

合同编号：

郑州商业技师学院烘焙（世赛）设备采购项目

采购合同 (项目编号：郑财招标采购-2025-134)

甲方：郑州商业技师学院

乙方：河南超锐教育科技有限公司

签订日期：2025 年 8 月 29 日

采 购 合 同

甲方（采购方）：郑州商业技师学院

乙方（供货方）：河南超锐教育科技有限公司

根据郑州商业技师学院烘焙（世赛）设备采购项目，招标编号：郑财招
标采购-2025-134的中标通知书和招标（采购）、投标（响应性）文件（或
其他采购依据），经甲、乙双方协商，于2025年8月29日签订本合同。

一、货物名称、技术规格、数量及金额（详情见附件）

二、付款方式

1、甲方应向乙方支付的货款总计为：¥1177000元，人民币大写：壹佰壹拾柒万柒仟元整。

2、付款方式：供货方需在交通银行开立资金监管账户，与交通银行签署《交通银行“交银e监管”产品资金监管协议》。

合同签订后，采购方一次性将合同货款打入供货方在交通银行开设的监管账户（以财政资金实际到位为准），货款进入监管账户后，供方根据《交通银行“交银e监管”产品资金监管协议》第四条监管服务内容相关要求，申请支付合同价的30%作为预付款，并在全部设备供货安装调试完毕且双方验收合格出具纸质验收合格报告后申请支付合同价的70%（具体支付进度需以主管财政部门实际拨款时间为准）。

三、交货时间、地点

乙方应将货物设备送达甲方指定地点，并安装调试设备正常运转，符合国家及行业技术规范标准，达到合格要求。

四、货物质量要求及其他

1、乙方提供的货物设备必须是全新的，并需严格按照合同中规定的品牌、型号、规格和技术规范等要求。

2、乙方对本项目设备提供3年免费质保，终身免费维护。从项目完工后经甲方验收合格之日起，设备进入保修期。在接到甲方的设备故障通知后，乙方4小时内到现场，并及时排除故障。

3、乙方免费为甲方人员进行技术培训，保障其达到正确掌握设备使用需求。

4、如故障属于下列情形之一引起，则不在免费保修之列，甲方应提供器材成本费但乙方应尽快协助排除故障，使设备恢复正常：

- 1). 甲方人为或使用不当造成设备损坏；
- 2). 其他不可抗力因素引起的故障(如雷击、地震、洪水等)。

在规定的质保期内，有下列情形之一者，乙方应承担由此造成的损失，并按有关规定进行赔偿。

- 1). 因某一产品质量而引起的其他损坏或出现故障时。
- 2). 由产品质量或供方原因而引起的其他一些事故。

五、违约责任

1、乙方所交的货物品牌、型号、规格、质量不符合合同规定，甲方有权拒收设备，乙方应负责更换并承担因更换而支付的一切费用（包括因此给甲方造成的一切损失）。因更换而造成逾期交货，则按逾期交货处理。

2、乙方不能按时交付货物，乙方向甲方支付未交付部分货款总值1%的违约金。乙方逾期交货物，乙方向甲方每日偿付逾期交货部分总值0.01%的赔偿金。

六、乙方开户行信息

开户名称：河南超锐教育科技有限公司

开户行：交通银行河南省分行营业部

账 号：411626999015103356331

- 七、因产品的质量问题的发生争议，由法定的质量技术监督部门进行质量鉴定，该鉴定结论是终局鉴定，供需双方均应当接受。
- 八、本合同发生争议产生的诉讼，由甲方所在地人民法院管辖。
- 九、本协议一式捌份，甲方执陆份，乙方执贰份，经甲乙双方盖章后生效。

(以下无正文。)

甲方：郑州商业技师学院

地址：河南省郑州市（荥阳）荥泽大道99号

电话：0371-65008998

委托代理人：杨耀坤

时间：2025.8.29

乙方：河南超锐教育科技有限公司

地址：河南省郑州市金水区东风路世博中心17楼1713室

电话：0371-86502016

委托代理人：王娜

时间：2025.8.29

设备清单价格表

附件1:

序号	货物名称	技术参数	单位	数量	品牌	型号	单价	合计
1	五盘热风炉+底座(核心产品)	1. 尺寸: 780*1220*2065mm; 2. 重量: 180kg; 3. 功率: 9kw; 4. ▲在额定电压和正常工作温度下, 不带感应加热源的器具, 其输入功率偏离额定输入功率9000W; 5. ▲工作温度下的电气强度不被击穿; 6. ▲在正常使用中可能发生短路时, 在变压器或与其相关的电路中不会出现过高温度; 7. 内部风扇: 按时间段左右旋转; 8. 准确的温度传感器及pcb操作盘, 让烤炉更容易操; 可以放入5个600×400mm的烤盘	套	4	韩焙	HCV-5+底座	39000	156000
2	三层六盘烤炉	1. 尺寸: 1280*1050*2065mm; 2. 重量: 565kg; 3. 功率: 12. 6kw; 4. ▲采用微电脑控制器PCB及数码调节器维持准确的炉内温度; 矩阵式加热丝排列方式来实现均匀散热使产品颜色更均匀; 5. 配设安全系统防止漏电及温度过热; 6. 每单层可拆卸转移安装方便; 7. 装设自动开机预约功能可提前加热可迅速烘焙面包; 8. ▲增配远红外线IBS技术, 缩短升温 and 烘焙时间; 9. 三层六盘电烤炉, 每层可放600*400mm两个烤盘; 每层带石板蒸汽	套	4	韩焙	HBDO-2003	79400	317600
3	双系统冷冻醒发箱	1. 尺寸: 780*1250*2065mm; 2. 重量: 195kg; 3. 功率: 2. 2kw; 4. 低温发酵并行系统一台机器能解决冷冻到解冻, 发酵技能还减少设备空间先进的微处理器控制方法将保持正确的温度和湿度; 5. ▲时间和温度, 温度设置时自动输入方式操作简单; 6. 32盘冻藏醒发箱, 温度范围-10-42度, 可以放600×400mm, 32个烤盘	套	4	韩焙	HBDC-2032	55600	222400
4	四门双温冻藏冰箱(插盘款)	1. 尺寸: 1220*852*1960mm; 2. 容积 450L;	台	4	青岛宏泰	SMD1220L4	14000	56000

		3. 温度范围: 0-5℃/-18~-22℃ 4. 功率: 970W; 电源: 220/50Hz;						
5	5盘急速冷冻柜	1. 尺寸: 805*834*978mm; 2. 烤盘数量: 5盘400*600烤盘; 3. 温度范围: -28℃~-35℃; 4. 功率: 650W; 5. 电源: 220v/50Hz;	台	4	青岛宏泰	SD5	16000	64000
6	立式开酥机	1. 尺寸: 工作状态: 2550*880*1180mm; 折叠状态: 750*880*1600mm 2. 折叠式结构, 节省空间 3. 输送带不起毛, 耐磨性好 4. ▲采用电机配件, 适用于酥皮, 起酥类食品, 也可以用于碾压面团 5. 输送带尺寸: 500*2000mm 6. 滚轮可调间隙: 0.3-35mm 7. 电压功率: 380V/0.4kw 8. 机械重量: 220kg	台	4	韩焙	HKDS-520D	43000	172000
7	半包粉和面机	1. 电压功率380V/2.2KW 2. 钩转速: 140rpm 3. 缸转速: 12.8rpm 4. 容量: 12.5kg干面粉 5. 重量: 165KG; 6. 适合搅拌各种面包、披萨饼面团、专业设计避免面团过升温 7. ▲可褪皮带胀紧系统, 易拆卸皮带轮, 方便保养维修 8. 吸水量高, 搅出来的面团筋度好, 进烤炉膨胀率高, 降低成本 9. ▲电动器具和联合器具以1.06倍额定电压供电; 10. ▲工作温度下器具的泄漏电流不超过大, 并且有足够的电气强度; 11. 钢材和电器元件, 配备过载保护功能, 提高设备使用寿命采用优质点机, 扭矩大, 噪音低, 原装皮带; 12. 和面桶正反转可选过载、缺相保护装置、防护罩安全连动装置; 13. ▲微电脑数字显示控制板, 全自动程序设定, 同时设有手动操作模式, 豪华美观, 操作方便; 14. 与面团接触部分采用不锈钢, 符合现行卫生标准	台	4	韩焙	HKPM-25	27000	108000
8	单星水池	1. 尺寸: 600*600*600mm; 2. 材质: 201不锈钢拉丝板; 3. 台面: 201不锈钢, 厚度1.0mm; 4. 后背: 201不锈钢, 厚度1.0mm; 5. 星盆: 201不锈钢, 厚度1.0mm, 500*500*250mm, 手工满焊打磨水斗;	个	4	超锐	根据实际情况定制	1000	4000

