:山东省滨州市博兴县兴福镇赵马村

乙方代表人签字:宋立荣

联系电话:19303926767

日期:2023年8月14日

附件：项目参数

序号	一包名称	规格（2% 范围误差）	材质要求
主食库			
1	四层货架	1500*500*1550	1. 工作台面采用 304 食品级不锈钢，厚度$\geq 1.0\text{mm}$，配厚度$\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋； 2. 层板可调，层板高度可根据使用习惯和需求进行随意调整； ★所投产品需具有国内不锈钢制品质量检验中心出具的依据 GB/T11170-2008 标准的不锈钢货架板材检验报告，检验结果符合 GB/T3280-2015 标准规定的要求且检测项目 Ni 的检测结果大于等于 8.0。
2	地架	500*1200*500	1. 采用 304 不锈钢板材，排骨架间距不大于 120mm； 2. 边框支架采用 38$\times$38 不锈钢方管，厚度$\geq 1.2\text{mm}$； 3. $\varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢圆管，并装不锈钢可调式子弹脚。
3	地架	1000*1200	1. 采用 304 不锈钢板材，排骨架间距不大于 120mm； 2. 边框支架采用 38$\times$38 不锈钢方管，厚度$\geq 1.2\text{mm}$； 3. $\varnothing 38*1.5\text{mm}$ 不锈钢圆管，并装不锈钢可调式子弹脚。
切配间			
1	双层工作台	1800*800*800	1、台面采用 304 食品级不锈钢，台面厚度$\geq 1.2\text{mm}$ 并用万能胶粘$\geq 18\text{mm}$ 木工板做垫板，配$\geq 1.0\text{mm}$ 厚度的不锈钢板做加力筋； 2、层板采用厚度$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板，配$\geq 1.0\text{mm}$ 厚度的不锈钢板做加力筋； 3、台脚采用：$\varnothing 38*1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管，并装不锈钢可调式子弹脚； 需提供符合：★所投产品需具有国内不锈钢制品质量监督检验中心出具的依据 GB/T11170-2008 标准的不锈钢工作台检验报告，检验结果符合 GB/T3280-2015 标准且检测项目 Ni 的检测结果大于等于 8.00。

序号	一包名称	规格（2% 范围误差）	材质要求
2	大单星水池	700*700 *800	1. 采用食品级不锈钢板，台面$\geq 1.2\text{mm}$，星盆$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢，便于卫生清理； 2. 支架通脚采用$\Phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管；支架横通采用$\Phi 32 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 3. 四个$\Phi 38\text{mm}$ 可调不锈钢子弹脚； 4. 每一个星盆配不锈钢下水系统，配星盆龙头； 5. 池深$\geq 250\text{mm}$；配带冷热水龙头； ★投标人需具有国内不锈钢制品质量检验中心出具的依据 GB/T11170-2008 标准的不锈钢水池板材检验报告，检验结果符合 GB/T3280-2015 标准规定的要求且检测项目 Ni 的检测结果大于等于 8.00。
3	大双星水池	1400*700 *800	1. 采用食品级不锈钢板，台面$\geq 1.2\text{mm}$，星盆$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢，便于卫生清理； 2. 支架通脚采用$\Phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管；支架横通采用$\Phi 32 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 3. 四个$\Phi 38\text{mm}$ 可调不锈钢子弹脚； 4. 每一个星盆配不锈钢下水系统，配星盆龙头； 5. 池深$\geq 250\text{mm}$；配带冷热水龙头； ★投标产品需具有国内不锈钢制品质量检验中心出具的依据 GB/T11170-2008 标准的不锈钢水池板材检验报告，检验结果符合 GB/T3280-2015 标准规定的要求且检测项目 Ni 的检测结果大于等于 8.00。
4	四层货架	1500*500 *1550	1. 工作台面采用 304 食品级不锈钢，厚度$\geq 1.2\text{mm}$，配厚度$\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋； 2. 层板可调，层板高度可根据使用习惯和需求进行随意调整。 ★所投产品需具有国内不锈钢制品质量检验中心出具的依据 GB/T11170-2008 标准的不锈钢货架板材检验报告，检验结果符合

序号	一包名称	规格（2% 范围误差）	材质要求
			合 GB/T3280-2015 标准规定的要求且检测项目 Ni 的检测结果大于等于 8.00。
5	三翻门组合消毒柜	1200*500*1800	材质：采用食品级不锈钢板；厚度 ≥ 1.2 ，上翻三门； 安装方式：立式； 烘干方式：中温烘干； 电压：220V； 功率：950W； 控制方式：旋钮控制； 消毒方式：紫外线+臭氧消毒。
冰箱间			
1	工程四门冰柜	1200*600*1900	1. 内外箱体采用不锈钢磨砂板材，铜管蒸发器； 2. 电子感应温控器，封闭式全铜管制冷，内壁圆弧设计清洗无死角； 3. 采用品牌全封闭式压缩机，铜管蒸发器； 4. 自动回归装置，开门小于 90 度，安装万向轮； 5. 有效容积 $\geq 1250\text{L}$ ；耗电量 $\leq 390\text{w}$ ； 冷藏温度范围： $-5^{\circ}\text{C} \sim +10^{\circ}\text{C}$ ，冷冻温度范围 $-22^{\circ}\text{C} \sim 5^{\circ}\text{C}$ ； 6. 采用环保发泡料，发泡层不小于 70mm，发泡密度不小于 $40\text{Kg}/\text{m}^3$ ； 7. 43 摄氏度的环境温度，冷冻柜降温至 -22 度所需时间小于 90 分钟； ★投标产品需具有高身冷柜自携冷凝机组商用冷柜能源效率依据 GB 26920.2-2015 标准的检测结果为一级能效的检测报告。
主食加工间			
1	木面案工作台	1800*800*800	采用柳木面板，厚度 $\geq 60\text{mm}$ ，支架： $\phi 38\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ ，厚不锈钢圆管，配不锈钢可调重力活动脚，调节范围 $\geq 40\text{mm}$ 。
2	单星水池	600*600	1. 采用食品级不锈钢板，台面 $\geq 1.2\text{mm}$ ，星盆 $\geq 1.2\text{m}$ 不锈钢，便

序号	一包名称	规格（2% 范围误差）	材质要求
		*800	于卫生清理； 2. 支架通脚采用 $\Phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管；支架横通采用 $\Phi 32 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 3. 四个 $\Phi 38\text{mm}$ 可调不锈钢子弹脚； 4. 每一个星盆配不锈钢下水系统，配星盆龙头； 5. 池深 $\geq 250\text{mm}$ ；配带冷热水龙头。
3	和面机	25KG	功率：1.5Kw/380V/220V，不锈钢和面机，一次和面量 $\geq 25\text{KG}$ ； 外形尺寸：900*600*955mm，和面时间：3-10min，手动翻斗，开式齿轮传动。
4	全自动压面机	350 型	功率：2.2kw/380V； 性能：压面厚度为 8-25mm，宽度 $< 500\text{mm}$ ，揉压各种酥、韧性面团及面皮。
5	三层烤箱		外箱采用 304 不锈钢 $\geq 1.0\text{mm}$ 板材，内箱采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，柜体阻燃聚胺脂整体发泡，保温性能好，发泡层厚度 $\geq 45\text{MM}$ ，豪华把手，机制支承条，可视安全防爆玻璃窗，全自动雾化加湿，微电脑数字显示温控系统，液晶数字清晰显示温度，精确控温。
6	打蛋机		额定输入功率：1100w； 额定频率：50HZ； 额定电流：15A； 额定电压：220v； 料桶容积： $\geq 20\text{L}$ 。
7	发酵箱 12 层		1. 额定频率为 50HZ，功率：3000W； 2. 盘数为 ≥ 12 ，使用温度范围为 $0 \sim 50^{\circ}\text{C}$ 。
8	搅拌机		电压/频率：380V/50HZ，功率：1.5KW，纯铜电机容积： $\geq 30\text{L}$ ，转速：96/168/306 转/分钟，标配（出厂配置）： $\geq 30\text{L}$ 缸/扇/球。
9	四层货架	1200*50	1. 工作台面采用 304 食品级不锈钢，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，配厚度 $\geq$

序号	一包名称	规格（2% 范围误差）	材质要求
		0*1550	1. 0mm 不锈钢板做加力筋； 2. 层板可调，层板高度可根据使用习惯和需求进行随意调整； ★所投产品需具有国内不锈钢制品质量检验中心出具的依据 GB/T11170-2008 标准的不锈钢货架板材检验报告，检验结果符合 GB/T3280-2015 标准规定的要求且检测项目 Ni 的检测结果大于等于 8.00。
蒸煮间			
1	大单星水池	700*700 *800	1. 采用食品级不锈钢板，台面 $\geq 1.2\text{mm}$ ，星盆 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢，便于卫生清理； 2. 支架通脚采用 $\Phi 38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管；支架横通采用 $\Phi 32*1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 3. 四个 $\Phi 38\text{mm}$ 可调不锈钢子弹脚； 4. 每一个星盆配不锈钢下水系统，配星盆龙头； 5. 池深 $\geq 250\text{mm}$ ；配带冷热水龙头； ★投标产品需具有国内不锈钢制品质量检验中心出具的依据 GB/T11170-2008 标准的不锈钢水池板材检验报告，检验结果符合 GB/T3280-2015 标准规定的要求且检测项目 Ni 的检测结果大于等于 8.00。
2	单通荷台	1800*80 0*800	采用 304 不锈钢制作 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚板材。台面下的衬板为高密度 $\geq 60\text{mm}$ 复合板并 $\geq 1.2\text{mm}$ 的不锈钢板全封，不锈钢框架做加强，再加六条长 800mm 宽 200mm 厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 的加强筋。支架为直径 50mm 不锈钢圆管且壁厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配全不锈钢子弹调节腿。
3	双门燃气蒸车	24 盘	1. 外层厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板材； 2. 柜体骨架 50*50*5mm 角铁； 3. 托盘 $\geq 1.0\text{mm}$ (标准型) 不锈钢板； 4. 内层钢板 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板材； 5. 托盘支架需 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板材制作；

序号	一包名称	规格（2% 范围误差）	材质要求
			6. 蒸箱门采用聚酯发泡填充密度到位； 7. 门把手全部采用不锈钢材料，螺丝、铆钉采用不锈钢材料，柜门锁定方式利用大别把手循序渐进； 8. 自动上水； 液化气：ZXYF16-R24； 天然气：ZXTF16-R24； -液化气：1.4-2kg； -天然气：2-2.4kg； -最大蒸饭能力：米饭：72-96kg 面点：48-72kg； 排骨：96-120kg； 输入蒸汽压力：0.02MPa； 蒸饭时间：25-50Mins； ★所投产品需具有燃气蒸柜的中国节能产品认证证书； ★所投产品需具有燃气蒸柜的中国环保产品认证证书； ★所投产品需具有蒸饭车内胆依据 GB31604.49-2016 第二部分、GB4806.9-2016 4.2 标准的检验报告或其燃气蒸车整机检验报告中含有符合以上标准的内胆检测项目； ★所投产品需具有份数盘或蒸饭车米饭盘或馒头盘的国内不锈钢制品质量监督检验中心出具的检测依据为 GB 31604.49-2016 第二部分、GB 4806.9-2016 4.2、GB/T 29601-2013 的检验报告。
快餐操作间			
1	双门燃气蒸车	24 盘	1. 外层厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板材； 2. 柜体骨架 50*50*5mm 角铁； 3. 托盘 $\geq 1.0\text{mm}$ (标准型) 不锈钢板； 4. 内层钢板 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板材； 5. 托盘支架需 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板材制作；

序号	一包名称	规格（2% 范围误差）	材质要求
			6. 蒸箱门采用聚酯发泡填充密度到位； 7. 门把手全部采用不锈钢材料，螺丝、铆钉采用不锈钢材料，柜门锁定方式利用大别把手循序渐进； 8. 自动上水； -液化气：ZXYF16-R24； -天然气：ZXTF16-R24； -液化气：1.4-2kg； -天然气：2-2.4kg； -最大蒸饭能力：米饭：72-96kg； 面点：48-72kg； 排骨：96-120kg； 输入蒸汽压力：0.02MPa； 蒸饭时间：25-50Mins； ★所投产品需具有燃气蒸柜的中国节能产品认证证书； ★所投产品需具有燃气蒸柜的中国环保产品认证证书； ★所投产品需具有蒸饭车内胆依据 GB31604.49-2016 第二部分、GB4806.9-2016 4.2 标准的检验报告或其燃气蒸车整机检验报告中含有符合以上标准的内胆检测项目； ★所投产品需具有份数盘或蒸饭车米饭盘或馒头盘的国内不锈钢制品质量监督检验中心出具的检测依据为 GB 31604.49-2016 第二部分、GB 4806.9-2016 4.2、GB/T 29601-2013 的检验报告。
2	电磁大锅灶	1100*1150*800	1. 额定电压：380V； 额定功率：20KW； 材质：采用食品级不锈钢板； 厚度：台面采用厚$\geq 1.2\text{mm}$的不锈钢板制作，炉背板、炉侧板、炉前板采用$\geq 1.2\text{mm}$厚不锈钢板制作，机芯采用 20KW 机芯；液晶显示屏，8 档磁控火力调节，配$\Phi 800\text{mm}$大锅 1 个；

序号	一包名称	规格（2% 范围误差）	材质要求
			2. 需提供：★所投产品须有商用电磁灶试验依据标准为 GB 4806.9-2016 的试验结论为合格的食物接触检测报告； ★所投产品机芯须有符合检测依据为 GB/T 2423.10-2019 的检测报告； ★所投产品须有食物接触产品安全认证证书。
3	工程调料台	400*1150*800	材质:采用食品级不锈钢板, 板材:板材厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$, 配直径 $\geq 48\text{mm}$ 调节腿。
4	静之音双炒单温灶	1800*1000*800	1. 采用食品级不锈钢板, 炉台面厚度$\geq 1.2\text{mm}$, 炉身、背板、前板$\geq 1.2\text{mm}$; 灶面不锈钢下加硅酸铝保温耐火材料; 2. 炉体骨架约$\geq 40 \times 40$ 角铁; 3. 黑铁炉膛结构$\geq 3\text{mm}$ 的铁板; 4. 炉通脚$\Phi 50\text{mm}$ 无缝不锈钢管; 5. 鼓风机功率 280W/220V; 6. 天然气、液化气都适用, 节能环保静音灶头; 7. 配有风阀、气阀、摇摆式水龙头、低噪音中压离心式鼓风机及熄火保护装置; 8. 配带熄火保护; ★所投产品需具有中餐燃气炒菜灶的中国节能产品认证证书; ★所投产品需具有中餐燃气炒菜灶的中国环保产品认证证书; ★所投产品需具有中餐燃气灶智能熄火保护控制器和商用灶具电源开关依据 GB/T2423.2-2008、GB/T2423.3-2016、GB/T2423.17-2008、GB/T5169.10-2017 的标准的检验报告且报告中盐雾试验、湿热试验、高温试验均符合标准; ★所投产品需具有电磁自动截止阀依据 GB/T2423.2-2008、GB/T2423.3-2016、GB/T2423.17-2008 的标准的检验报告且报告中盐雾试验、湿热试验、高温试验均符合标准; ★所投产品需具有商用燃气灶具能源效率检测报告且所检项目

序号	一包名称	规格（2% 范围误差）	材质要求
			符合 GB 30531-2014 和 CJ/T28-2013 的要求，其检测结论为能效等级大于等于 1 级。
5	燃气节能单眼 大锅灶	1100*1200*800	1. 采用食品级不锈钢板，炉台面厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，炉身、背板、前板 $\geq 1.2\text{mm}$ ；灶面不锈钢下加硅酸铝保温耐火材料； 2. 炉体骨架约 $\geq 40 \times 40$ 角铁； 3. 黑铁炉膛结构 $\geq 3\text{mm}$ 的铁板； 4. 炉通脚 $\Phi 50\text{mm}$ 无缝不锈钢管； 5. 鼓风机功率 280W/220V8、天然气、液化气都适用，节能环保静音灶头； 6. 配有风阀、气阀、摇摆式水龙头、低噪音中压离心式鼓风机及熄火保护装置； 7. 配带熄火保护。
6	燃气节能双眼 灶	1800*1000*800	1. 采用食品级不锈钢板，炉台面厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，炉身、背板、前板 $\geq 1.2\text{mm}$ ；灶面不锈钢下加硅酸铝保温耐火材料； 2. 炉体骨架约 $\geq 40 \times 40$ 角铁； 3. 黑铁炉膛结构 $\geq 3\text{mm}$ 的铁板； 4. 炉通脚 $\Phi 50\text{mm}$ 无缝不锈钢管； 5. 鼓风机功率 280W/220V； 6. 天然气、液化气都适用，节能环保静音灶头； 7. 配有风阀、气阀、摇摆式水龙头、低噪音中压离心式鼓风机及熄火保护装置； 8. 配带熄火保护； ★所投产品需具有中餐燃气炒菜灶的中国节能产品认证证书； ★所投产品需具有中餐燃气炒菜灶的中国环保产品认证证书； ★所投产品需具有中餐燃气灶智能熄火保护控制器和商用灶具电源开关依据 GB/T2423.2-2008、GB/T2423.3-2016、GB/T2423.17-2008、GB/T5169.10-2017 的标准的检验报告且报

序号	一包名称	规格（2% 范围误差）	材质要求
			告中盐雾试验、湿热试验、高温试验均符合标准； ★所投产品需具有电磁自动截止阀依据 GB/T2423. 2-2008、GB/T2423. 3-2016、GB/T2423. 17-2008 的标准的检验报告且报告中盐雾试验、湿热试验、高温试验均符合标准； ★所投产品需具有商用燃气灶具能源效率检测报告且所检项目符合 GB 30531-2014 和 CJ/T28-2013 的要求，其检测结论为能效等级大于等于 1 级。
7	工程调料台	400*100 0*800	材质:采用食品级不锈钢板； 板材:板材厚度为$\geq 1.2\text{mm}$，配直径$\geq 48\text{mm}$ 调节腿。
8	工程四头煲仔炉	1000*10 00*800	额定电压：380V； 额定功率：3.5KW*4； 材质：采用食品级不锈钢板； 厚度：台面采用厚$\geq 1.2\text{mm}$的不锈钢板制作，炉背板、炉侧板、炉前板采用$\geq 1.0\text{mm}$厚不锈钢板制作，机芯采用机芯；定时旋钮开关，5 档磁控火力调节，$\geq 300\text{mm}$ 微晶平板。
9	电饼铛	720*655 *745	电源：380v，功率：5kw，工作温度：120-250 度，设有超温保护装置，自动切断电源，双温双控，特质不粘锅铝面。
10	立式电炸炉	900*600 *800	1. 采用食品级不锈钢板，面板厚度，$\geq 1.0\text{mm}$，侧板厚度$\geq 1.0\text{mm}$； 2. 电压：380V，功率 9000W。 3. 内胆一体成型，不锈钢加热管； 4. 自动控温且设有超温保护装置，电炸管可整体上掀，便于清理底部卫生，配不锈钢油炸过滤篮子。
11	工程蒸包炉	700*700 *500	1. 加厚不锈钢制作； 2. 电压：220V（$\pm 20\text{v}$）； 3. 可用自来水，蒸汽温度大于 150°C； 4. 具备缺水/超温报警，防干烧保护，自由定时功能； 5. 智能控制，具备可调节脚架，边角 R 处理，配 4 平方电源线。

序号	一包名称	规格（2% 范围误差）	材质要求
12	双通荷台	1800*80 0*800	采用 304 不锈钢制作 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚板材。台面下的衬板为高密度 $\geq 60\text{mm}$ 复合板并 $\geq 1.2\text{mm}$ 的不锈钢板全封, 不锈钢框架做加强, 再加六条长 800mm 宽 200mm 厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 的加强筋, 支架为直径 $\geq 50\text{mm}$ 不锈钢圆管且壁厚 $\geq 1.5\text{mm}$, 配全不锈钢子弹调节腿。 ★所投产品需具有拉门工作台符合 QB/T 2139.3-1995 标准的检验报告。
13	四头电陶炉柜	1200*80 0*800	额定电压: 380V; 额定功率: 3.5KW*4; 材质: 不锈钢板; 厚度: 台面采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 的不锈钢板制作, 炉背板、炉侧板、炉前板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作, 机芯采用机芯; 定时旋钮开关, 5 档磁控火力调节, 300mm 微晶平板。
14	双通荷台	1500*80 0*800	采用 304 不锈钢制作 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚板材。台面下的衬板为高密度 $\geq 60\text{mm}$ 复合板并 $\geq 1.2\text{mm}$ 的不锈钢板全封, 不锈钢框架做加强, 再加六条长 800mm 宽 200mm 厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 的加强筋。支架为直径 $\geq 50\text{mm}$ 不锈钢圆管且壁厚 $\geq 1.5\text{mm}$, 配全不锈钢子弹调节腿。
15	三层货架	1800*50 0*1200	材质: 采用食品级不锈钢板板材: 层板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板, 立柱采用直径 $\geq 38\text{mm}$ 不锈钢圆管加强支撑, 下配不锈钢承重调节脚。
16	双星水池	1200*60 0*800	1. 采用食品级不锈钢板, 台面 $\geq 1.0\text{mm}$, 星盆 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢, 便于卫生清理; 2. 支架通脚采用 $\Phi 38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管; 支架横通采用 $\Phi 32*1.2\text{mm}$ 不锈钢管; 3. 四个 $\Phi 38\text{mm}$ 可调不锈钢子弹脚; 4. 每一个星盆配不锈钢下水系统, 配星盆龙头; 5. 池深 $\geq 250\text{mm}$; 配带冷热水龙头; ★投标产品需具有国内不锈钢制品质量检验中心出具的依据

序号	一包名称	规格（2% 范围误差）	材质要求
			GB/T11170-2008 标准的不锈钢水池板材检验报告，检验结果符合 GB/T3280-2015 标准规定的要求且检测项目 Ni 的检测结果大于等于 8.00。
17	电平扒炉	1200*800*800	1. 采用食品级不锈钢板； 2. 10KW/380V，配扒板，电热平扒炉连下掩门柜，带柜门，设备带接线端子，安装时需电源线 3*2.5 m ² +2*2.5 m ² （以实际发生为准）； 3. 面料不小于 2.0 厚，侧板 201 料不小于 1.5 厚； 4. 其余 201 料不小于 1.0 厚。
18	三翻门组合消毒柜	1200*500*1800	材质：采用食品级不锈钢板；厚度≥1.0，上翻三门； 安装方式：立式； 烘干方式：中温烘干； 电压：220V； 功率：950W； 控制方式：旋钮控制； 消毒方式：紫外线+臭氧消毒。
档口			
1	四层货架	1500*500*1550	1. 工作台面采用 304 食品级不锈钢，厚度≥1.2mm，配厚度≥1.0mm 不锈钢板做加力筋； 2. 层板可调，层板高度可根据使用习惯和需求进行随意调整； ★所投产品需具有国内不锈钢制品质量检验中心出具的依据 GB/T11170-2008 标准的不锈钢货架板材检验报告，检验结果符合 GB/T3280-2015 标准规定的要求且检测项目 Ni 的检测结果大于等于 8.00。
2	单星水池	600*600*800	1. 采用食品级不锈钢板，台面≥1.0mm，星盆≥1.0m 不锈钢，便于卫生清理； 2. 支架通脚采用≥Φ38*1.2mm 不锈钢管；支架横通采用≥Φ

序号	一包名称	规格（2% 范围误差）	材质要求
			32*1.2mm 不锈钢管； 3. 四个Φ38mm 可调不锈钢子弹脚； 4. 每一个星盆配不锈钢下水系统，配星盆龙头； 5. 池深≥250mm；配带冷热水龙头。★投标产品需具有国内不锈钢制品质量检验中心出具的依据 GB/T11170-2008 标准的不锈钢水池板材检验报告，检验结果符合 GB/T3280-2015 标准规定的要求且检测项目 Ni 的检测结果大于等于 8.00。
3	双层工作台	1800*700*800	1. 台面采用 304 食品级不锈钢，台面厚度≥1.2mm 并用万能胶粘≥18mm 木工板做垫板，配≥1.0mm 厚度的不锈钢板做加力筋； 2. 层板采用厚度≥1.2mm 不锈钢板，配≥1.0mm 厚度的不锈钢板做加力筋； 3. 台脚采用：Φ38*1.2mm 不锈钢圆管，并装不锈钢可调式子弹脚； 需提供符合：★所投产品需具有国内不锈钢制品质量监督检验中心出具的依据 GB/T11170-2008 标准的不锈钢工作台检验报告，检验结果符合 GB/T3280-2015 标准且检测项目 Ni 的检测结果大于等于 8.00。
餐具洗消间			
1	长龙式洗碗机		机器入口宽度：约 605mm，网带宽度：约 510mm，最大洗涤高度：约 420mm，最大洗涤量：约 5000 碟/小时，耗水量：350-400L，蒸汽耗量：65Kg/h，洗涤温度：55-60℃，漂洗温度：82℃，进水压力：0.15-0.4Mpa，进汽压力：0.3-0.4Mpa，烘干功率：14.6kw，电源要求：380V/50Hz/3N，加热方式：电加热型/蒸汽加热型，电加热型功率：78kw，蒸汽加热型功率：18kw，机械控制面板，数码温度显示。内置式漂洗加热器和漂洗泵，并设有保护装置。洗涤烘干于一体，前门双层壁式结构隔热上下洗涤臂拆装。双道喷淋系统，入口端配置抽屉式接渣过滤装置，并且抽屉滤网在机

序号	一包名称	规格（2% 范围误差）	材质要求
			器运行过程中也能够及时取出进行清洁。输送链排装置采用耐热、耐腐蚀、卫生无毒、强度高造型美观的工程塑料网爪。传送系统采用变频控制电机。
2	蒸汽发生器		产品尺寸：800*500*1000； 电压：220v； 功率：150w； ★蒸汽发生器需具有废气检测项目检测报告，且检测结果颗粒物实测浓度、二氧化硫排放、氮氧化物实测浓度平均值均符合相关国家标准。
3	大单星水池	1000*700*800	1. 采用食品级不锈钢板，台面 $\geq 1.2\text{mm}$ ，星盆 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢，便于卫生清理； 2. 支架通脚采用 $\Phi 38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管；支架横通采用 $\Phi 32*1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 3. 四个 $\Phi 38\text{mm}$ 可调不锈钢子弹脚； 4. 每一个星盆配不锈钢下水系统，配星盆龙头； 5. 池深 $\geq 250\text{mm}$ ；配带冷热水龙头。★投标产品需具有国内不锈钢制品质量检验中心出具的依据 GB/T11170-2008 标准的不锈钢水池板材检验报告，检验结果符合 GB/T3280-2015 标准规定的要求且检测项目 Ni 的检测结果大于等于 8.00。
4	筷子消毒柜	750*450*800	外形尺寸：750*450*800mm，柜式：整体采用不锈钢材质厚度 1.0mm 制成，装配消毒灯管，电压：220v，功率：650w，旋钮控制，紫外线加臭氧消毒。
5	保洁柜	1200*500*1800	1. 采用食品级不锈钢板； 2. 柜外壳 $\geq 1.0\text{mm}$ ，门外壳 $\geq 1.0\text{mm}$ ，柜内层板 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，带四个吊拉门； 3. 滑道采用成型铝合金上滑道； 4. 层板下附 40*40*1.0mm 不锈钢 U 型加强筋；

序号	一包名称	规格（2% 范围误差）	材质要求
			5. 外框周边安装软橡胶防撞钉，减少拉门与门框的碰撞； 6. 下配不锈钢可调重力子弹腿。
6	双层工作台	1800*800*800	1. 台面采用 304 食品级不锈钢，台面厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 并用万能胶粘 $\geq 18\text{mm}$ 木工板做垫板，配 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚度的不锈钢板做加力筋； 2. 层板采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板，配 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚度的不锈钢板做加力筋； 3. 台脚采用： $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管，并装不锈钢可调式子弹脚； 需提供符合：★所投产品需具有国内不锈钢制品质量监督检验中心出具的依据 GB/T11170-2008 标准的不锈钢工作台检验报告，检验结果符合 GB/T3280-2015 标准且检测项目 Ni 的检测结果大于等于 8.00。
7	光波消毒柜	1300*600*1800	• 全不锈钢打造箱体，设计时尚大方； • 内外无磁不锈钢+不锈钢加热管； • 整机整体发泡，门封条密闭工艺，隔热保温； • 采用高温热风循环消毒系统消毒，清除各种有害病菌； • 全不锈钢层架、重力脚配置，承载力强，坚固耐用； ★所投产品需具有带有 CNAS 标志的符合 GB 17988-2008 标准的消毒柜二星级检测报告。
粗加工间/切配间			
1	双星水池	1400*700*800	1. 采用食品级不锈钢板，台面 $\geq 1.0\text{mm}$ ，星盆 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢，便于卫生清理； 2. 支架通脚采用 $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管；支架横通采用 $\phi 32 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 3. 四个 $\phi 38\text{mm}$ 可调不锈钢子弹脚； 4. 每一个星盆配不锈钢下水系统，配星盆龙头； 5. 池深 $\geq 250\text{mm}$ ；配带冷热水龙头；

序号	一包名称	规格（2% 范围误差）	材质要求
			★投标产品需具有国内不锈钢制品质量检验中心出具的依据 GB/T11170-2008 标准的不锈钢水池板材检验报告，检验结果符合 GB/T3280-2015 标准规定的要求且检测项目 Ni 的检测结果大于等于 8.00。
2	双层工作台	1800*800*800	1. 台面采用 304 食品级不锈钢，台面厚度$\geq 1.2\text{mm}$并用万能胶粘$\geq 18\text{mm}$木工板做垫板，配$\geq 1.0\text{mm}$厚度的不锈钢板做加力筋； 2. 层板采用厚度$\geq 1.2\text{mm}$不锈钢板，配$\geq 1.0\text{mm}$厚度的不锈钢板做加力筋； 3. 台脚采用：$\phi 38*1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管，并装不锈钢可调式子弹脚； 需提供符合：★所投产品需具有国内不锈钢制品质量监督检验中心出具的依据 GB/T11170-2008 标准的不锈钢工作台检验报告，检验结果符合 GB/T3280-2015 标准且检测项目 Ni 的检测结果大于等于 8.00。
3	四层货架	1500*500*1550	1. 工作台面采用 304 食品级不锈钢，厚度$\geq 1.2\text{mm}$，配厚度$\geq 1.0\text{mm}$不锈钢板做加力筋； 2. 层板可调，层板高度可根据使用习惯和需求进行随意调整； ★所投产品需具有国内不锈钢制品质量检验中心出具的依据 GB/T11170-2008 标准的不锈钢货架板材检验报告，检验结果符合 GB/T3280-2015 标准规定的要求且检测项目 Ni 的检测结果大于等于 8.00。
周转间			
1	四层货架	1500*500*1550	1. 工作台面采用 304 食品级不锈钢，厚度$\geq 1.2\text{mm}$，配厚度$\geq 1.0\text{mm}$不锈钢板做加力筋； 2. 层板可调，层板高度可根据使用习惯和需求进行随意调整； ★所投产品需具有国内不锈钢制品质量检验中心出具的依据 GB/T11170-2008 标准的不锈钢货架板材检验报告，检验结果符合

序号	一包名称	规格（2% 范围误差）	材质要求
			合 GB/T3280-2015 标准规定的要求且检测项目 Ni 的检测结果大于等于 8.00。
干调库			
1	四层货架	1500*500*1550	1. 工作台面采用 304 食品级不锈钢，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋； 2. 层板可调，层板高度可根据使用习惯和需求进行随意调整； ★所投产品需具有国内不锈钢制品质量检验中心出具的依据 GB/T11170-2008 标准的不锈钢货架板材检验报告，检验结果符合 GB/T3280-2015 标准规定的要求且检测项目 Ni 的检测结果大于等于 8.00。
2	地架	1000*2400	1. 采用 304 不锈钢板材，排骨架间距不大于 120mm； 2. 边框支架采用 38×38 不锈钢方管，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. $\Phi 38 \times 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆管，并装不锈钢可调式子弹脚。
走廊			
1	收残台	1800*700*800	采用采用食品级不锈钢板；台面板 $\geq 1.2\text{mm}$ 加强处理，立柱为 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管，加装不锈钢可调子弹脚。
2	平板车	900*500*800	1. 采用食品级不锈钢板； 2. 层面为 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢，层面底采用 38*38*1.2mm 不锈钢方管加固， $\Phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 钢管冷弯成型把手； 3. 带两个定向轮，两个转向轮，转向轮带刹车。用于运输原材料。
3	拖把池		采用食品级不锈钢板，拖把杆坚固耐用，承受能力强，配有漏水槽，接水槽，通气孔。