

六、企业业绩

投标人承担类似项目业绩一览表

序号	项目名称	采购单位	合同金额
1	武汉市钢城十三中厨房设备采购项目	武汉市任家路中学	205.3497 万元
2	2024 年江汉区新建校厨房设备采购项目	武汉市江汉区教育局基建维修仪器设备管理站	93.21 万元
3	华中分部 2024 年员工食堂设备及耗材供应	国家电网有限公司华中分部后勤管理中心	38 万元

注：请填写此表，并按要求上传业绩资料电子版。



1、武汉市钢城十三中厨房设备采购项目
1.1 中标通知书

武汉润浦项目咨询有限公司

中标通知书

湖北万祥商厨科技有限公司:

武汉润浦项目咨询有限公司受采购人武汉市任家路中学委托,就武汉市钢城十三中厨房设备采购项目采用公开招标方式进行采购,本项目于2024年04月11日按法定程序进行了开标、评标。经评标委员会评审和采购人确认,贵公司为本项目第1包的中标供应商。

计划备案单号: 420107-2024-00205

项目编号: WHRP-2024-ZF-02-2

中标金额: ¥205.3497万元

质保期: 3年

请贵公司在此通知书发出后30日内与采购人签订合同,并按照采购文件的要求和响应文件的承诺履行完合同。

特此通知。

采购人联系人: 洪校长

联系电话:



武汉润浦项目咨询有限公司
2024年04月12日



1.2 合同

武汉市钢城十三中厨房设备采购项目采购合同

合同编号：_____

甲方（买方）：武汉市任家路中学（以下简称甲方）

乙方（卖方）：湖北万祥商厨科技有限公司（以下简称乙方）

双方经过平等协商，根据《中华人民共和国民法典》和有关法律法规之规定，经双方友好协商，在真实、充分地表达各自意愿的基础上，一致同意按以下条款签订本合同。合同一经签订，合同双方须共同遵守，任何一方均不得单方面解约。

1. 采购标的及合同金额

1.1. 采购标的：本次项目的主要内容为武汉市钢城十三中厨房设备采购项目。具体产品详见详见附件（分项报价明细报价一览表），本项目为非单一产品采购项目，核心产品为单头大锅灶。

1.2. 本合同金额（含税价）：人民币贰拾零伍万叁仟肆佰玖拾柒元整（¥2053497.00），其中：乙方提供符合国家规定的增值税发票，合同总额包括全部货物标准配置的价格、附件及备品备件（如果有的话）的报价、货物运至交货地点的运输、保险、安装调试、检测、验收、售后/培训服务、税金等各项直接、间接费用，采购人不再支付任何超出的费用。

2. 采购标的的质量、数量：详见分项报价明细报价一览表。

3. 采购项目实施履行时间（交付期/交货安装期）：自合同签订之日起30日历天交货安装完毕至采购人正常使用

4. 项目实施地点：采购人指定地点

5. 交货要求

5.1. 乙方按照合同签订后的30个日历日内在甲方指定收货地址、将产品交给甲方指定的收货人（“交货”）。乙方交付货物前可以采用电话、微信方式通知甲方，甲方接到通知后应在 2 天期限内接受货物。

5.2. 甲方应保证指定收货人履行合理的收货手续：（1）指定收货单位：收货人应在收货时签署《青山区教育局学校教学仪器设备接收单》并加盖单位公章，确认收到产品。

5.3. 乙方向甲方交付货物并取得甲方收货人签署的《青山区教育局学校教学仪器设备接收单》后, 货物损毁、丢失的责任由甲方收货单位承担。

5.4. 甲方应履行接受货物的义务, 甲方在收受货物后因保管不善而导致乙方交付的货物出现异常或质量受损, 由甲方承担相关责任。

6. 包装要求

6.1. 除合同另有规定外, 卖方提供的所有单独包装的货物均应具有原始的、完好的标准包装。如遇交付前已拆封的货物, 买方有权拒绝接受或要求更换。

6.2. 每个包装箱内的装箱清单、使用说明书、质量证书、保修卡及使用软件等所有资料均应齐全。

7. 安装要求

7.1. 乙方需根据学校需求及设计要求, 按图施工。

7.2. 乙方在甲方收到本合同附件中“货物名称”中货物后 3日内开始安排进场安装。乙方安装调试且运行正常后, 书面提请甲方验收, 甲方验收合格后给予乙方书面确认书。

7.3. 甲方须安排专人作为项目负责人, 协调现场场地、用电情况, 配合乙方安装。

8. 付款进度安排、资金支付方式 (应与投标文件确定的付款方式一致)

8.1. 合同总费用由甲方向乙方支付, 具体支付方式和时间: 设备安装调试且验收合格后, 采购人视资金审批情况在两年内分2次或多次付清。

材料包括:

- (1) 甲方关于支付验收款的书面情况说明;
- (2) 商业发票(发票金额与进度款金额一致);
- (3) 同意支付资金批示件或政府采购支付函;
- (4) 甲方出具的验收合格报告;
- (5) 项目合同复印件。

9. 合同承诺

9.1. 考虑到买方将按照本合同向卖方支付, 卖方在此保证全部按照合同的规定向买方提供货物和服务, 并承担相应的责任。

9.2. 考虑到卖方将按照本合同提供货物和服务并承担相应的责任, 买方在此保证按照合同规定的价格向卖方支付。

10. 违约及责任



- 10.1. 乙方有向甲方提供符合合同约定的货物义务。乙方所交货物不符合合同约定的，由乙方负责更换。
- 10.2. 财政资金安排到位后，甲方在60个工作日内支付相应款项，逾期按照未付款额每日万分之一的比例向乙方支付违约金。
- 10.3. 乙方应在本合同规定的完工期限内交货及安装，乙方延期交付验收，按照招标文件约定的条款，以每天 1000 元向甲方支付违约金，直至甲方验收合格。但由于甲方原因所导致的乙方交货延迟或安装延期，乙方不承担违约责任。
- 10.4. 乙方应在施工期间加强安全管理，确保设备和人身安全，在安装调试等施工过程中发生的一切安全事故和责任由乙方承担。
- 10.5. 违约方依法并根据本合同约定承担违约责任，守约方有权追索“违约金、赔偿损失、律师费等”。

11. 保修和售后服务

- 11.1. 乙方保证所提供的产品向甲方提供符合国家有关产品法规及产品厂家标准服务和政策支持政策的保修和售后服务，包括但不限于如下服务：

- (1) 货物的运输、保险；
- (2) 货物的缺陷修补；
- (3) 提交所供货物的技术文件：产品目录、图纸、操作手册、使用说明书、维护手册或服务指南；
- (4) 甲方在售后服务计划中承诺提供的售后服务项目和实施措施；
- (5) 其他附加服务。

- 11.2. 乙方提供的服务费用应含在货物的合同总价中，甲方不再另行支付。
- 11.3. 乙方提供的产品免费质保期：三年

12. 质量保证

- 12.1. 卖方应保证所提供的货物得全新的、未使用过的，是最新产品，并完全符合合同规定的质量、规格和性能要求。
- 12.2. 在质保期内，如果货物的数量、质量或规格与合同不符，或证实货物有缺陷的，买方应尽快以书面形式向卖方提出本合同约定的乙方保证下的索赔。

13. 验收要求



- 13.1. 货物的验收由甲方负责进行，收货后，验收方应及时对货物进行验收，如发现货物与本合同约定不符，应及时与乙方联系，说明货物的型号及数量，友好协商解决。
- 13.2. 甲方在乙方安装、调试工作结束后组织相关部门和人员进行工程验收，如验收合格同时签署书面的验收报告。
- 13.3. 在验收、安装过程中发现的数量、规格以及其他不符合要求等问题，由验收人员出示相关证明，乙方负责更换、补充或退货。
- 13.4. 在验收过程中，甲方不得因其自身使用、保管、保养不善而导致的货物质量问题向乙方提出异议或作为退货的理由。甲方由于自身原因无法正常安装调试和验收的，乙方不承担违约责任。
- 13.5. 在前期招投标考察中及签订本合同时，乙方已确认甲方的现有环境适合“安装调试”。乙方不得以“环境问题”拒绝安装调试。
- 13.6. 安装调试前，甲方应在货物送达时提供安全和适宜的存放地点，货物保管权自货物送达时转移到甲方，甲方对于货物安全自行负责。

14. 合同修改

除双方签署书面修改协议外，并成为本合同不可分割的一部分的情况之外，本合同不得有任何变化或修改。

15. 12转让与分包

- 15.1. 双方不得将其权利、责任和义务转让或转移给任何第三方。
- 15.2. 除招标文件另有规定外，卖方不得分包。

16. 双方约定

- 16.1. 双方对本合同的任何修改或变更均须经签字并盖章确认后方可生效。
- 16.2. 本合同的解释及管辖适用中华人民共和国法律。与合同有关的争议均应首先由双方根据本合同约定和招标文件进行友好协商解决。协商解决未果的，任何一方均可将争议提交甲方所在地人民法院依法裁决。
- 16.3. 甲、乙双方作为独立法人所签订的合同，其执行及有效性不会因为甲、乙双方中任何参与本合同的人员的人事变动或其他非人力不可抗拒原因而改变，除非甲、乙双方另行签订正式的法律协议，本合同在有效期内不可撤销。
- 16.4. 本合同壹式肆份，甲方执贰份，乙方执贰份，经双方签字并盖章后生效。



甲方（盖章）：武汉市任家路中学
授权代表：

开户行
帐 号
统一社
电
地

日 期： 2024年5月10日

乙方（盖章）：湖北万祥商厨科技有限公司
授权代表：

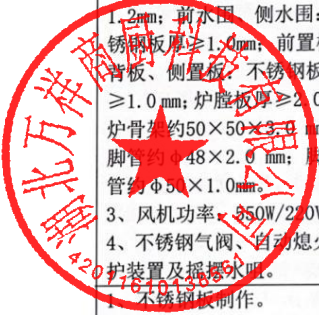
开户行
帐
统一社
电
地

以西、
栋
日 期： 2024 年5月10日



分项报价明细报价一览表

序号	项目	数量	单位	品牌、型号、 制造商名称	产品制 造商企 业类型、 注册地	技术参数要求	单价	小计	备注
一、厨房设备									
1	单头 大锅 灶	1	台			1、不锈钢板制作。 2、台面：不锈钢面板厚≥1.2mm；前水围、侧水围：不锈钢板厚≥1.0mm；前置板、背板、侧置板：不锈钢板厚≥1.0mm；炉膛板厚≥2.0mm；炉骨架约50×50×3.0mm；脚管约φ48×2.0mm；脚套管约φ50×1.0mm。 3、风机功率：550W/220V。 4、不锈钢气阀、自动熄火保护装置及摇摆水咀。			/
2	双头 大锅 灶	3	台			1、不锈钢板制作。 2、台面：不锈钢面板厚≥1.2mm；前水围、侧水围：不锈钢板厚≥1.0mm；前置板、背板、侧置板：不锈钢板厚≥1.0mm；炉膛板厚≥2.0mm；炉骨架约50×50×3.0mm；脚管约φ48×2.0mm；脚套管约φ50×1.0mm。 3、风机功率：550W/220V。 4、不锈钢气阀、自动熄火保护装置及摇摆水咀。			/
3	单头 单尾 节能 炒炉	1	台			1、不锈钢板制作。 2、台面：不锈钢面板厚≥1.5mm；前水围、侧水围：不锈钢板厚≥1.0mm；前置板、背板、侧置板：不锈钢板厚≥1.0mm；炉膛板厚≥2.0mm；炉骨架约50×50×3.0mm；脚管约φ48×2.0mm；脚套管约φ50×1.0mm。 3、配置环保节能炉头、防空烧、不锈钢气阀、自动熄火保护装置及摇摆水咀。			/



4	双头双尾节能炒炉	1	台	<p>1、不锈钢板制作。</p> <p>2、台面：不锈钢面板厚$\geq 1.5\text{mm}$；前水围、侧水围：不锈钢板厚$\geq 1.0\text{mm}$；前置板、背板、侧置板：不锈钢板厚$\geq 1.0\text{mm}$；炉膛板厚$\geq 2.0\text{mm}$；炉骨架约$50\times 50\times 3.0\text{mm}$；脚管约$\phi 48\times 2.0\text{mm}$；脚套管约$\phi 50\times 1.0\text{mm}$。</p> <p>3、配置环保节能炉头、防空烧、不锈钢气阀、自动熄火保护装置及摇摆水咀。</p>)	/
5	双头单尾节能炒炉	1	台	<p>1、不锈钢板制作。</p> <p>2、台面：不锈钢面板厚$\geq 1.5\text{mm}$；前水围、侧水围：不锈钢板厚$\geq 1.0\text{mm}$；前置板、背板、侧置板：不锈钢板厚$\geq 1.0\text{mm}$；炉膛板厚$\geq 2.0\text{mm}$；炉骨架约$50\times 50\times 3.0\text{mm}$；脚管约$\phi 48\times 2.0\text{mm}$；脚套管约$\phi 50\times 1.0\text{mm}$。</p> <p>3、配置环保节能炉头、防空烧、不锈钢气阀、自动熄火保护装置及摇摆水咀。</p>	/	/
6	双门蒸饭车	5	台	<p>1、不锈钢板制作。</p> <p>2、外门板厚$\geq 1.5\text{mm}$；内胆厚$\geq 1.0\text{mm}$。</p> <p>3、配置蒸汽发生器，自动进水防干烧。</p> <p>4、配置熄火保护装置。</p> <p>5、推入式配不少于推车2台。</p>	/	/
7	可倾式汤锅	2	台	<p>1、燃气耗量50000kcal/h。</p> <p>2、不小于300L。</p> <p>3、锅体、支架均为不锈钢。</p> <p>▲4、所投可倾式汤锅在后厨高温潮湿环境中，经长霉试验，没有发现明显长霉，长霉等级0级。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。</p>	/	/



8	四头煲仔炉	1	台	<p>1、不锈钢板制作。</p> <p>2、台面：不锈钢面板厚$\geq 1.2\text{mm}$；前水围、侧水围：不锈钢板厚$\geq 1.0\text{mm}$；前置板、背板、侧置板：不锈钢板厚$\geq 1.0\text{mm}$；炉膛板厚$\geq 2.0\text{mm}$；炉骨架约$50 \times 50 \times 3.0\text{mm}$；脚管约$\phi 48 \times 2.0\text{mm}$；脚套管约$\phi 50 \times 1.0\text{mm}$。</p> <p>3、配置环保节能炉头、不锈钢气阀、自动熄火保护装置。</p>	/
9	单头矮仔炉	3	台	<p>1、不锈钢板制作。</p> <p>2、台面：不锈钢面板厚$\geq 1.5\text{mm}$；前水围、侧水围：不锈钢板厚$\geq 1.0\text{mm}$；前置板、背板、侧置板：不锈钢板厚$\geq 1.0\text{mm}$；炉膛板厚$\geq 2.0\text{mm}$；炉骨架约$50 \times 50 \times 3.0\text{mm}$；脚管约$\phi 48 \times 2.0\text{mm}$；脚套管约$\phi 50 \times 1.0\text{mm}$。</p> <p>3、配置环保节能炉头、不锈钢气阀、自动熄火保护装置。</p>	/
10	双缸电炸炉连柜	1	台	<p>1、功率：36KW/380V；双缸双筛；</p> <p>2、油桶容量：约220L。</p>	/
11	煮面炉	3	台	<p>1、不锈钢板制作。</p> <p>2、板厚$\geq 1.2\text{mm}$，墙面角钢约40×40。</p> <p>3、功率：9KW/380V。</p>	/
12	不锈钢封墙钢	2	台	<p>1、不锈钢板制作。</p> <p>2、板厚$\geq 1.2\text{mm}$，墙面角钢约40×40。</p>	/
13	不锈钢封墙钢	1	台	<p>1、不锈钢板制作。</p> <p>2、板厚$\geq 1.2\text{mm}$，墙面角钢约40×40。</p>	/



14	炉拼柜	3	台	<ul style="list-style-type: none"> 1、不锈钢板制作。 2、台面板：不锈钢板厚≥ 1.2 mm；侧门、门板、中底板：不锈钢板厚≥ 1.0 mm；台面衬管约$38 \times 25 \times 1.2$mm；脚柱约$\phi 50 \times 1.2$ mm。 3、高度可调。 	/
15	炉拼柜	2	台	<ul style="list-style-type: none"> 1、不锈钢板制作。 2、台面板：不锈钢板厚≥ 1.2 mm；侧门、门板、中底板：不锈钢板厚≥ 1.0 mm；台面衬管约$38 \times 25 \times 1.2$mm；脚柱约$\phi 50 \times 1.2$ mm。 3、高度可调。 	/
16	炉拼柜	8	台	<ul style="list-style-type: none"> 1、不锈钢板制作。 2、台面板：不锈钢板厚≥ 1.2 mm；侧门、门板、中底板：不锈钢板厚≥ 1.0 mm；台面衬管约$38 \times 25 \times 1.2$mm；脚柱约$\phi 50 \times 1.2$ mm。 3、高度可调。 	/
17	单星水池柜	7	台	<ul style="list-style-type: none"> 1、不锈钢板制作。 2、星盆斗连台面：不锈钢板厚≥ 1.2mm；围板及门板厚≥ 1.0mm；脚柱：不锈钢管约$\phi 50 \times 1.2$mm。 3、星盆应设置不锈钢落水器，星斗底面应有流水槽。 4、设备脚为载重型，防油防腐。 	/
18	大单星盆水池柜	15	台	<ul style="list-style-type: none"> 1、不锈钢板制作。 2、星盆斗连台面：不锈钢板厚≥ 1.2mm；围板及门板厚≥ 1.0mm，脚柱：不锈钢管约$\phi 50 \times 1.2$mm。 3、星盆应设置不锈钢落水器，星斗底面应有流水槽。 4、设备脚为载重型，防油防腐。 	/
19	单星工作台	1	台	<ul style="list-style-type: none"> 1、不锈钢板制作。 2、星盆斗连台面：不锈钢板厚≥ 1.2mm；脚柱：不锈钢管约$\phi 50 \times 1.2$mm。 3、星盆应设置不锈钢落水器，星斗底面应有流水槽。 4、设备脚为载重型，防油防腐。 	/



					腐。		
20	大单星盆水池柜	2	台		<ul style="list-style-type: none"> 1、不锈钢板制作。 2、星盆斗连台面：不锈钢板厚$\geq 1.2\text{mm}$；围板及门板厚$\geq 1.0\text{mm}$，脚柱：不锈钢管约$\phi 50 \times 1.2\text{mm}$。 3、星盆应设置不锈钢落水器，星斗底面应有流水槽。 4、设备脚为载重型，防油防腐。 		/
21	洗手星	7	台		<ul style="list-style-type: none"> 1、不锈钢板制作。 2、板厚$\geq 1.2\text{mm}$，拉伸盆斗。 3、星盆设置不锈钢落水器，星斗底面有流水槽。 4、配感应龙头。 		/
22	洗手池	1	台		<ul style="list-style-type: none"> 1、不锈钢板制作。 2、星盆斗连台面：不锈钢板厚$\geq 1.2\text{mm}$；围板及门板厚$\geq 1.0\text{mm}$，脚柱：不锈钢管约$\phi 50 \times 1.2\text{mm}$。 3、星盆应设置不锈钢落水器，星斗底面应有流水槽。 4、设备脚为载重型，防油防腐。 		/
23	洗手池	2	台		<ul style="list-style-type: none"> 1、不锈钢板制作。 2、星盆斗连台面：不锈钢板厚$\geq 1.2\text{mm}$；围板及门板厚$\geq 1.0\text{mm}$，脚柱：不锈钢管约$\phi 50 \times 1.2\text{mm}$。 3、星盆应设置不锈钢落水器，星斗底面应有流水槽。 4、设备脚为载重型，防油防腐。 		/
24	双层板工作台	23	台		<ul style="list-style-type: none"> 1、不锈钢板制作。 2、台面板：不锈钢板厚$\geq 1.2\text{mm}$；下层板：不锈钢板厚$\geq 0.8\text{mm}$；台面衬管约$38 \times 25 \times 1.2\text{mm}$；脚柱约$\phi 50 \times 1.2\text{mm}$。 3、不小于$12\text{mm}$木工板衬托面板。 		/



25	双层板工作台	3	台	<p>1、不锈钢板制作。</p> <p>2、台面板：不锈钢板厚\geq1.2mm；下层板：不锈钢板厚\geq0.8mm；台面衬管约$38 \times 25 \times 1.2$mm；脚柱约$\phi 50 \times 1.2$mm。</p> <p>3、不小于12mm木工板衬托面板。</p>	/
26	双层板工作台	1	台	<p>1、不锈钢板制作。</p> <p>2、台面板：不锈钢板厚\geq1.2mm；下层板：不锈钢板厚\geq0.8mm；台面衬管约$38 \times 25 \times 1.2$mm；脚柱约$\phi 50 \times 1.2$mm。</p> <p>3、不小于12mm木工板衬托面板。</p>	/
27	双层板工作台	4	台	<p>1、不锈钢板制作。</p> <p>2、台面板：不锈钢板厚\geq1.2mm；下层板：不锈钢板厚\geq0.8mm；台面衬管约$38 \times 25 \times 1.2$mm；脚柱约$\phi 50 \times 1.2$mm。</p> <p>3、不小于12mm木工板衬托面板。</p>	/
28	双层板工作台	2	台	<p>1、不锈钢板制作。</p> <p>2、台面板：不锈钢板厚\geq1.2mm；下层板：不锈钢板厚\geq0.8mm；台面衬管约$38 \times 25 \times 1.2$mm；脚柱约$\phi 50 \times 1.2$mm。</p> <p>3、不小于12mm木工板衬托面板。</p>	/
29	四层货架	16	台	<p>1、不锈钢管制作。</p> <p>2、层架方通约40×40mm。</p> <p>3、脚柱：方通约50×50mm。</p>	/
30	四层货架	22	台	<p>1、不锈钢管制作。</p> <p>2、层架方通约40×40mm。</p> <p>3、脚柱：方通约50×50mm。</p>	/



31	四层货架 (带塑料纱网)	3	台	<p>1、不锈钢管制作。 2、层架方通约40×40mm。 3、脚柱：方通约50×50mm。 4、带纱网</p>	/
32	四门冰柜	6	台	<p>1、内外箱均采用不锈钢板材； 2、箱体门框，中柱内部的高效防凝露加热丝，能有效防止门磁条密封性不跑冷气，防止门框结露、滴水； 3、高效节能系统，导热好经久耐用，一级能效，提供能效证明文件； 4、微电脑控制面板：一体发泡技术箱体强度高，坚固耐用； 5、自动回归门，内箱底板拐角处为圆弧过渡，无卫生死角易清理箱体为采用聚氨酯整体发泡，保温性能好，降低能耗； 6、压缩机质保2年，性能稳定； 7、全铜管冷凝器+蒸发器，铜管增加电镀防腐涂层，换热效率高，制冷效果好； 8、温度冷冻-15~ -6℃ 冷藏温度冷藏-2~5℃ ▲9、所投产品保温层其燃烧性能等级：B1，单位面积热释放速率峰值≤8.5 (kW/m²)。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。 ▲10、所投产品噪声源声功率等级达到工程级二级标准，声源体积小于1%；箱体乙酸盐霉连续150小时喷雾试验，涂层本身的耐腐蚀等级实测值为10级，涂层无脱落，外观无明显划痕毛刺。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或</p>	/



33	双门 平台 雪柜	1	台	<p>CNAS标志)复印件予以佐证。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、内外箱均采用优质不锈钢板材； 2、箱体门框，中柱内部的高效防凝露加热丝，能有效防止门磁条密封性不跑冷气，防止门框结露、滴水； 3、高效节能系统，导热好经久耐用，一级能效，提供能效证明文件； 4、微电脑控制面板：一体发泡技术箱体强度高，坚固耐用； 5、自动回归门，内箱底板拐角处为圆弧过渡，无卫生死角易清理箱体为采用聚氨酯整体发泡，保温性能好，降低能耗； 6、压缩机性能稳定； 7、全铜管冷凝器、蒸发器，铜管外部增加电镀防腐涂层，换热效率高，制冷效果好； 8、冷藏温度冷藏2-8℃。
34	留样 柜	2	台	<p>1、内外箱均采用不锈钢板材；</p> <ol style="list-style-type: none"> 2、箱体门框，中柱内部的高效防凝露加热丝，能有效防止门磁条密封性不跑冷气，防止门框结露、滴水； 3、高效节能系统，导热好经久耐用，二级能效，提供能效证明文件； 4、微电脑控制面板：一体发泡技术箱体强度高，坚固耐用； 5、自动回归门，内箱底板拐角处为圆弧过渡，无卫生死角易清理箱体为采用聚氨酯整体发泡，保温性能好，降低能耗； 6、采用压缩机，性能稳定； 7、全铜管冷凝器、蒸发器，铜管外部增加电镀防腐涂层，换热效率高，制冷效果好；



				8、冷藏温度冷藏-2~8℃。	
35	电子落地秤	3	台	1、可折叠，使用方便。 2、LED数字显示，读数更方便。 3、防水防锈，坚固耐用。 4、电源开关带硅胶保护，使用寿命长。 5、产品承重：不小于300KG。	/
36	台秤	2	台	1、长效蓄电，夜光大屏 2、精准防抖，高精传感 3、最大称重不少于30KG，精确度±1g	/
37	台秤	2	台	1、防滑、防锈秤盘 2、全钢底板一次成型，防腐蚀烤漆处理 3、最大称重不少于3KG，精确度±0.001g	/
38	更衣柜	20	台	1、不锈钢板制作，板厚≥0.8mm。 2、平开门带锁	/
39	毛巾砧板消毒柜	2	台	1、利用远红外线穿透能力较强的特点，在有限的容积内能使重叠的餐具均得以有效消毒。消除臭氧、蒸汽、紫外线消毒等方式难免的消毒死角，即使对肝炎病毒、芽胞杆菌、金黄色葡萄球菌、大肠杆菌等多种较难杀灭的细菌病毒，杀灭率均能达到99.9%以上。 2、中温消毒，热风循环烘烤杀菌，使该产品具有对多种材质餐具、餐巾消毒的功能。 3、全不锈钢结构并采用低热负荷金属红外线发热管、环保矿物保温材料、毛条门密封材料等，使该产品具有耐用、安全、可靠、环保等特点。	/



40	洗地龙头	6	台	<p>1、封闭式洗地龙头、不锈钢主体。</p> <p>2、固定侧支架钢板厚度5mm,黄铜进水主体。</p> <p>3、约10.7米重工无痕三层液压钢丝管(蓝色)、与主体接口为金属连接件、耐高温85度耐压300PSI。</p> <p>4、黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调。</p> <p>5、配置一把喷头。</p> <p>6、进水接口为标准1/2'外螺纹。</p>	/
41	去皮机	1	台	<p>1、用途:适用于马铃薯、胡萝卜、莲藕、甘薯等蔬果类清洗去皮。</p> <p>2、特点:对物料损耗小,工作效率高,毛刷耐用,易于清洗。</p> <p>3、产量:600-1000KG/HR。</p> <p>4、电源:380V 三相。</p>	/
42	即热式热水器	3	台	<p>1、操控方式:触控式;</p> <p>2、特征特质:速热增容</p> <p>3、功率:5KW。</p>	/
43	灭蝇灯	30	台	<p>功率:30W/220V。</p>	/
44	高压花洒	1	台	<p>1、入墙式双孔双温高压花洒、黄铜铸造表面抛光镀铬处理。</p> <p>2、陶瓷阀芯、一字手柄。</p> <p>3、横向固定杆长度≥300mm,工作高度≥1312。</p> <p>4 打孔尺寸约25mm*2,左右打孔尺寸203mm(偏心设计,可调范围15mm)标准1/2'外螺纹。</p> <p>5、不锈钢软管配大流量喷阀,耐热手柄。</p> <p>6、配约12寸摇摆龙头。</p>	/



45	绞切肉机	1	台	<p>1、适用于各种肉类加工，绞肉机头及接触食品的零件均采用不锈钢材料或铝合金制造，易于清洁。</p> <p>2、处理温度：-4℃以上。</p> <p>4、产量：500-1000KG/H。</p> <p>5、电源：380V 三相。</p> <p>6、功率：约4KW。</p>	/
46	挂墙工具架	1	台	<p>1、不锈钢板制作。</p> <p>2、板厚≥0.8mm。</p> <p>3、根据现场情况进行定制。</p>	/
47	米面架	6	台	<p>1、不小于1.2mm厚不锈钢板制作。</p> <p>2、脚柱：不锈钢管约φ50mm。</p>	/
48	平板车	4	台	<p>1、不小于1.2mm厚不锈钢板。</p> <p>2、不小于30×1.2mm厚不锈钢立柱。</p> <p>3、4"脚轮。</p>	/
49	离子异味净化装置	2	台	<p>1、风量≥2370m³/h。</p> <p>2、噪音≤59dB。</p> <p>▲3、杀菌消毒彻底，对甲醛、TVOC、自然菌去除率均≥95%以上。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。</p> <p>▲4、产品对端子电压、辐射骚扰、谐波电流发射均检测合格。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。</p>	/



50	直饮水机	7	台	<p>1、电源/功率：220V/50Hz，$\geq 3KW$；</p> <p>2、出水方式：一开两温，触摸开关出水；</p> <p>3、高低龙头设计，开水可打开水瓶，温开水温度可调；</p> <p>4、开水龙头具备童锁功能，或配置遥控器可根据具体情况解锁；</p> <p>5、净水工艺：PP棉+活性炭+活性炭，出水水质符合《生活饮用水水质处理器卫生安全与功能评价规范 一般水质处理器》(2001) 的要求》；</p> <p>▲6、活性炭的铅、镉、汞、六价铬、多溴联苯、多溴二苯醚符合限值验证。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。</p> <p>7、采用滤芯射频感应功能：滤芯射频感应功能，具有滤芯真伪识别、使用寿命提醒功能，保证水质卫生安全；</p> <p>8、智控技术：设有定时开关机，液晶显示屏，显示温度、星期、时间、饮水机运行数据、故障代码和中文报警、滤芯寿命提醒等功能；</p> <p>9、节能技术：采用热交换节能技术，回收开水热能，热交换器外壳要求不锈钢防护外壳，温开水出水水温可在35℃—85℃范围内任意调节。温开水应为热交换器交换原理。水不开无水出，全自动运行；</p> <p>10、防溅水设计，防溅板无折弯，板厚$\geq 1.5mm$。</p> <p>▲11、整机环保要求符合RoHS认证。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。</p>
----	------	---	---	---



51	冷冻库	1	台		<p>1、须采用谷轮柔性涡旋压缩机；</p> <p>2、采用彩钢库板，厚度$\geq 100\text{mm}$；</p> <p>3、制冷剂：R22，设备功率：10KW-12KW，电压：380V。落地安装，自动回归门，冷库门宽及高可满足GN盆车及饼架车进出。电量：5.5KW/3PH/380V。低温$-10^{\circ}\text{C}\sim-20^{\circ}\text{C}$。</p> <p>▲4、冷库夹芯板芯层填充物密度标准$40\pm 2\text{KG}/\text{m}^3$；抗压强度标准$\geq 160\text{kPa}$；导热系数标准$\leq 0.024\text{W}/(\text{m}\cdot\text{K})$；粘合强度标准$>0.100\text{MPa}$；抗弯承载能力$\leq 8.80\text{mm}$。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。</p> <p>▲5、隔热材料具有阻燃性，符合B1(B-s1, d0)级的要求。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。</p> <p>▲6、燃烧性能符合燃烧增长率指数$\text{RAO} \leq 2\text{MJ}/120\text{W}\cdot\text{s}$，火焰横向蔓延。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。</p>	
52	储物柜	4	台		<p>1、不锈钢板制作。</p> <p>2、$\geq 1.2\text{mm}$厚层板加强筋、底板加强筋、层板搁衬。</p> <p>3、$\geq 1.0\text{mm}$厚背板、层板、底板、侧板、门面板、门板加强筋。</p> <p>4、6"重力可调脚。</p> <p>▲5、所投产品进行柜类强度和耐久性检验，所有部件、边件无断裂损坏；搁板弯曲挠度变化值$\leq 0.5\%$。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。</p>	



53	醒发箱	1	台		<p>1、内外均为优质不锈钢材料，中间选用优质隔热层。</p> <p>2、采用轻触式微电脑控制面板，自动控制温度、湿度。</p> <p>3、特殊结构充分利用热原理，加上热风循环功能，使整个箱内温度、湿度均匀。</p> <p>4、功率：4.1KW/220V。</p> <p>5、容量：不少于26盘。</p> <p>▲6、所投产品保温层其燃烧性能等级：B1,单位面积热释放速率峰值≤ 8.5 (kW/m²)。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。</p> <p>▲7、所投产品在后厨高温潮湿环境中，进行抗菌效果试验，试验菌种：绳状青霉、短帚菌、绿色木霉菌。检测后没有发现明显长霉，长霉等级为0级。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。</p>		
54	烤箱	2	台		<p>1、功率：25KW/380V。</p> <p>2、微电脑控制。轻触式面板。底火、上火温度可控制在室温400C范围内，根据规定任意设定，并自动恒温操作方便，可靠加设蒸汽发生器系统，保证食物表面的湿度。</p> <p>3、采用远红外线电热管为发热元件，升温快符合卫生标准，食物受热均匀。</p> <p>4、超高温安全保护装置，确保设备运行安全。</p> <p>5、内置照明灯及炉门玻璃窗，便于观察烘焙效果。</p>		



55	搅拌机	1	台	<p>1、功率：3.75KW/380V。</p> <p>2、搅拌量：约80L。</p> <p>3、速度：采用排速齿轮传动：马达、传动配件国内组装，噪音小，耐用性高；配备固定搅拌缸以及安全设置；</p> <p>4、配备过载保护装置。</p> <p>▲5、所投搅拌机在后厨高温潮湿环境中，对绳状青霉、短帚菌、绿色木霉菌进行检测。检测后没有发现明显长霉，长霉等级为0级。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。</p>	/
56	压面机	1	台	<p>1、规格：面团厚度：0.8~1.8 CM。</p> <p>2、电压：380V，功率：2.5KW；</p> <p>3、重量：约340kg；</p> <p>4、配置马达，电压：380V/2.5KW/50A。</p>	/
57	和面机	1	台	<p>1、功率电压：7.9KW/380V。</p> <p>2、和面量：约80KG。</p> <p>3、机身尺寸：约810*810*2000mm。</p> <p>4、加厚型不锈钢搅拌桶，双马达力度强劲。搅拌钩与马达可双速变换（慢速和快速）；</p> <p>5、搅拌钩与380V面团筋上、中、下一致；可设置：手动、自动完成搅拌。</p> <p>▲6、所投和面机在后厨高温潮湿环境中，对绳状青霉、短帚菌、绿色木霉菌进行检测。检测后没有发现明显长霉，长霉等级为0级。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。</p>	/



58	饼盘车	2	台	<p>1、$\geq 1.2\text{mm}$厚不锈钢顶板。</p> <p>2、$\geq 1.2\text{mm}$厚不锈钢餐盆搁条。</p> <p>3、约$38 \times 25 \times 1.2\text{mm}$不锈钢立柱。</p> <p>4、4"脚轮。</p> <p>▲5、所投产品材料通过拉伸弯曲试验。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。</p>	/
59	面粉车	2	台	<p>1、不锈钢板制作。</p> <p>2、不小于1.2mm厚不锈钢车身、盖板。</p> <p>3、配置3"脚轮。</p>	/
60	电饼铛连柜	2	台	<p>1、功率：5KW/380V。</p> <p>2、温度范围：50-250℃。</p> <p>3、另配不锈钢支架。</p>	/
61	保温汤饭桶车	8	台	<p>1、不锈钢板制作。</p> <p>2、板$\geq 1.0\text{mm}$。</p> <p>3、功率：3KW/220V。</p> <p>4、配脚轮。</p> <p>▲5、所投产品“对触电及带电部件的防护”“辐射毒性和类似危险”“耐燃耐热”“防锈”等测试均合格。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。</p> <p>▲6、所投产品防水等级达到IPX7。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。</p>	/
62	弧形玻璃罩连食物保温灯	4	台	<p>1、钢化玻璃$\geq 8\text{mm}$</p> <p>2、配约$1000 \times 396 \times 70\text{mm}$暖食灯，功率：2KW/220V。</p> <p>▲3、所投玻璃通过耐热冲击性能的试验且玻璃的表面应力不应$< 90\text{Mpa}$。提供第三方</p>	/



				检测机构出具的检测报告 (报告封面带CMA或CNAS标志)复印件予以佐证。		
63	弧形玻璃罩连食物保温灯	9	台	<ul style="list-style-type: none"> 1、钢化玻璃≥8mm 2、配约1500*396*70MM暖食灯, 功率: 3.1KW/220V。 3、所投玻璃通过耐热冲击性能的试验且玻璃的表面应力不应<90Mpa 		/
64	五格保温售饭工作柜	9	台	<ul style="list-style-type: none"> 1、不锈钢板制作。 2、台面: 不锈钢板厚≥1.2mm; 内胆: 不锈钢板厚≥1.2mm; 侧板、背板、底板: 不锈钢板厚≥1.0mm; 门板: 不锈钢板厚≥1.0mm。 3、电功率: 3KW。 4、配置重力可调脚。 5、1/1份数盆5个。 		/
65	定制宴会保温车	20	台	<ul style="list-style-type: none"> 1、内外箱均为不锈钢板; 2、使用电子控制器, 温度控制精度高。 3、配备相应用清洗道; 4、配备了门体自动关闭结构。 6、使用静音滑轮(配刹车装置) 		/
66	双门消毒柜	14	台	<ul style="list-style-type: none"> 1、功率: 2.13KW/220V; 2、容量: 约1500L; 3、双温热风循环消毒柜。 4、推入式, 手推车 		/



67	洗碗机	1	台	<p>1、餐具洗涤通过高度\geq420mm 餐具洗涤量\geq5000碟/小时 耗水量\leq400升/小时 总功率\leq78kw</p> <p>2、洗碗机的操作采用带中文标识的按钮并配备烘干温度显示器。</p> <p>3、洗碗机配置两个独立主洗缸和双道漂洗系统，漂洗管数量应为上2下2。</p> <p>4、洗碗机输送网带采用勾齿形状，餐具斜插摆放，出口配置限位开关。</p> <p>5、洗碗机配置独立烘干系统，内置红外热风循环装置，并配有温度调节器。</p> <p>▲6、所投洗碗机板材试验菌种有黑曲霉，土曲霉，绿色木霉，绳状青霉等，检测结果洗碗机的防霉等级应为0。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。</p> <p>▲7、所投洗碗机洗涤后的餐具（餐盘）的真菌总数、大肠菌群、细菌总数、溶血性链球菌、金黄色葡萄球菌的分析证书。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。</p> <p>▲8、所投洗碗机对铅、镉、汞、六价铬、多溴联苯、多溴二苯醚限用物质进行检测，其中铅、镉、汞、六价铬检测限须\leq2mg/kg、多溴联苯、多溴二苯醚检测限须\leq5mg/kg，金属和塑料均符合要求。另对邻苯二甲酸进行检测，检测结果须\leq10mg/kg，检测报告里附有所测产品的实物图。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。</p>
----	-----	---	---	---



68	分配器	1	台	<ul style="list-style-type: none"> 1、电脑程序操控 2、添加洗碗液、催干剂等使用 3、可定时定量，节约成本 	/
69	收残柜	1	台	<ul style="list-style-type: none"> 1、不锈钢板制作。 2、台面：不锈钢板厚\geq1.2mm；围板及门板厚\geq1.0mm，脚柱：不锈钢管ϕ50*1.2mm。 3、设备脚须为不锈钢载重型，并具备防油防腐性能。 	/
70	商用豆浆机	1	台	<ul style="list-style-type: none"> 1、电压：220V。 2、电机功率：1.8KW，加热功率5KW。 3、容量不低于45L。 	/
71	微波炉	1	台	<ul style="list-style-type: none"> 1、电压：220V/50Hz 2、支持快速解冻功能，三重门封防止蒸汽泄露； 3、不低于高档火力加热烹饪。 尺寸：1400*700*750 	/
72	教工餐桌椅	16	套	<ul style="list-style-type: none"> 1、材质：台面采用多层实木板贴白蜡木皮生漆，桌脚选用白蜡木实木制作，表面经多次打磨环保油漆覆盖 2、油漆：采用环保水性漆 3、规格：1380*800 4、一桌四椅 5、看样确定 	/
73	学生餐桌椅	36	套	<ul style="list-style-type: none"> 1. 台面采用防火防水装饰板贴面，台面规格约1200*650*18，厚度：0.6mm。 2. 内芯材料采用E1级实木多层板，台面板厚\geq18mm，背板坐板厚度12mm，板材均使用高温热压一次成型。 3. 封边：台面板采用五轴数控机床多角度仿形修边，封边平整、无毛刺、不割手，环保油漆封边，不允许油漆表面有胶渍，耐冷热性，无龟裂、无鼓泡、无起皱 	/



				3. 脚架主体采用直径约38*1.5足厚钢管, 链接件采用一次成型压铸件整体性能稳定大方; 表面处理: 表面经酸洗、凝化、高温静电喷涂 4. 看样确定		
74	紫外线消毒灯	8	台	1. 铝制灯头, 灯管长约1199.4mm, 直径约25mm。 2. 功率36W, 电流0.44A。 3. UV-C辐射15.3, 寿命8000h。 4. 灯能辐射出强烈的253.7nm短波紫外线, 照半个小时后关闭电源完成消毒。		/
二、油烟净化系统						
75	光解静电复合一体机	1	台	1、光电复合一体机采用优质不锈钢制成, 标厚≥1.2mm, 配置防火滤油网, 积木式结构单元组合, 每组功率3KW; 2、内置高温隔离层, 有效阻隔烟火对设备的影响, 采用优质耐用的绝缘子, 保证机器更稳定, 开门断电, 安全安心; 3、控制系统为智能触控式, 并能实现一键启停除油, 排风等装置, 也能单独选择性控制各功能, 能自动检测设备运行过程中的异常情况、软件和硬件故障等并诊断和处置; 4、光电复合一体机应有大颗粒油烟吸附电场后, 电场断电保护, 保证设备长期稳定运行; 5、智能光解与高能静电除油结合, 自动加液, 自动喷淋, 加热温度精度正负一度等功能, 各项指标均符合HJ/T62-2001饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范(试行)的要求, 额定风量下净化效率≥98.45%,		/
76		1	台			/
77		1	台			/
78		1	台			/



79		2	台	油烟排放浓度 ≤ 0.18 达到GB-18483-2001饮食业油烟排放标准的要求。	/
80		1	台	▲6、所投产品风机轴承在高温试验条件下测试后无明显变化。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。	/
81		1	台	▲7、所投产品电机锤击后无明显机械损伤。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。 ▲8、所投产品电机IK06冲击后外观无明显异常。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。 ▲9、所投产品绝缘瓷耐碱度 $\geq 99.9\%$ ，耐酸度 $\geq 94.6\%$ 。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。 ▲10、所投产品稳压器在环境温度 $(23\pm 2)^{\circ}\text{C}$ 、相对湿度 $(50\pm 5)\%$ 下，介电强度不小于 50 kV/mm 。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。	/
82	离心一体机烟罩	1	台	11、触摸面板可通过触摸方式进行人机交互操作并具有手势识别功能，能通过非接触式的特定手势实现设备的启停。 1、低噪水汽分离盘，基本可将水汽100%分离，不会随气流排至风机、管道。 2、后倾式超稳定离心风机，快速抽走水蒸气，故障率低； 3、吸风口门板采用专业水汽分离结构以及最佳倾斜角度设计，不会出现反滴水现象。	/



83		1	台				/
84	油网烟罩	1	台				/
85		1	台				/
86	风机连机座	3	台				/

1、≥1.2mm厚不锈钢顶板、后背板、左右封板、前棚板。
2、配用约500×500×50隔油网。

1、不锈钢制作，功率：30KW，电压：380V。
2、柜体采用型材框架与面板拼装式设计；柜架材料为铝合金，面板为板式结构，内部填充消（隔）声材料（消防排烟机填充防火消声材料），隔热降噪。
3、柜体设有检修门，便于对内部构件的维护及检修工作。检修门采用活锁扣紧固，易拆装。
4、传动方式为皮带传动，可通过变速轮来调整风机参数，用以弥补选型误差。
5、采用双进风后倾叶轮，高静压、大风量。叶片表面不易积油污，二级能效。
6、含风柜减震器、风柜保护器、降压启动器、风柜动力线、风柜出烟防雨罩。



87	净化器连机座	3	台	<p>1、处理风量不少于56000m³/h。</p> <p>2、高效油烟净化器，98%以上除油烟效率，高效达标。</p> <p>3、蜂巢线型电场，能使设备具有极高的除烟效果。</p> <p>4、能量强劲的高频高压电源；具有断电保护、恒流控制、短路保护、空载保护、放电保护、过温保护等功能。</p> <p>5、集中控制，各单元的控制采用标准接口，即插即用，简单可靠。</p> <p>6、可拆式结构，适合各种安装环境。</p> <p>▲7、产品检测静电放电抗扰度能力、电源端子传导骚扰能力、电快速瞬变脉冲群抗扰度能力、浪涌（冲击）抗扰度能力、连续波传导骚扰抗扰度能力、电压暂降和短时中断抗扰度能力。通过谐波试验、辐射电磁场抗扰度以及继续干扰电压等均符合要求。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。</p> <p>8、在额定风量下油烟净化效率≥98.37%，油烟排放浓度≤0.18mg/m³，非甲烷总烃排放浓度≤2.12mg/m³，颗粒物排放浓度≤0.54mg/m³，排放口臭气排放浓度≤21。</p>
88	隔音屋	3	台	<p>1、不锈钢板制作。</p> <p>2、板厚不少于1.0mm。</p>
89	消声器	3	台	<p>1、不锈钢壳体厚≥0.8mm。</p> <p>2、不锈钢吸音孔板厚≥0.8mm。</p> <p>3、多层不锈钢栅吸音板，内填吸音环保材料。</p>



90	排烟管道	16 30	m ²	1、镀锌板制作。 2、板厚≥0.8mm。 3、含管道连接法兰、管道密封件、软接头、防火阀。	/
91	安装材料及辅料	1	项		/
92	运输安装服务	1	项		/
三、制冷新风系统					
93	制冷新风机	2	台	1、通过水冷降低送新风的温度，改善夏天厨房工作环境。 2、带过滤网阻塞告警，过热保护、缺相保护。 3、正常风与冷风可切换使用。 4、最大功率：4.0kW/38V。 5、噪音≤68dB(A)。 6、耗水≤18L/h。 7、安装至厨房吊顶内部。 8、含风柜减震器、风柜底座、风柜保护器。	/
94	送风管道	26 0	m ²	1、不锈钢板制作。 2、板厚≥1.0mm。 3、含不锈钢球型送风器35台。	/
95	安装材料及辅料	1	项		/
96	运输安装服务	1	项		/



四、灭火系统

97	灭火系统	6	套		<p>1、装置材料:全部采用不锈钢、铜及合金铝,并经过防腐处理。</p> <p>2、控制方式:采用机械、电控相结合传动。</p> <p>3、远程监控:24 小时全天候监控。</p> <p>4、设备管理方、使用方可以有效管理、监控设备的使用方式,发生违规操作可以通过后台或微信公众号进行消息推送,杜绝火灾发生的危险因素。对设备的保养及药剂的使用期限也可通过平台查询。</p> <p>5、具有物联网厨房安全巡检数字化交互系统。</p> <p>▲6、灭火药剂应具备良好的扑灭效果,灭火时间不超过1秒。提供第三方检测机构出具的检测报告(报告封面带CMA或CNAS标志)复印件予以佐证。</p> <p>▲7、具备火灾报警功能,设备发生火灾报警时,可通过手机短信、微信公众号、电脑平台发送报警信息。提供第三方检测机构出具的检测报告(报告封面带CMA或CNAS标志)复印件予以佐证。</p>	/
----	------	---	---	--	--	---



五、中央净水系统

98	净水机组	1	台		<p>1、采用高精度超滤膜筛分过滤技术,过滤精度达到0.01微米;除泥沙、铁锈、胶体及致病的大肠菌群的效果均符合相关国家标准的规定,同时保留水中有益矿物质和微量元素,净水水质洁净、更安全。</p> <p>2、滤芯超滤,无二次污染,滤芯更耐用。超滤膜配方采用食品级PAN,搞污染性强;镜面制膜工艺,易冲洗。</p> <p>3、采用高抗压不锈钢,一体</p>	/
----	------	---	---	--	---	---

					冷压成型，双档板端封。通过20万次（国标10万次）动态水锤压力测试。持久耐压、安全可靠、无后顾之忧 4、初始流量：4m ³ /h，工作压力：0.1-0.4Mpa，进水温度：5℃-38℃，接口形式：1寸螺纹接口。 5、配中央净水机超滤膜滤芯12支。				
99	净水管网	1	套		1、食品级不锈钢管回水循环网，壁厚≥1.5mm，D38×6000mm×16根，D32×6000mm×30根，D25×6000mm×16根，适配弯头与接头，预埋铺装。			/	
合计（投标总价）							2053497.00		



武汉市钢城十三中厨房设备采购项目采购合同

合同编号：_____

甲方（买方）：武汉市任家路中学（以下简称甲方）

乙方（卖方）：湖北万祥商厨科技有限公司（以下简称乙方）

双方经过平等协商，根据《中华人民共和国民法典》和有关法律法规之规定，经双方友好协商，在真实、充分地表达各自意愿的基础上，一致同意按以下条款签订本合同。合同一经签订，合同双方须共同遵守，任何一方均不得单方面解约。

1. 采购标的及合同金额

1.1. 采购标的：本次项目的主要内容为武汉市钢城十三中厨房设备采购项目。具体产品详见详见附件（分项报价明细报价一览表），本项目为非单一产品采购项目，核心产品为单头大锅灶。

1.2. 本合同金额（含税价）：人民币贰佰零伍万零肆佰玖拾柒元整（¥2053497.00），其中：乙方提供符合国家规定的增值税发票；合同总额包括全部货物标准配置的报价、附件及备品备件（如果有的话）的报价、货物运至交货地点的运输、保险、安装调试、检测、验收、售后/培训服务、税金等各项直接、间接费用，采购人不再支付任何超出的费用。

2. 采购标的质量、数量：详见分项报价明细报价一览表。

3. 采购项目实施履行时间（交付期/交货安装期）：自合同签订之日起30日历天交货安装完毕至采购人正常使用。

4. 项目实施地点：采购人指定地点。

5. 交货要求

5.1. 乙方按照合同签订后的30个日历日内在甲方指定收货地址、将产品交给甲方指定的收货人（“交货”）。乙方交付货物前可以采用电话、微信方式通知甲方，甲方接到通知后应在2天期限内接受货物。

5.2. 甲方应保证指定收货人履行合理的收货手续：（1）指定收货单位：收货人应在收货时签署《青山区教育局学校教学仪器设备接收单》并加盖单位公章，确认收到产品。

5.3. 乙方向甲方交付货物并取得甲方收货人签署的《青山区教育局学校教学仪器设备接收单》后, 货物损毁、丢失的责任由甲方收货单位承担。

5.4. 甲方应履行接受货物的义务, 甲方在收受货物后因保管不善而导致乙方交付的货物出现异常或质量受损, 由甲方承担相关责任。

6. 包装要求

6.1. 除合同另有规定外, 卖方提供的所有单独包装的货物均应具有原始的、完好的标准包装。如遇交付前已拆封的货物, 买方有权拒绝接受或要求更换。

6.2. 每个包装箱内的装箱清单、使用说明书、质量证书、保修卡及使用软件等所有资料均应齐全。

7. 安装要求

7.1. 乙方需根据学校需求及设计要求, 按图施工。

7.2. 乙方在甲方收到本合同附件中“货物名称”中货物后 3日内开始安排进场安装。乙方安装调试且运行正常后, 书面提请甲方验收, 甲方验收合格后给予乙方书面确认书。

7.3. 甲方须安排专人作为项目负责人, 协调现场场地、用电情况, 配合乙方安装。

8. 付款进度安排、资金支付方式 (应与投标文件确定的付款方式一致)

8.1. 合同总费用由甲方向乙方支付, 具体支付方式和时间: 设备安装调试且验收合格后, 采购人视资金审批情况在两年内分2次或多次付清。

材料包括:

- (1) 甲方关于支付验收款的书面情况说明;
- (2) 商业发票(发票金额与进度款金额一致);
- (3) 同意支付资金批示件或政府采购支付函;
- (4) 甲方出具的验收合格报告;
- (5) 项目合同复印件。

9. 合同承诺

9.1. 考虑到买方将按照本合同向卖方支付, 卖方在此保证全部按照合同的规定向买方提供货物和服务, 并承担相应的责任。

9.2. 考虑到卖方将按照本合同提供货物和服务并承担相应的责任, 买方在此保证按照合同规定的价格向卖方支付。

10. 违约及责任



- 10.1. 乙方有向甲方提供符合合同约定的货物义务。乙方所交货物不符合合同约定的，由乙方负责更换。
- 10.2. 财政资金安排到位后，甲方在60个工作日内支付相应款项，逾期按照未付款额每日万分之一的比例向乙方支付违约金。
- 10.3. 乙方应在本合同规定的完工期限内交货及安装，乙方延期交付验收，按照招标文件约定的条款，以每天 1000 元向甲方支付违约金，直至甲方验收合格。但由于甲方原因所导致的乙方交货延迟或安装延期，乙方不承担违约责任。
- 10.4. 乙方应在施工期间加强安全管理，确保设备和人身安全，在安装调试等施工过程中发生的一切安全事故和责任由乙方承担。
- 10.5. 违约方依法并根据本合同约定承担违约责任，守约方有权追索“违约金、赔偿损失、律师费等”。

11. 保修和售后服务

- 11.1. 乙方保证所提供的产品向甲方提供符合国家有关产品法规及产品厂家标准服务和政策支持政策的保修和售后服务，包括但不限于如下服务：

- (1) 货物的运输、保险；
- (2) 货物的缺陷修补；
- (3) 提交所供货物的技术文件：产品目录、图纸、操作手册、使用说明书、维护手册或服务指南；
- (4) 甲方在售后服务计划中承诺提供的售后服务项目和实施措施；
- (5) 其他附加服务。

- 11.2. 乙方提供的服务费用应含在货物的合同总价中，甲方不再另行支付。
- 11.3. 乙方提供的产品免费质保期：三年

12. 质量保证

- 12.1. 卖方应保证所提供的货物得全新的、未使用过的，是最新产品，并完全符合合同规定的质量、规格和性能要求。
- 12.2. 在质保期内，如果货物的数量、质量或规格与合同不符，或证实货物有缺陷的，买方应尽快以书面形式向卖方提出本合同约定的乙方保证下的索赔。

13. 验收要求



- 13.1. 货物的验收由甲方负责进行,收货后,验收方应及时对货物进行验收,如发现货物与本合同约定不符,应及时与乙方联系,说明货物的型号及数量,友好协商解决。
- 13.2. 甲方在乙方安装、调试工作结束后组织相关部门和人员进行工程验收,如验收合格同时签署书面的验收报告。
- 13.3. 在验收、安装过程中发现的数量、规格以及其他不符合要求等问题,由验收人员出示相关证明,乙方负责更换、补充或退货。
- 13.4. 在验收过程中,甲方不得因其自身使用、保管、保养不善而导致的货物质量问题向乙方提出异议或作为退货的理由。甲方由于自身原因无法正常安装调试和验收的,乙方不承担违约责任。
- 13.5. 在前期招投标考察中及签订本合同时,乙方已确认甲方的现有环境适合“安装调试”。乙方不得以“环境问题”拒绝安装调试。
- 13.6. 安装调试前,甲方应在货物送达时提供安全和适宜的存放地点,货物保管权自货物送达时转移到甲方,甲方对于货物安全自行负责。

14. 合同修改

除双方签署书面修改协议外,并成为本合同不可分割的一部分的情况之外,本合同不得有任何变化或修改。

15. 12转让与分包

- 15.1. 双方不得将其权利、责任和义务转让或转移给任何第三方。
- 15.2. 除招标文件另有规定外,卖方不得分包。

16. 双方约定

- 16.1. 双方对本合同的任何修改或变更均应该经签字并盖章确认后方可生效。
- 16.2. 本合同的解释及管辖适用中华人民共和国法律。与合同有关的争议均应首先由双方根据本合同约定和招标文件进行友好协商解决。协商解决未果的,任何一方均可将争议提交甲方所在地人民法院依法裁决。
- 16.3. 甲、乙双方作为独立法人所签订的合同,其执行及有效性不会因为甲、乙双方中任何参与本合同的人员的人事变动或其他非人力不可抗拒原因而改变,除非甲、乙双方另行签订正式的法律协议,本合同在有效期内不可撤销。
- 16.4. 本合同壹式肆份,甲方执贰份,乙方执贰份,经双方签字并盖章后生效。



甲方（盖章）：武汉市任家路中学
授权代表：

开户行
帐号
统一社会信用代码
电
地

日期：2024年5月10日

乙方（盖章）：湖北万祥商厨科技有限公司
授权代表：

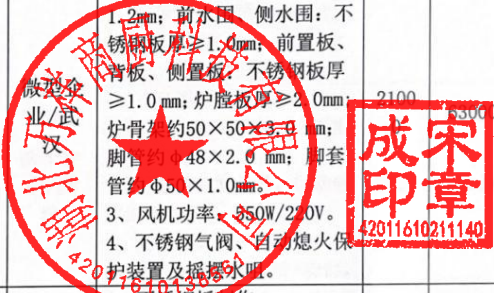
开户行
帐
统一社会信用代码
电
地

以西、
栋
日期：2024年5月10日



分项报价明细报价一览表

序号	项目	数量	单位	品牌、型号、 制造商名称	产品制 造商企 业类型、 注册地	技术参数要求	单价	小计	备注
一、厨房设备									
1	单头 大锅 灶	1	台	JSCJ1100* 1250*800+ 450、武汉、 武汉金穗 厨房设备 工程有限 公司	微型企 业/武 汉	1、不锈钢板制作。 2、台面：不锈钢面板厚≥ 1.2mm；前水围、侧水围：不 锈钢板厚≥1.0mm；前置板、 背板、侧置板：不锈钢板厚 ≥1.0mm；炉膛板厚≥2.0mm； 炉骨架约50×50×3.0mm； 脚管约φ48×2.0mm；脚套 管约φ50×1.0mm。 3、风机功率：550W/220V。 4、不锈钢气阀、自动熄火保 护装置及摇摆水咀。	1250 0	12500	/
2	双头 大锅 灶	3	台	JSCJ2200* 1250*800+ 450、武汉、 武汉金穗 厨房设备 工程有限 公司	微型企 业/武 汉	1、不锈钢板制作。 2、台面：不锈钢面板厚≥ 1.2mm；前水围、侧水围：不 锈钢板厚≥1.0mm；前置板、 背板、侧置板：不锈钢板厚 ≥1.0mm；炉膛板厚≥2.0mm； 炉骨架约50×50×3.0mm； 脚管约φ48×2.0mm；脚套 管约φ50×1.0mm。 3、风机功率：550W/220V。 4、不锈钢气阀、自动熄火保 护装置及摇摆水咀。	2100 0	6300	/
3	单头 单尾 节能 炒炉	1	台	JSCJ1100* 1250*800+ 450、武汉、 武汉金穗 厨房设备 工程有限 公司	微型企 业/武 汉	1、不锈钢板制作。 2、台面：不锈钢面板厚≥ 1.5mm；前水围、侧水围：不 锈钢板厚≥1.0mm；前置板、 背板、侧置板：不锈钢板厚 ≥1.0mm；炉膛板厚≥2.0mm； 炉骨架约50×50×3.0mm； 脚管约φ48×2.0mm；脚套 管约φ50×1.0mm。 3、配置环保节能炉头、防空 烧、不锈钢气阀、自动熄火 保护装置及摇摆水咀。	1090 0	10900	/



4	双头双尾节能炒炉	1	台	JSCJ2200*1250*800+450、武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉	1、不锈钢板制作。 2、台面：不锈钢面板厚≥1.5mm；前水围、侧水围：不锈钢板厚≥1.0mm；前置板、背板、侧置板：不锈钢板厚≥1.0mm；炉膛板厚≥2.0mm；炉骨架约50×50×3.0mm；脚管约φ48×2.0mm；脚套管约φ50×1.0mm。 3、配置环保节能炉头、防空烧、不锈钢气阀、自动熄火保护装置及摇摆水咀。	21000	21000	/
5	双头单尾节能炒炉	1	台	JSCJ1800*1000*800+450、武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉	1、不锈钢板制作。 2、台面：不锈钢面板厚≥1.5mm；前水围、侧水围：不锈钢板厚≥1.0mm；前置板、背板、侧置板：不锈钢板厚≥1.0mm；炉膛板厚≥2.0mm；炉骨架约50×50×3.0mm；脚管约φ48×2.0mm；脚套管约φ50×1.0mm。 3、配置环保节能炉头、防空烧、不锈钢气阀、自动熄火保护装置及摇摆水咀。	20500	20500	/
6	双门蒸饭车	5	台	JSCJ1900*1100*1950、武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉	1、不锈钢板制作。 2、外门板厚≥1.5mm；内胆厚≥1.0mm。 3、配置蒸汽发生器，自动进水防干烧。 4、配置熄火保护装置。 5、推入式配不少于推车2台。	6500	31500	/
7	可倾式汤锅	2	台	瑞诺 1550*1050*1250、广饶、广饶县瑞诺五金制品厂	小型企业/广饶	1、燃气耗重50000kcal/h。 2、不小于300L 3、锅体、支架均为不锈钢。 ▲4、所投可倾式汤锅在后厨高温潮湿环境中，经长霉试验，没有发现明显长霉，长霉等级0级。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。	12500	25000	/



1-1-1-33

8	四头煲仔炉	1	台	JSCJ400*1000*800+150、武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉	1、不锈钢板制作。 2、台面：不锈钢板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ；前水围、侧水围：不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；前置板、背板、侧置板：不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；炉膛板厚 $\geq 2.0\text{mm}$ ；炉骨架约 $50 \times 50 \times 3.0\text{mm}$ ；脚管约 $\phi 48 \times 2.0\text{mm}$ ；脚套管约 $\phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 。 3、配置环保节能炉头、不锈钢气阀、自动熄火保护装置。	8560	8560	/
9	单头矮仔炉	3	台	JSCJ700*700*550+250、武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉	1、不锈钢板制作。 2、台面：不锈钢板厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ；前水围、侧水围：不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；前置板、背板、侧置板：不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；炉膛板厚 $\geq 2.0\text{mm}$ ；炉骨架约 $50 \times 50 \times 3.0\text{mm}$ ；脚管约 $\phi 48 \times 2.0\text{mm}$ ；脚套管约 $\phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 。 3、配置环保节能炉头、不锈钢气阀、自动熄火保护装置。	7900	23700	/
10	双缸电炸炉连柜	1	台	万焱 800*800*940、武汉、湖北万祥商厨科技有限公司	微型企业/武汉	1、功率：36KW/380V；双缸双筛； 2、油容量约22L。	5800	5800	/
11	煮面炉	3	台	万焱 800*700*1120、武汉、湖北万祥商厨科技有限公司	微型企业/武汉	1、不锈钢板制作。 2、板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。 3、功率：9KW/380V。	1350	4050	/
12	不锈钢封墙钢	2	台	JSCJ8000*10*2000、武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉	1、不锈钢板制作。 2、板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ，墙面角钢约 40×40 。	3840	7680	/
13	不锈钢封墙钢	1	台	JSCJ6000*10*2000、武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉	1、不锈钢板制作。 2、板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ，墙面角钢约 40×40 。	2880	2880	/



14	炉拼柜	3	台	JSCJ300*800*800+450、武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉	1、不锈钢板制作。 2、台面板：不锈钢板厚 ≥ 1.2 mm；侧门、门板、中底板：不锈钢板厚 ≥ 1.0 mm；台面衬管约 $38 \times 25 \times 1.2$ mm；脚柱约 $\phi 50 \times 1.2$ mm。 3、高度可调。	690	2070	/
15	炉拼柜	2	台	JSCJ300*1000*800+450、武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉	1、不锈钢板制作。 2、台面板：不锈钢板厚 ≥ 1.2 mm；侧门、门板、中底板：不锈钢板厚 ≥ 1.0 mm；台面衬管约 $38 \times 25 \times 1.2$ mm；脚柱约 $\phi 50 \times 1.2$ mm。 3、高度可调。	720	1440	/
16	炉拼柜	8	台	JSCJ400*1250*800+450、武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉	1、不锈钢板制作。 2、台面板：不锈钢板厚 ≥ 1.2 mm；侧门、门板、中底板：不锈钢板厚 ≥ 1.0 mm；台面衬管约 $38 \times 25 \times 1.2$ mm；脚柱约 $\phi 50 \times 1.2$ mm。 3、高度可调。	790	6320	/
17	单星水池柜	7	台	JSCJ600*600*800、武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉	1、不锈钢板制作。 2、星盆斗连台面：不锈钢板厚 ≥ 1.2 mm；围板及门板厚 ≥ 1.0 mm；脚柱：不锈钢管约 $\phi 50 \times 1.2$ mm。 3、星盆应设置不锈钢落水器，星斗底面应有流水槽。 4、设备脚为载重型，防油防腐。			/
18	大单星盆水池柜	15	台	JSCJ1000*700*800+150、武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉	1、不锈钢板制作。 2、星盆斗连台面：不锈钢板厚 ≥ 1.2 mm；围板及门板厚 ≥ 1.0 mm；脚柱：不锈钢管约 $\phi 50 \times 1.2$ mm。 3、星盆应设置不锈钢落水器，星斗底面应有流水槽。 4、设备脚为载重型，防油防腐。	980	14700	/
19	单星工作台	1	台	JSCJ1400*700*800+150、武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉	1、不锈钢板制作。 2、星盆斗连台面：不锈钢板厚 ≥ 1.2 mm；脚柱：不锈钢管约 $\phi 50 \times 1.2$ mm。 3、星盆应设置不锈钢落水器，星斗底面应有流水槽。 4、设备脚为载重型，防油防腐。	990	990	/



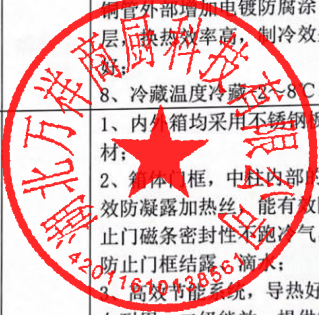
25	双层板工作台	3	台	JSCJ1200*800*800、武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉	1、不锈钢板制作。 2、台面板：不锈钢板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ；下层板：不锈钢板厚 $\geq 0.8\text{mm}$ ；台面衬管约 $38 \times 25 \times 1.2\text{mm}$ ；脚柱约 $\phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 。 3、不小于 12mm 木工板衬托面板。	950	2850	/
26	双层板工作台	1	台	JSCJ2000*700*800、武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉	1、不锈钢板制作。 2、台面板：不锈钢板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ；下层板：不锈钢板厚 $\geq 0.8\text{mm}$ ；台面衬管约 $38 \times 25 \times 1.2\text{mm}$ ；脚柱约 $\phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 。 3、不小于 12mm 木工板衬托面板。	980	980	/
27	双层板工作台	4	台	JSCJ1200*400*800、武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉	1、不锈钢板制作。 2、台面板：不锈钢板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ；下层板：不锈钢板厚 $\geq 0.8\text{mm}$ ；台面衬管约 $38 \times 25 \times 1.2\text{mm}$ ；脚柱约 $\phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 。 3、不小于 12mm 木工板衬托面板。	950	3800	/
28	双层板工作台	2	台	JSCJ1200*600*800、武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉	1、不锈钢板制作。 2、台面板：不锈钢板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ；下层板：不锈钢板厚 $\geq 0.8\text{mm}$ ；台面衬管约 $38 \times 25 \times 1.2\text{mm}$ ；脚柱约 $\phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 。 3、不小于 12mm 木工板衬托面板。			/
29	四层货架	16	台	JSCJ1500*500*1550、武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉	1、不锈钢管制作。 2、层架方通约 $40 \times 40\text{mm}$ 。 3、脚柱：方通约 $50 \times 50\text{mm}$ 。	1130	18080	/
30	四层货架	22	台	JSCJ1200*500*1550、武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉	1、不锈钢管制作。 2、层架方通约 $40 \times 40\text{mm}$ 。 3、脚柱：方通约 $50 \times 50\text{mm}$ 。	1050	23100	/



31	四层货架 (带塑料纱网)	3	台	JSCJ1200*500*1550、 武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉	1、不锈钢管制作。 2、层架方通约40×40mm。 3、脚柱：方通约50×50mm。 4、带纱网	1160	3480	/
32	四门冰柜	6	台	立德 1400*800*2000、浙江、浙江立德电器有限公司	小型企业/浙江	1、内外箱均采用不锈钢板材； 2、箱体门框，中柱内部的高效防凝露加热丝，能有效防止门磁条密封性不跑冷气，防止门框结露、滴水； 3、高效节能系统，导热好经久耐用，一级能效，提供能效证明文件； 4、微电脑控制面板：一体发泡技术箱体强度高，坚固耐用； 5、自动回归门，内箱底板拐角处为圆弧过渡，无卫生死角易清理箱体采用聚氨酯整体发泡，保温性能好，降低能耗； 6、压缩机质保2年，性能稳定； 7、全铜管冷凝器+蒸发器，铜管增加电镀防腐涂层，换热效率高，制冷效果好； 8、温度冷冻-15~-6℃ 冷藏温度冷藏-2~5℃ ▲9、所投产品保温层其燃烧性能等级：B1，单位面积热释放速率峰值≤8.5 (kW/m ²)。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。 ▲10、所投产品噪声源声功率等级达到工程级二级标准，声源体积小于1%；箱体乙酸盐霉连续150小时喷雾试验，涂层本身的耐腐蚀等级实测值为10级，涂层无脱落，外观无明显划痕毛刺。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或			/



						CNAS标志) 复印件予以佐证。			
33	双门平台雪柜	1	台	立德 1500*750*800、浙江、浙江立德电器有限公司	小型企业/浙江	<p>1、内外箱均采用优质不锈钢板材；</p> <p>2、箱体门框，中柱内部的高效防凝露加热丝，能有效防止门磁条密封性不跑冷气，防止门框结露、滴水；</p> <p>3、高效节能系统，导热好经久耐用，一级能效，提供能效证明文件；</p> <p>4、微电脑控制面板：一体发泡技术箱体强度高，坚固耐用；</p> <p>5、自动回归门，内箱底板拐角处为圆弧过渡，无卫生死角易清理箱体为采用聚氨酯整体发泡，保温性能好，降低能耗；</p> <p>6、压缩机性能稳定；</p> <p>7、全铜管冷凝器、蒸发器，铜管外部增加电镀防腐涂层，换热效率高，制冷效果好；</p> <p>8、冷藏温度冷藏2-8℃。</p>	3200	3200	/
34	留样柜	2	台	立德 720*800*2000、浙江、浙江立德电器有限公司	小型企业/浙江	<p>1、内外箱均采用不锈钢板材；</p> <p>2、箱体门框，中柱内部的高效防凝露加热丝，能有效防止门磁条密封性不跑冷气，防止门框结露、滴水；</p> <p>3、高效节能系统，导热好经久耐用，二级能效，提供能效证明文件；</p> <p>4、微电脑控制面板：一体发泡技术箱体强度高，坚固耐用；</p> <p>5、自动回归门，内箱底板拐角处为圆弧过渡，无卫生死角易清理箱体为采用聚氨酯整体发泡，保温性能好，降低能耗；</p> <p>6、采用压缩机，性能稳定；</p> <p>7、全铜管冷凝器、蒸发器，铜管外部增加电镀防腐涂层，换热效率高，制冷效果好；</p>	2750	5500	/



						8、冷藏温度冷藏-2~8℃。			
35	电子落地秤	3	台	鸿晟衡器 420*560*900、广东、广东鸿晟电子衡器有限公司	小型企业/广东	1、可折叠，使用方便。 2、LED数字显示，读数更方便。 3、防水防锈，坚固耐用。 4、电源开关带硅胶保护，使用寿命长。 5、产品承重：不小于300KG。	230	690	/
36	台秤	2	台	鸿晟衡器 420*560*900、广东、广东鸿晟电子衡器有限公司	小型企业/广东	1、长效蓄电，夜光大屏 2、精准防抖，高精传感 3、最大称重不少于30KG，精确度±1g	180	360	/
37	台秤	2	台	鸿晟衡器 420*560*900、广东、广东鸿晟电子衡器有限公司	小型企业/广东	1、防滑、防锈秤盘 2、全钢底板一次成型，防腐蚀烤漆处理 3、最大称重不少于3KG，精确度±0.001g	150	300	/
38	更衣柜	20	台	JSCJ900*500*1800、武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉	1、不锈钢板制作，板厚≥0.8mm。 2、平开门带锁	1600	32000	/
39	毛巾刀具砧板消毒柜	2	台	晨那 600*600*1800、广东、佛山市顺德区晨那电器有限公司	小型企业/广东	1、利用远红外线穿透能力较强的特点，在有限的容积内能使重叠的餐具均得以有效消毒。消除臭氧、蒸汽、紫外线消毒等方式难免的消毒死角，即使对肝炎病毒、芽胞杆菌、金黄色葡萄球菌、大肠杆菌等多种较难杀灭的细菌病毒，杀灭率均能达到99.9%以上。 2、中温消毒，热风循环烘烤杀菌，使该产品具有对多种材质餐具、餐巾消毒的功能。 3、全不锈钢结构并采用低热负荷金属红外线发热管、环保矿物保温材料、毛条门密封材料等，使该产品具有耐用、安全、可靠、环保等特点。	2800	5600	/



40	洗地龙头	6	台	古戈尔 117*375*360、东莞、东莞古戈尔金属制品有限公司	小型企业/东莞	1、封闭式洗地龙头、不锈钢主体。 2、固定侧支架钢板厚度5mm,黄铜进水主体。 3、约10.7米重工无痕三层液压钢管(蓝色)、与主体接口为金属连接件、耐温85度耐压300PSI。 4、黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调。 5、配置一把喷头。 6、进水接口为标准1/2'外螺纹。	1600	9600	/
41	去皮机	1	台	银鹰 1280*750*970、佛山、山东银鹰炊事机械有限公司	小型企业/佛山	1、用途:适用于马铃薯、胡萝卜、莲藕、甘薯等蔬果类清洗去皮。 2、特点:对物料损耗小,工作效率高,毛刷耐用,易于清洗。 3、产量:600-1000KG/HR。 4、电源:380V 三相。	6500	6500	/
42	即热式热水器	3	台	雅丽诗 80L、广东、广东雅丽诗电器股份有限公司	小型企业/广东	1、操控方式:触控式; 2、特征特质:速热增容 3、功率:3500W-5KW。	1699	5097	/
43	灭蝇灯	30	台	三科30W、佛山、佛山市顺德区亿科电器有限公司	微型企业/佛山	功率:30W/220V。	105	3150	/
44	高压花洒	1	台	古戈尔 190*360*980、东莞、东莞古戈尔金属制品有限公司	小型企业/东莞	1、入墙式双孔双温高压花洒、黄铜铸造表面抛光镀铬处理。 2、陶瓷阀芯、一字手柄。 3、横向固定杆长度≥300mm,工作高度≥1312。 4 打孔尺寸约25mm*2,左右打孔尺寸203mm(偏芯设计,可调范围15mm)标准1/2'外螺纹。 5、不锈钢软管配大流量喷阀,耐热手柄。 6、配约12寸摇摆龙头。	1600	1600	/



45	绞切肉机	1	台	百骏 980*440*945、镇江市、镇江市京口区谏壁神梅机械厂	小型企业/镇江市	1、适用于各种肉类加工，绞肉机头及接触食品的零件均采用不锈钢材料或铝合金制造，易于清洁。 2、处理温度：-4℃以上。 4、产量：500-1000KG/H。 5、电源：380V 三相。 6、功率：约4KW。	2900	2900	/
46	挂墙工具架	1	台	JSCJ1200*250*450、武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉	1、不锈钢板制作。 2、板厚≥0.8mm。 3、根据现场情况进行定制。	850	850	/
47	米面架	6	台	JSCJ1200*500*150、武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉	1、不小于1.2mm厚不锈钢板制作。 2、脚柱：不锈钢管约φ50mm。	680	4080	/
48	平板车	4	台	JSCJ850*600*800、武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉	1、不小于1.2mm厚不锈钢面板。 2、不小于90×12mm厚不锈钢立柱。 3、4"脚轮。	970	3880	/
49	离子异味净化装置	2	台	风为 1200*182*221、东莞、东莞风为电器有限公司	小型企业/东莞	1、风量≥2370m³/h。 2、噪音≤59dB。 ▲3、杀菌消毒彻底，对甲醛、TVOC、自然菌去除率均≥95%以上。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。 ▲4、产品对端子电压、辐射骚扰、谐波电流发射均检测合格。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。	950	1900	/

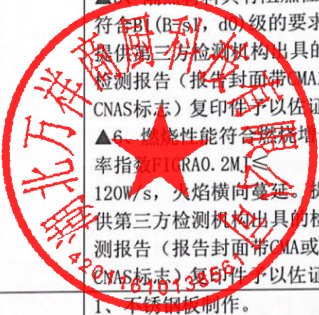


50	直饮水机	7	台	<p>碧丽 1115*430* 1330、广东碧 丽饮水设备有限公 司</p>	<p>中型企 业/广 东</p>	<p>1、电源/功率：220V/50Hz， ≥3KW； 2、出水方式：一开两温，触 摸开关出水； 3、高低龙头设计，开水可打 开水瓶，温开水温度可调； 4、开水龙头具备童锁功能， 或配置遥控器可根据具体情 况解锁； 5、净水工艺：PP棉+活性炭+ 活性炭，出水水质符合《生 活饮用水水质处理器卫生安 全与功能评价规范 一般水 质处理器》(2001) 的要求》； ▲6、活性炭的铅、镉、汞、 六价铬、多溴联苯、多溴二 苯醚符合限值验证。提供第 三方检测机构出具的检测报 告（报告封面带CMA或CNAS标 志）复印件予以佐证。 7、采用滤芯射频感应功能： 滤芯射频感应功能，具有滤 芯真伪识别、使用寿命提醒 功能，保证水质卫生安全； 8、智控技术：设有定时开关 机，液晶显示屏，显示温度、 星期、时间、饮水机运行数 据、故障代码和中文报警、 滤芯寿命提醒等功能； 9、节能技术：采用热交换节 能技术，回收开水热能，热 交换器外罩采用不锈钢防护 外壳，温开水出水水温可在 35℃—85℃范围内任意调 节。温开水应为热交换器交 换原理。水不开无水出，全 自动运行； 10、防溅水设计，防溅板无 折弯，板厚≥1.5mm。 ▲11、整机环保要求符合 RoHS认证。提供第三方检测 机构出具的检测报告（报告 封面带CMA或CNAS标志）复印 件予以佐证。</p>	4000	28000	/
----	------	---	---	---	--------------------------	--	------	-------	---



1-1-1-3

51	冷冻库	1	台	库迈31m ² 、惠州、惠州库迈冷冻科技有限公司	小型企业/惠州	<p>1、须采用谷轮柔性涡旋压缩机；</p> <p>2、采用彩钢库板，厚度≥100mm；</p> <p>3、制冷剂：R22，设备功率：10KW-12KW，电压：380V。落地安装，自动回归门，冷库门宽及高可满足GN盆车及饼架车进出。电量：5.5KW/3PH/380V。低温-10℃~-20℃。</p> <p>▲4、冷库夹芯板芯层填充物密度标准40±2KG/m³；抗压强度标准≥160kPa；导热系数标准≤0.024W/(m·K)；粘合强度标准>0.100MPa；抗弯承载能力≤8.80mm。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。</p> <p>▲5、隔热材料具有阻燃性，符合B1(B-s1, d0)级的要求。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。</p> <p>▲6、能效性能符合能效增长率指标EERA0.2M<120W/s，火焰横向蔓延。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。</p>	37000	37000	/
52	储物柜	4	台	JSCJ1200*500*1800、武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉	<p>1、不锈钢板制作。</p> <p>2、≥1.2mm厚层板加强筋、底板加强筋、层板搁衬。</p> <p>3、≥1.0mm厚背板、层板、底板、侧板、门面板、门板加强筋。</p> <p>4、6"重力可调脚。</p> <p>▲5、所投产品进行柜类强度和耐久性检验，所有部件、边件无断裂损坏；搁板弯曲挠度变化值≤0.5%。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。</p>	2800	11200	/



53	醒发箱	1	台	泓锋 930*985*1855、广东、广东省泓锋烘焙设备有限公司	小型企业/广东	<p>1、内外均为优质不锈钢材料，中间选用优质隔热层。</p> <p>2、采用轻触式微电脑控制面板，自动控制温度、湿度。</p> <p>3、特殊结构充分利用热原理，加上热风循环功能，使整个箱内温度、湿度均匀。</p> <p>4、功率：4.1KW/220V。</p> <p>5、容量：不少于26盘。</p> <p>▲6、所投产品保温层其燃烧性能等级：B1,单位面积热释放速率峰值≤ 8.5 (kW/m²)。提供第三方检测机构出具的检测报告(报告封面带CMA或CNAS标志)复印件予以佐证。</p> <p>▲7、所投产品在后厨高温潮湿环境中，进行抗菌效果试验，试验菌种：绳状青霉、短帚菌、绿色木霉菌。检测后没有发现明显长霉，长霉等级为0级。提供第三方检测机构出具的检测报告(报告封面带CMA或CNAS标志)复印件予以佐证。</p>	3800	3800	/
54	烤箱	2	台	晨那 1355*855*1650、广东、佛山市顺德区晨那电器有限公司	小型企业/广东	<p>1、功率：25KW/380V。</p> <p>2、微电脑控制。轻触式面板。底火、上火温度可控制在室温400C范围内，根据规定任意设定，并自动恒温操作方便，可靠加设蒸汽发生器系统，保证食物表面的湿度。</p> <p>3、采用远红外线电热管为发热元件，升温快符合卫生标准，食物受热均匀。</p> <p>4、超高温安全保护装置，确保设备运行安全。</p> <p>5、内置照明灯及炉门玻璃窗，便于观察烘焙效果。</p>	9800	19600	/



55	搅拌机	1	台	泓锋 780*840*1480、广东、广东省泓锋烘焙设备有限公司	小型企业/广东	1、功率：3.75KW/380V。 2、搅容量：约80L。 3、速度：采用排速齿轮传动：马达、传动配件国内组装，噪音小，耐用性高； 配备固定搅拌缸以及安全设置； 4、配备过载保护装置。 ▲5、所投搅拌机在后厨高温潮湿环境中，对绳状青霉、短帚菌、绿色木霉菌进行检测。检测后没有发现明显长霉，长霉等级为0级。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。	4800	4800	/
56	压面机	1	台	万锋 1500*1160*1550、佛山、佛山市顺德区万锋厨具电器有限公司	小型企业/佛山	1、规格：面团厚度：0.8~1.8 CM。 2、电压：380V， 功率：2.5KW； 3、重量：约340kg； 4、配置马达，电压：380V/2.5KW / 50Hz	5900	5900	/
57	和面机	1	台	泓锋 810*1290*2000、广东、广东省泓锋烘焙设备有限公司	小型企业/广东	1、功率电压：7.9KW/380V。 2、和面量：约80KG。 3、机身尺寸：约810*1290*2000mm。 4、加厚型不锈钢搅拌桶，双马达力度强劲。搅拌钩与马达可双速变换（慢速和快速）； 5、搅拌钩与面团筋上、中、下一致；可设置：手动、自动完成搅拌。 ▲6、所投和面机在后厨高温潮湿环境中，对绳状青霉、短帚菌、绿色木霉菌进行检测。检测后没有发现明显长霉，长霉等级为0级。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。	5000	5000	/



58	饼盘车	2	台	恒大 500*650*1360、山东、山东恒大厨业有限公司	小型企业/山东	1、≥1.2mm厚不锈钢顶板。 2、≥1.2mm厚不锈钢餐盆搁条。 3、约38×25×1.2mm不锈钢立柱。 4、4"脚轮。 ▲5、所投产品材料通过拉伸弯曲试验。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。	1360	2720	/
59	面粉车	2	台	JSCJ500*600*530、武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉	1、不锈钢板制作。 2、不小于1.2mm厚不锈钢车身、盖板。 3、配置3"脚轮。	920	1840	/
60	电饼铛连柜	2	台	银谷 810*800*800、霸州、霸州市亿达银谷厨具有限公司	微型企业/霸州	1、功率：5KW/380V。 2、温度范围：50-250℃。 3、另配不锈钢支架。	2650	5300	/
61	保温汤饭桶车	8	台	邦阳 600*580*800、武汉、武汉邦阳实业有限公司	微型企业/武汉	1、不锈钢板制作。 2、板厚≥1.0mm。 3、功率：3KW/220V。 4、配脚轮。 ▲5、所投产品“对触及带电部件的防护”“辐射毒性和类似危险”“灼热”“防烫”等测试合格。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。 ▲6、所投产品防水等级达到IPX7。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。	1650	13200	/
62	弧形玻璃罩连食物保温灯	4	台	恒大 1200*550*550、山东、山东恒大厨业有限公司	小型企业/山东	1、钢化玻璃≥8mm 2、配约1000*396*70MM暖食灯，功率：2KW/220V。 ▲3、所投玻璃通过耐热冲击性能的试验且玻璃的表面应力不应<90Mpa。提供第三方	1900	7600	/



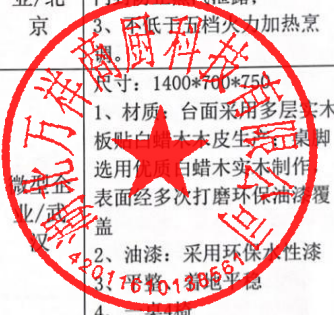
					检测机构出具的检测报告 (报告封面带CMA或CNAS标志)复印件予以佐证。			
63	弧形玻璃罩连食物保温灯	9	台	恒大 1800*550*550、山东、山东恒大厨业有限公司	小型企业/山东	1、钢化玻璃≥8mm 2、配约1500*396*70MM暖食灯, 功率: 3.1KW/220V。 3、所投玻璃通过耐热冲击性能的试验且玻璃的表面应力不应<90Mpa	2200	19800 /
64	五格保温售饭工作柜	9	台	恒大 1800*700*810、山东、山东恒大厨业有限公司	小型企业/山东	1、不锈钢板制作。 2、台面: 不锈钢板厚≥1.2mm; 内胆: 不锈钢板厚≥1.2mm; 侧板、背板、底板: 不锈钢板厚≥1.0mm; 门板: 不锈钢板厚≥1.0mm。 3、电功率: 3KW。 4、配置重力可调脚。 5、1/1份数盆5个。	4500	40500 /
65	定制宴会保温车	20	台	JSCJ1200*530*1350、武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉	1、内外箱均为不锈钢板; 2、使用电子控制器, 温度控制精度高。 3、配备相应用清洗道; 4、配备了不锈钢门体自动关闭结构。 6、使用静音滑轮(配刹车装置)	1850	37000 /
66	双门消毒柜	14	台	晨那 1700*830*1980、广东、佛山市顺德区晨那电器有限公司	小型企业/广东	1、功率: 2.13KW/220V; 2、容量: 约1500L; 3、双温热风循环消毒柜。 4、推入式消毒车	5200	72800 /



67	洗碗机	1	台	<p>亨德 5850*997* 2099、浙江、浙江亨德清洗科技有限公司</p>	<p>小型企业/浙江</p>	<p>1、餐具洗涤通过高度\geq420mm 餐具洗涤量\geq5000碟/小时 耗水量\leq400升/小时 总功率\leq78kw 2、洗碗机的操作采用带中文标识的按钮并配备烘干温度显示器。 3、洗碗机配置两个独立主洗缸和双道漂洗系统，漂洗管数量应为上2下2。 4、洗碗机输送网带采用勾齿形状，餐具斜插摆放，出口配置限位开关。 5、洗碗机配置独立烘干系统，内置红外热风循环装置，并配有温度调节器。 ▲6、所投洗碗机板材试验菌种有黑曲霉，土曲霉，绿色木霉，绳状青霉等，检测结果洗碗机的防霉等级应为0。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。 ▲7、所投洗碗机洗涤后的餐具（餐盘）的真菌总数、大肠菌群、细菌总数、溶血性链球菌、金黄色葡萄球菌的分析证书。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。 ▲8、所投洗碗机对铅、镉、汞、六价铬、多溴联苯、多溴二苯醚限用物质进行检测，其中铅、镉、汞、六价铬检测限须\leq2mg/kg、多溴联苯、多溴二苯醚检测限须\leq5mg/kg，金属和塑料均符合要求。另对邻苯二甲酸进行检测，检测结果须\leq10mg/kg，检测报告里附有所测产品的实物图。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。</p>	109500	109500	/
----	-----	---	---	--	----------------	---	--------	--------	---



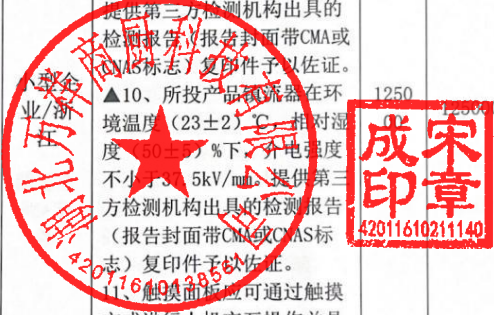
68	分配器	1	台	亨德配洗碗机、浙江、浙江亨德清洗科技有限公司	小型企业/浙江	1、电脑程序操控 2、添加洗碗液、催干剂等使用 3、可定时定量，节约成本	1600	1600	/
69	收残柜	1	台	JSCJ2000*700*800、武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉	1、不锈钢板制作。 2、台面：不锈钢板厚≥1.2mm；围板及门板厚≥1.0mm，脚柱：不锈钢管约φ50*1.2mm。 3、设备脚须为不锈钢载重型，并具备防油防腐性能。	2550	2550	/
70	商用豆浆机	1	台	金丽豪45L、中山市、中山市添翊电器有限公司	小型企业/中山市	1、电压：220V。 2、电机功率：1.8KW，加热功率5KW。 3、容量不低于45L。	2100	2100	/
71	微波炉	1	台	玛西23L、北京、北京玛西商贸有限公司	小型企业/北京	1、电压：220V/50Hz 2、支持快速解冻功能，三重门封防止蒸汽泄露； 3、不低于5档火力加热烹饪。	650	650	/
72	教工餐桌椅	16	套	万焯分体式、武汉、湖北万祥商厨科技有限公司	微型企业/武汉	尺寸：1400*700*750 1、材质：台面采用多层实木板贴白蜡木皮生漆，桌脚选用白蜡木实木制作，表面经多次打磨环保油漆覆盖 2、油漆：采用环保水性漆 3、工艺：手工打磨 4、桌椅 5、看样确定			/
73	学生餐桌椅	36	套	万焯连体式、武汉、湖北万祥商厨科技有限公司	微型企业/武汉	1. 台面采用防火防水装饰板贴面，台面规格约1200*650*18，厚度：0.6mm。 2. 内芯材料采用E1级实木多层板，台面板厚≥18mm，背板坐板厚度12mm，板材均使用高温热压一次成型。 3. 封边：台面板采用五轴数控机多角度仿形修边，封边平整、无毛刺、不割手，环保油漆封边，不允许油漆表面有胶渍，耐冷热性，无龟裂、无鼓泡、无起皱	500	18000	/



						3. 脚架主体采用直径约38*1.5足厚钢管, 链接件采用一次成型压铸件整体性能稳定大方; 表面处理: 表面经酸洗、凝化、高温静电喷涂 4. 看样确定				
74	紫外线消毒灯	8	台	尚琪 1199*130*80、连云港、连云港尚琪光电科技有限公司	小型企业/连云港	1. 铝制灯头, 灯管长约1199.4mm, 直径约25mm。 2. 功率36W, 电流0.44A。 3. UV-C辐射15.3, 寿命8000h。 4. 灯能辐射出强烈的253.7nm短波紫外线, 照半个小时后关闭电源完成消毒。	180	1440	/	
二、油烟净化系统										
75	光解静电复合一体机	1	台	越德 5100*1300*610、浙江、浙江越德环保科技有限公司	小型企业/浙江	1. 光电复合一体机采用优质不锈钢制成, 标厚≥1.2mm, 配置防火滤油网, 积木式结构单元组合, 每组功率3KW; 2. 内置高温隔离层, 有效阻隔烟火对设备的影响, 采用优质耐用的绝缘子, 保证机器更稳定, 开门断电, 安全安心; 3. 控制系统为智能触控式, 并能实现一键启停除油、排风等装置, 也能单独选择性控制各功能, 能自动检测设备运行过程中的异常情况、软件和硬件故障等并诊断和处置;	40800	40800	/	
76		1	台	越德 1500*1000*610、浙江、浙江越德环保科技有限公司	小型企业/浙江	4. 光电复合一体机应有大颗粒油烟吸附电场后, 电场断电保护, 保证设备长期稳定运行; 5. 智能光解与高能静电除油结合, 自动加液, 自动喷淋, 加热温度精度正负一度等功能, 各项指标均符合HJ/T62-2001饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范(试行)的要求, 额定风量下净化效率≥98.45%,			/	
77		1	台	越德 6200*1000*610、浙江、浙江越德环保科技有限公司	小型企业/浙江		48000	48000	/	
78		1	台	越德 6700*1500*610、浙江、浙江越德环保科技有限公司	小型企业/浙江		51000	51000	/	



79		2	台	越德 7400*1500 *610、浙江、浙江越德环保科技有限公司	小型企业/浙江	油烟排放浓度 ≤ 0.18 达到GB-18483-2001饮食业油烟排放标准的要求。 ▲6、所投产品风机轴承在高温试验条件下测试后无明显变化。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。	5600 0	112000	/
80		1	台	越德 7800*1000 *610、浙江、浙江越德环保科技有限公司	小型企业/浙江	▲7、所投产品电机锤击后无明显机械损伤。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。	6200 0	62000	/
81		1	台	越德 14400*1000*610、浙江、浙江越德环保科技有限公司	小型企业/浙江	▲8、所投产品电机IK06冲击后外观无明显异常。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。 ▲9、所投产品绝缘瓷耐碱度 $\geq 99.9\%$ ，耐酸度 $\geq 94.6\%$ 。 提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。 ▲10、所投产品稳压器在环境温度 $(23\pm 2)^{\circ}\text{C}$ 、相对湿度 $(50\pm 5)\%$ 下，介电强度不小于 5 kV/mm 。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志）复印件予以佐证。 11、触摸面板可通过触摸方式进行人机交互操作并具有手势识别功能，能通过非接触式的特定手势实现设备的启停。	1250 12500		/
82	离心 一体 机烟罩	1	台	越德 2200*1200 *1130、浙江、浙江越德环保科技有限公司	小型企业/浙江	1、低噪水汽分离盘，基本可将水汽100%分离，不会随气流排至风机、管道。 2、后倾式超稳定离心风机，快速抽走水蒸气，故障率低； 3、吸风口门板采用专业水汽分离结构以及最佳倾斜角度设计，不会出现反滴水现象。	1100 0	11000	/



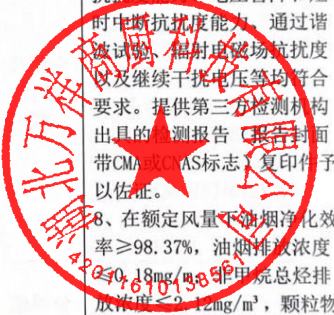
2021.11.11 09:07

83	油网烟罩	1	台	JSCJ5000*800*610、武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉	1、≥1.2mm厚不锈钢顶板、后背板、左右封板、前棚板。 2、配用约500×500×50隔油网。	8500	8500	/
84		1	台	JSCJ6000*800*610、武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉		9400	9400	/
85		1	台	JSCJ2300*1200*650、武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉		3500	3500	/
86	风机连机座	3	台	日进30KW、宁波、宁波日进环境科技有限公司	微型企业/宁波	1、不锈钢制作，功率：30KW，电压：380V。 2、柜体采用型材框架与面板拼装式设计，柜架材料为铝合金，面板为板式结构，内部填充消（隔）声材料（消防排烟机填充防火消声材料），隔热降噪。 3、柜体设有检修门，便于对内部构件的维护及检修工作。检修门采用活门锁扣紧固，易拆装。 4、传动方式为皮带传动，可通过改变转速来调整风机参数，用以弥补选型误差。 5、采用双进风后倾叶轮，高静压、大风量。叶片表面不易积油污，二级能效。 6、含风柜减震器、风柜保护器、降压启动器、风柜动力线、风柜出烟防雨罩。	42811610211140	84500	/

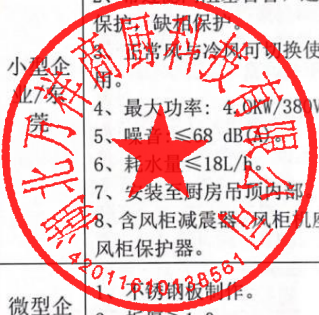


18707389671

87	净化器连机座	3	台	越德不少于56000m ³ /h、浙江、浙江越德环保科技有限公司	小型企业/浙江	<p>1、处理风量不少于56000m³/h。</p> <p>2、高效油烟净化器，98%以上除油烟效率，高效达标。</p> <p>3、蜂巢线型电场，能使设备具有极高的除烟效果。</p> <p>4、能量强劲的高频高压电源；具有断电保护、恒流控制、短路保护、空载保护、放电保护、过温保护等功能。</p> <p>5、集中控制，各单元的控制采用标准接口，即插即用，简单可靠。</p> <p>6、可拆式结构，适合各种安装环境。</p> <p>▲7、产品检测静电放电抗扰度能力、电源端子传导骚扰能力、电快速瞬变脉冲群抗扰度能力、浪涌（冲击）抗扰度能力、连续波传导骚扰抗扰度能力、电压暂降和短时中断抗扰度能力。通过谐波试验、辐射电磁场抗扰度以及继续干扰电压等均符合要求。提供第三方检测机构出具的检测报告（报告封面带CMA或CNAS标志），复印件予以佐证。</p> <p>8、在额定风量下油烟净化效率≥98.37%，油烟排放浓度≤0.18mg/m³，二甲苯总烃排放浓度≤0.12mg/m³，颗粒物排放浓度≤0.54mg/m³，排放口臭气排放浓度≤21。</p>	2160 0	64800	/
88	隔音屋	3	台	JSCJ配风柜、武汉、武汉金穗厨房设备有限公司	微型企业/武汉	<p>1、不锈钢板制作。</p> <p>2、板厚不少于1.0mm。</p>	5500	16500	/
89	消声器	3	台	JSCJ配管道、武汉、武汉金穗厨房设备有限公司	微型企业/武汉	<p>1、不锈钢壳体厚≥0.8mm。</p> <p>2、不锈钢吸音孔板厚≥0.8mm。</p> <p>3、多层不锈钢栅吸音板，内填吸音环保材料。</p>	850	2550	/



90	排烟管道	1630	m ²	JSCJ配管道、武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉	1、镀锌板制作。 2、板厚≥0.8mm。 3、含管道连接法兰、管道密封件、软接头、防火阀。	100	163000	/
91	安装材料及辅料	1	项	万焱、武汉、湖北万祥商厨科技有限公司	微型企业/武汉		21000	21000	/
92	运输安装服务	1	项	万焱、武汉、湖北万祥商厨科技有限公司	微型企业/武汉		64500	64500	/
三、制冷新风系统									
93	制冷新风机	2	台	麦凯 1250*1100*845、东莞、东莞市麦凯通风设备有限公司	小型企业/东莞	1、通过水冷降低送新风的温度，改善夏天厨房工作环境。 2、带过滤网阻塞告警，过热保护、缺相保护。 3、正常风与冷风可切换使用。 4、最大功率：4.0KW/38V。 5、噪音≤68dB(A)。 6、耗油≤18L/h。 7、安装至厨房吊顶内部。 8、含风柜减震器、风柜底座、风柜保护器。	1160	23200	/
94	送风管道	260	m ²	JSCJ、武汉、武汉金穗厨房设备工程有限公司	微型企业/武汉	1、不锈钢板制作。 2、板厚≥1.0mm。 3、含不锈钢球型送风器35台。	240	62400	/
95	安装材料及辅料	1	项	万焱、武汉、湖北万祥商厨科技有限公司	微型企业/武汉	/	12000	12000	/
96	运输安装服务	1	项	万焱、武汉、湖北万祥商厨科技有限公司	微型企业/武汉	/	23000	23000	/



四、灭火系统

97	灭火系统	6	套	商元双瓶、苏州、商元慧芯(苏州)科技有限公司	微型企业/苏州	<p>1、装置材料:全部采用不锈钢、铜及合金铝,并经过防腐处理。</p> <p>2、控制方式:采用机械、电控相结合传动。</p> <p>3、远程监控:24小时全天候监控。</p> <p>4、设备管理方、使用方可以有效管理、监控设备的使用方式,发生违规操作可以通过后台或微信公众号进行消息推送,杜绝火灾发生的危险因素。对设备的保养及药剂的使用期限也可通过平台查询。</p> <p>5、具有物联网厨房安全巡检数字化交互系统。</p> <p>▲6、灭火药剂应具备良好的扑灭效果,灭火时间不超过1秒。提供第三方检测机构出具的检测报告(报告封面带CMA或CNAS标志)复印件予以佐证。</p> <p>▲7、具备火灾报警功能,设备发生火灾报警时,可通过手机短信、微信公众号、电脑平台发送报警信息。提供第三方检测机构出具的检测报告(报告封面带CMA或CNAS标志)复印件予以佐证。</p>	14600	87600	/
----	------	---	---	------------------------	---------	---	-------	-------	---



五、中央净水系统

98	净水机组	1	台	碧丽、广东、广东碧丽饮水设备有限公司	中型企业/广东	<p>1、采用高精度超滤膜分过滤技术,过滤精度达到0.01微米;除泥沙、铁锈、胶体及致病的大肠菌群的效果均符合相关国家标准的规定,同时保留水中有益矿物质和微量元素,净水水质洁净、更安全。</p> <p>2、滤芯超滤,无二次污染,滤芯更耐用。超滤膜配方采用食品级PAN,搞污染性强;镜面制膜工艺,易冲洗。</p> <p>3、采用高抗压不锈钢,一体</p>	17000	17000	/
----	------	---	---	--------------------	---------	--	-------	-------	---

					冷压成型，双档板端封。通过20万次（国标10万次）动态水锤压力测试。持久耐压、安全可靠、无后顾之忧 4、初始流量：4m ³ /h，工作压力：0.1-0.4Mpa，进水温度：5℃-38℃，接口形式：1寸螺纹接口。 5、配中央净水机超滤膜滤芯12支。				
99	净水管网	1	套	碧丽、广东、广东碧丽饮水设备有限公司	中型企业/广东	1、食品级不锈钢管回水循环网，壁厚≥1.5mm，D38×6000mm×16根，D32×6000mm×30根，D25×6000mm×16根，适配弯头与接头，预埋铺装。	14000	14000	/
合计（投标总价）								2053497.00	



1.3 验收证明

政府采购履约验收书（货物类）

采购单位	武汉市任家路中学		项目名称	武汉市钢城十三中厨房设备采购项目		合同名称	武汉市钢城十三中厨房设备采购项目采购合同	
供应商	湖北万祥商厨科技有限公司		项目及合同编号	WHRP-2024-ZF-02-2		合同金额	2053497.00 元	
验收时间	2024.12.4		验收地点	武钢中滨江学校		验收组织形式	<input checked="" type="checkbox"/> 自行组织验收 <input type="checkbox"/> 委托第三方专业机构 <input type="checkbox"/> 委托采购代理机构	
分期验收	是 <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/>		分期情况	共分期，此为第		期验收		
验收内容	货物清单	品牌、型号、规格、数量及外观质量	技术、性能指标	运行状况及安装调试	质量证明文件	售后服务承诺	安全标准	合同履行时间、地点、方式
	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>
情况说明	运行正常，情况良好！							
存在问题和改进意见	加强维护，做好售后服务。							
最终结论	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>							
验收小组成员签字	 接收单位意见		   		 			采购单位意见
经办人：陈科芳								负责人：陈科芳
中标公司确认： (单位公章或授权代表签字)								



2、2024 年江汉区新建校厨房设备采购项目 2.1 中标通知书

中标通知书

湖北万祥商厨科技有限公司：

受武汉市江汉区教育局基建维修仪器设备管理站的委托，普荣造价咨询集团有限公司就其 2024 年江汉区新建校厨房设备采购(项目编号:PRZJ-WHJYJ2024-ZC01)采购项目采用公开招标进行采购。经评审专家确认，贵单位为本项目 1 包的中标供应商。

中标金额为：932100.00 元（玖拾叁万贰仟壹佰元整）。

交货期：合同签订后 40 日历天内完成货物交货、安装调试及验收工作。

质保期：3 年。

请贵单位自中标通知书发出之日起三十日内与采购人签订合同，并按需求要求和响应文件的承诺履行合同。

若贵单位为中小微企业且有融资需求，可向江汉区政府采购办公室（

）咨询融资机构信息和贷款贴息政策，并向有意愿金融机构提出政府采购合同信用融资申请。具体详见《关于印发〈武汉市政府采购合同线上信用融资业务实施意见（试行）〉的通知》（武银营【2019】55 号）。

特此通知。

采购人联系人：王丝路 联系电话：

普荣造价咨询集团有限公司

2024 年 06 月 08 日

2.2 合同

设备购买合同 [2024]



甲方：武汉市江汉区教育局基建维修仪器设备管理站

乙方：湖北万祥商厨科技有限公司

项目名称：2024年江汉区新建校厨房设备采购项目1包

合同编号：20240614-SBCGHT-0067

订立日期：二〇二四年六月十七日

甲方(采购人): 武汉市江汉区教育局基建维修仪器设备管理站

乙方(供应商): 湖北万祥商厨科技有限公司

经公开招标采购,乙方为2024年江汉区新建校厨房设备采购项目1包(下称项目)应商,依据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国建筑法》、《中华人民共和国招标投标法》、《工程建设监理规定》及相关法律法规规定,就乙方向甲方提供货物和安装服务有关事宜,经协商一致,自愿订立本合同,以资共同遵守。

第一条 项目概况

1.1 名称: 2024年江汉区新建校厨房设备采购项目1包。

1.2 交货地点: 武汉一初学苑(南校区)

1.3 内容: 甲方向乙方采购货物,并支付价款;乙方向甲方提供货物和安装服务,包括但不限于货物的运输、保管、安装、调试、交付验收,设施设备或软件系统的操作培训和维护保养等。

第二条 工期

2.1 工期

2.1.1 工期共计 40 天,自 2024年06月17日 至 2024年07月26日 止。

2.1.2 工期共计 / 天,自合同生效之日起计算。

2.1.3 其他 /。

2.2 乙方应在工期内向甲方交付经验收合格的货物。因乙方原因造成货物验收不合格的,工期予以顺延。

2.3 甲方对货物进行验收的时间计入工期。

第三条 货物

3.1 货物清单 (附件一)。

3.2 交货

3.2.1 乙方应当于合同生效之日起 / 日内向甲方指定地点，按照招标要求和合同约定提供合格货物。还应提供包括但不限于货物的产品目录、图纸、操作手册、使用说明、维护手册、服务指南和保修文件等。

3.2.2 乙方提供的单独包装货物均应具有原始完好的标准包装。

3.2.3 甲方于收到货物之日起 / 日内仅对货物品种和数量进行核收，并出具书面核收证明。

3.3 质保期

3.3.1 货物质保期 3 年，自甲方出具书面验收证明之日起计算。

3.3.2 其他货物质保期： / 。

3.3.3 质保期内货物因质量原因出现故障或损坏的，乙方应 24 小时内电话或网络响应处理；如需维修更换的，乙方工作人员应在 24 小时内到达现场并完成。

3.3.4 质保期满后，乙方继续承担货物的维修和保养工作。

3.3.5 质保期满后维修和保养约定： 设备出现质量问题，将以损坏器件的成本价收取维修配件费用，对所有设备提供终身免费上门服务。 。

第四条 验收标准

4.1 乙方向甲方交付的货物应符合有关行业规范和标准，经甲方或使用人认可视为验收通过，甲方向乙方出具书面验收证明。

第五条 价款和支付方式

5.1 甲方向乙方支付合同价款总额 932100 元（大写：人民币 玖拾叁万贰仟壹佰元 ）



整___)。该价款还包括但不限于通讯、交通及其它后勤保障、管理费、风险、利润、规费和税金等所产生的全部费用，不因各项税金、费率、汇率的变动及政策性的调整等任何原因而变化。

5.2 支付方式。

5.2.1 甲方向乙方出具书面验收证明之日起半年内向乙方支付第一次进度款，合同价款总额的___30___%即人民币___279630___元；支付第一次进度款之日起1年内，经甲方正常使用无质量问题，向乙方支付第二次进度款，至合同价款总额的___80___%即人民币___466050___元；付第二次进度款之日起1年内，经甲方正常使用无质量问题，向乙方支付第三次进度款，至合同价款总额的___100___%即人民币___186420___元。最终结算金额根据项目实际采购数量或审计报告金额据实结算，且不超过成交金额。

5.2.2 其他支付方式：___/___。

5.2.3 甲乙双方同意按照以上第___5.2.1-5.2.2___项方式支付合同价款。

5.3 甲方通过银行转账向乙方支付。乙方收款时向甲方开具合法收款票据。

第六条 甲方权利与义务

6.1 对项目进行管理和监督，检查乙方货物质量和安装进度。

6.2 有权要求乙方更换不服从管理的工作人员。

6.3 向乙方提供货物存放地点，但不承担保管责任；向乙方提供货物安装便利，如背景材料、电等，乙方自行承担相关费用。

6.4 按本合同约定向乙方支付价款。

6.5 于收到乙方验收通知之日起___/___个工作日内，对乙方向甲方交付的货物进行验收，如验收合格，向乙方出具书面验收证明；如验收不合格，书面要求乙方返工。

6.6 向乙方提出项目有关的问题。

第七条 乙方权利与义务



7.1 按照本合同约定向甲方提供经验收合格的货物；根据现场实际情况、相关法律法规规定及有效标准，在甲方指定地点进行货物安装，并承担与此相关的一切费用及责任。

7.2 向甲方提交书面货物和安装工作进度安排，经甲方书面同意后开展，但甲方的同意不免除或减轻乙方的责任。

7.3 对甲方或者其他使用人员进行货物使用和维护培训。

7.4 每年度对货物进行两次免费检修保养，经使用人书面确认后报甲方。

7.5 承担在货物供应和安装过程中因自身原因造成的停工、返工等责任和损失，及对甲方和第三方造成损害的责任和损失。

7.6 按安全操作规范进行货物安装工作；工作人员要持证上岗；对工作人员进行安全教育，不得违法违章工作；依法订立用工合同，为工作人员购买人身意外保险。工作期间，乙方及乙方工作人员发生劳动争议、工伤事故、人身损害及财产损失等的，均由乙方承担全部责任及费用。

7.7 负责项目现场的管理工作，保证安全文明。

7.8 乙方驻现场项目负责人从项目货物供应开始到经验收合格均须专职在岗，不得兼任其他项目任何职务；如变更人员安排、工作进度等，应提前3个工作日书面报甲方，经甲方书面同意方可变更。

7.9 不得参与可能与甲方利益相冲突的任何活动；不得将本合同权利义务部分或全部以任何方式转让任何第三方。

7.10 乙方有关项目其他承诺（如有，附件__/___）。

第八条 变更和解除

8.1 甲乙双方协商一致可以书面变更或解除本合同。

8.2 如任何一方违反本合同约定单方解除本合同的，则按本合同约定承担违约责任。

第九条 违约责任



9.1 如乙方逾期向甲方交付经验收合格货物的，按___3000元/天___向甲方支付违约金；如乙方逾期10日及以上的，甲方有权解除本合同，乙方应退还收取的合同价款。

9.2 如乙方违反本合同约定转让合同权利义务的，该转让对甲方无任何约束力，乙方自行承担因转让行为引起的后果与责任，并按合同价款总额的30%向甲方支付违约金；如该违约金不足以弥补甲方损失的，乙方应继续承担赔偿责任。

9.3 如乙方向甲方交付的货物未通过甲方验收的，乙方自行承担返工费用。

9.4 如乙方未按合同约定期限交付经甲方验收合格的货物或返工后质量仍达不到本合同约定或违反相关法律法规的，甲方有权解除本合同，乙方应按合同价款总额的30%向甲方支付违约金；违约金不足以弥补甲方损失的，乙方应继续承担赔偿责任。

9.5 如任何一方违反本合同约定单方解除本合同的，按合同价款总额的30%向对方支付违约金；如该违约金不足以弥补对方损失的，应继续赔偿损失。

9.6 如乙方违反本合同第十一条特别约定的，赔偿甲方包括但不限于因乙方侵权而向甲方主张知识产权侵权责任、因乙方违反保密约定对甲方造成的侵权责任以及违反诚信经营承诺等所有损失。

第十条 不可抗力

10.1 因法定不可抗力致使一方延期或不能履行其在本合同项下的义务，则受不可抗力影响的一方应立即通知另一方，并在其后15日内提供证明文件，说明其延期或不能履行本合同义务的原因。

10.2 如发生不可抗力事件，任何一方均无需对另一方因本合同未能履行或延期而遭受的损失负责；遭受不可抗力的一方应立即采取措施尽量减少或消除不可抗力事件的影响。

第十一条 特别约定

11.1 乙方保证向甲方提供的货物或货物的任何一部分未侵犯第三方知识产权。

11.2 乙方对与本项目有关所有事项均保密，不得以任何方式向第三方披露。

11.3 乙方应向甲方订立《供应商廉洁经营承诺书》附件二。

第十二条 争议解决

12.1 如因订立或履行本合同发生争议，双方协商解决；协商不成，任何一方均可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

第十三条 其他

13.1 甲方项目负责人为王丝路，联系电话： ；乙方项目负责人为丁力，联系电话 。项目负责人代表各方并全权负责各方的相关工作。

13.2 本合同如有未尽事宜，经双方协商一致，可书面补充约定。

13.3 中标通知书或委托书、履行本合同有关的技术资料 and 文件、投标文件、供应商廉洁经营承诺、附件等均为本合同组成部分。

13.4 本合同经甲乙双方盖章且授权代表签字即生效。本合同一式4份，甲乙双方各执2份。

(此下无正文)



发包人 武汉市江汉区教育局基建维修 承包人 湖北万祥商厨科技有限公司
仪器设备管理站
授权代表: 王经路 授权代表: 丁力
签字(盖章): 王经路 签字(盖章): 丁力
地 址: _____ 地 址: _____
邮政编码: / 邮政编码: _____
电 话: _____ 电 话: _____
传 真: / 传 真: /
电子邮箱: _____ 电子邮箱: _____
开户银行: _____ 开户银行: _____
银行账号: _____ 银行账号: _____

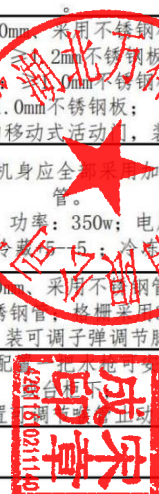
签约时间: 2024-06-

附件一：货物清单

序号	类别	设备名称	规格及技术参数	品牌或生产厂家	单位	数量	单价	合计
	一楼							
	1、烹饪间							
1		单头大锅灶 (天然气) ▲(提供所投产品满足此条要求的承诺函)	1100*1150*800(400+100)mm、1、板材炉架配件材质: 面板不锈钢201材质厚度≥1.5mm, 侧板厚度≥1.0mm, 炉架不锈钢38X25方管≥1.2mm厚。炉腿固定管为不锈钢80*40方管, 配不锈钢水龙头、手柄。 2、燃烧器: 应采用不锈钢整体焊接控腔, 多头式燃烧器(十八独立喷嘴燃烧)喷嘴应用310S耐热不锈钢材质。 3控制系统: 智能控制系统, 带显示器, 应具备显示工作状态, 工作时间、火力大小、故障提示、熄火保护、一键启动的功能。应采用厚度≥1.5mm不锈钢全封闭电源盒; 应配备Φ30的不锈钢防水开关及铜燃气阀; 采用双叶轮≤80W静音风机, 风压≤1100PA。					
2		双头低汤炉 (天然气) ▲(提供所投产品满足此条要求的承诺函)	1200*750*500(600+100)mm、1、板材炉架配件材质: 面板不锈钢201材质厚度≥1.5mm厚, 侧板厚度≥1.0mm, 炉架材质应为不锈钢38X25方管≥1.2mm厚, 炉腿固定管应为不锈钢80*40方管, 配不锈钢水龙头、手柄。 2、燃烧器: 多头式燃烧器(七个独立喷嘴燃烧)喷嘴采用310S耐热不锈钢材质。 3、控制系统: 智能控制系统, 带显示器, 应具备显示工作状态, 工作时间、火力大小、故障提示、熄火保护、一键启动的功能。应采用厚度≥1.5mm不锈钢全封闭电源盒; 应配备Φ30的不锈钢防水开关及铜燃气阀; 采用双叶轮≤80W静音风机, 风压≤1100PA。					



3	拼台	300*1150*800/1200mm、采用304#材质不锈钢板磨砂板材质； 面板采用厚 ≥ 1.2 mm不锈钢板，背板采用厚 ≥ 1.0 mm不锈钢板 应配备通脚 $\phi 38$ 不锈钢圆管，加强筋 $\phi 25$ 不锈钢圆管，装有可调不锈钢子弹脚4个。
4	单星带板水池	1200*700*800 mm、采用304#材质不锈钢板磨砂板； 1、台面板厚度 ≥ 1.2 mm，星盆斗厚度 ≥ 1.0 mm； 2、立柱采用厚 $\phi 38*1.0$ mm不锈钢管 3、用不锈钢管厚 $\phi 25*1.0$ mm做加强筋，装可调子弹脚4个。
5	单通工作台	1800*800*800mm、采用不锈钢板磨砂板； 1、台面板厚度 ≥ 1.2 mm不锈钢板材料木芯板； 2、层板、侧板厚度 ≥ 1.0 mm不锈钢板，门板厚度： ≥ 1.0 mm不锈钢板； 3、内设加强筋，双向移动式活动门，装可调子弹脚4个。
6	四门高身冷柜▲（提供所投产品满足此条要求的承诺函）	1200*700*1900mm 机身应全采用加厚不锈钢板材；铜管。 容量：800L 功率：350w；电压：220V 温度 $^{\circ}C$ 冷藏 $5-15$ ；冷冻 $-5-25$ 。
7	四层栅格货架	1500*500*1500mm、采用不锈钢管；立柱采用38mm*38mm*1.0mm不锈钢管，格栅采用38mm*25mm*1.0mm不锈钢管，装可调子弹调节脚4个。
8	洗地水龙头	管长度：5-15M 、配置：出水地可安装在墙壁、天花板 配置：出水器
	2、切配区	



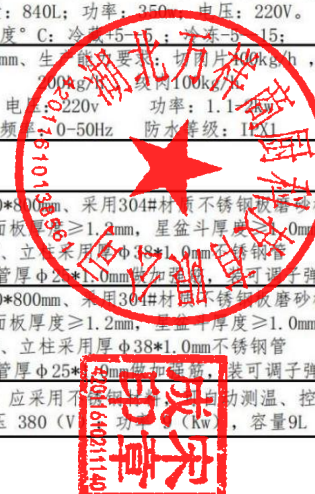
9	双层工作台	1800*800*800mm、采用304#材质不锈钢板磨砂板； 1、台面厚度：≥1.2mm； 2、下层为格栅厚：25mm×25mm×1.0mm不锈钢方管； 3、围裙厚度：≥1.0mm； 4、衬板：夹心板厚度≥16mm厚，加强筋厚度≥1.0mm； 5、通脚厚φ38×1.0mm不锈钢圆管，装可调不锈钢子弹脚4个。
10	大单星水池	1000*700*800mm、采用304#材质不锈钢板磨砂板； 1、台面板厚度≥1.2mm，星盆斗厚度≥1.0mm； 2、立柱采用厚φ38*1.0mm不锈钢管 3、用不锈钢管厚φ25*1.0mm做加强筋，装可调子弹脚4个
11	四层栅格货架	1200*500*1500mm、采用不锈钢管；立柱采用φ88mm*38mm*1.0mm 不锈钢管；格栅采用φ38mm*38mm*1.0mm不锈钢管，装可调子弹 调子弹脚4个。
12	菜刀砧板消毒柜	600*650*1380mm 功率：600W；热风循环/紫外线；60-80度； 上层刀具/砧板；
13	洗地水龙头	管长度：5-15M 配置一把水龙头，安装于墙壁、水龙头或台 柜下； 配置可调节喉管止动器。
	3、蒸饭区	
14	双门蒸饭车 (天然气) ▲(提供所 投产品满足 此条要求的 承诺函)	24盘、1、材质：面板不低于201不锈钢板，厚度≥1.0mm， 2、规格：≥24盘，约1390*650*1740mm； 3、整体发泡，节能环保； 4、耐高温蒸汽，硅胶门封； 5、 6、温度保护装置。



15		双层工作台	1800*800*800mm、1800*800*800mm 采用304#材质不锈钢板磨砂板； 1、台面厚度：≥1.2mm； 2、下层为格栅厚：25mm×25mm×1.0mm不锈钢方管； 3、围裙厚度：≥1.0mm； 4、衬板：夹心板厚度≥16mm厚，加强筋厚度≥1.0mm； 5、通脚厚φ38×1.0mm不锈钢圆管，装可调不锈钢子弹脚4个。
16		大单星水池	1000*700*800mm、采用304#材质不锈钢板磨砂板； 1、台面板厚度≥1.2mm，星盆斗厚度≥1.0mm； 2、立柱采用厚φ38*1.0mm不锈钢管 3、用不锈钢管厚φ25*1.0mm做加强筋，装可调子弹脚4个。
	4、植物加工区		
17		大单星水池	1200*700*800mm、采用304#材质不锈钢板磨砂板； 1、台面板厚度≥1.2mm，星盆斗厚度≥1.0mm； 2、立柱采用厚φ38*1.0mm不锈钢管 3、用不锈钢管厚φ25*1.0mm做加强筋，装可调子弹脚4个。
18		开水器（带支架）	9kw/380、应采用不锈钢材料，带自动测温装置。 电压380（V）；功率9（Kw），容量9L
19		土豆脱皮机	850*600*1100mm，生产能力要求：750kg/h，电机规格： 1.1kw 380V，额定功率：50Hz，防护等级： IPX1，传动轴转速：2600min，拨料器直径：45mm，普通 V带：A1400-2，机型 尺寸参数：850*600*1100mm
20		四层栅格货架	1200*500*1500mm、采用不锈钢管，立柱采用38mm*38mm*1.0mm 不锈钢管；格栅采用38mm*25mm*1.0mm不锈钢管，装可调子弹
	5、肉类、水产加工区		



21		大单星水池	1000*700*800mm、采用304#材质不锈钢板磨砂板； 1、台面板厚度≥1.2mm，星盆斗厚度≥1.0mm； 2、立柱采用厚φ38*1.0mm不锈钢管 3、用不锈钢管厚φ25*1.0mm做加强筋，装可调子弹脚4个。
22		开水器（带支架）	9kw/380、应采用不锈钢材料，可自动测温、控温。 电压 380 (V)；功率 9 (Kw)，容量9L
23		单星带板水池	1500*700*800mm、采用304#材质不锈钢板磨砂板； 1、台面板厚度≥1.2mm，星盆斗厚度≥1.0mm； 2、立柱采用厚φ38*1.0mm不锈钢管 3、用不锈钢管厚φ25*1.0mm做加强筋，装可调子弹脚4个。
24		四门高身冷柜	1200*700*1900mm、机身应全部采用加厚不锈钢板材；铜管。 容量：840L；功率：350；电压：220V。 温度° C：冷藏+5-15；冷冻-5-15；
25		绞切两用机	420*590*710mm、生熟两用要器；切肉片100kg/h，切肉丝 900g/分钟绞肉100kg/h 电压：220v 功率：1.1-1.5kw 频率：50-50Hz 防水等级：IPX1
	6、洗碗消毒区		
26		大单星水池	1200*700*800mm、采用304#材质不锈钢板磨砂板； 1、台面板厚度≥1.2mm，星盆斗厚度≥1.0mm； 2、立柱采用厚φ38*1.0mm不锈钢管 3、用不锈钢管厚φ25*1.0mm做加强筋，装可调子弹脚4个。
27		大单星水池	1000*700*800mm、采用304#材质不锈钢板磨砂板； 1、台面板厚度≥1.2mm，星盆斗厚度≥1.0mm； 2、立柱采用厚φ38*1.0mm不锈钢管 3、用不锈钢管厚φ25*1.0mm做加强筋，装可调子弹脚4个。
28		开水器（带支架）	9kw/380、应采用不锈钢材料，可自动测温、控温。 电压 380 (V)；功率 9 (Kw)，容量9L



29		单星收残柜	1500*700*950mm、采用304#材质不锈钢板磨砂板； 1、台面厚度≥1.2mm； 2、立柱采用厚φ38*1.0mm不锈钢管； 3、用不锈钢管厚φ25*1.0mm做加强筋，装可调子弹脚4个； 4、推车式	
30		双门消毒柜	1330*6625*1920mm、1、全不锈钢箱体，外箱采用无指纹不锈钢材料； 2、全钢储物架。 3、电压：220V/50HZ，发热管功率：约6KW，容量：600-800L，消毒温度：40-125℃，消毒方式：光波+高温热风，风机功率：6*10W	
31		四门储物柜	1200*500*1800mm、采用不锈钢板磨砂板； 1.柜身面板厚度：≥1.2mm不锈钢板 2.分上下四层，层板、侧板厚度：≥1.0mm不锈钢板，门板厚度：≥1.8mm不锈钢板 3.内设加强筋，双向移动式活动门，装可调子弹脚4个。	
	7、	预进间		
32		洗手池	400*300*800mm、采用不锈钢板磨砂板； 1、台面厚度：≥1.2mm，星架斗厚度：≥1.0mm； 2、立柱采用厚φ38*1.0mm不锈钢管； 3、用不锈钢管厚φ25*1.0mm做加强筋，装可调子弹脚4个。	
	8、	分餐区		
33		单通工作台	1800*800*800mm、采用不锈钢板磨砂板； 1、台面厚度：≥1.2mm不锈钢板内衬木芯板； 2、层板、侧板厚度：≥1.0mm不锈钢板，门板厚度：≥1.0mm 3、内设加强筋，双向移动式活动门，装可调子弹脚4个。	
34		留样柜	555*580*1750mm、功率：150w 使用温度（℃）：0℃≤	留样柜：有背立式冷藏保鲜、玻璃

35		脚踏洗手池	600*700*950 、材质说明：采用不低于304#材质不锈钢板磨砂板； 1、台面厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，星盆斗厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 2、立柱采用厚 $\geq \phi 38*1.0\text{mm}$ 不锈钢管 3、用不锈钢管厚 $\geq \phi 25*1.0\text{mm}$ 做加强筋，装可调子弹脚4个				
36		双层工作台	1500*700*800mm、采用304#材质不锈钢板磨砂板； 1、台面厚度： $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2、下层为格栅厚： $25\text{mm} \times 25\text{mm} \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢方管； 3、围裙厚度： $\geq 1.0\text{mm}$ ； 4、衬板：夹心板厚度 $\geq 16\text{mm}$ 厚，加强筋厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 5、通脚厚 $\phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢圆管，装可调不锈钢子弹脚4个。				
37		三层送餐车	900*500*800+150mm、900*500*800+150mm 1、采用不锈钢材质，钢板承重 $\geq 70\text{KG}$ 、轮子承重 $\geq 100\text{KG}$ ；				
38		推车式餐梯 ▲（提供所投产品满足此条要求的承诺函）	井道尺寸(宽 \times 深)(mm)：1200*1300 提升高度(m)：一层2.1米 二层2.4米 轿内尺寸(宽 \times 深)：600*800 轿厢前壁：采用不低于304#不锈钢 1.2 轿厢后壁：采用不低于304#不锈钢 1.2 轿厢地面：材质不低于304#不锈钢 1.2	重量(kg)： $\geq 300\text{KG}$ 速度(m/s)：0.4m/s 层站门：2 服务楼层：2 基站：2 驱动方式：曳引交流单速 电源：动力电源：三相线制，交流380伏50赫兹 照明电源：单相交流220V/60赫兹 制作标准：JG135-2003《中华人民共和国建筑工业行业标准—杂物电梯》			



	9、主食库		
39		四层栅格货架	1200*500*1500mm、采用不锈钢管；立柱采用38mm*38mm*1.0mm不锈钢管；格栅采用38mm*25mm*1.0mm不锈钢管，装可调子弹调节脚4个。
40		米面架	1000*500*300mm、采用不锈钢管制作；装可调子弹调节脚4个。
41		四层平板货架	1500*500*1500mm、采用不锈钢管；立柱采用38mm*38mm*1.0mm不锈钢管；格栅采用38mm*25mm*1.0mm不锈钢管，装可调子弹调节脚4个。
	副食库		
42		四层栅格货架	1200*500*1500mm、采用不锈钢管；立柱采用38mm*38mm*1.0mm不锈钢管；格栅采用38mm*25mm*1.0mm不锈钢管，装可调子弹调节脚4个。
43		四层平板货架	1500*500*1500mm、采用不锈钢管；立柱采用38mm*38mm*1.0mm不锈钢管；格栅采用38mm*25mm*1.0mm不锈钢管，装可调子弹调节脚4个。
	10、男更衣间		
44		脚踏洗手池	600*600*950 、材质说明：采用不低于304#材质不锈钢磨砂板； 1、台面厚度≥1.2mm，柜身厚度≥1.0mm 2、立柱采用厚≥φ38*1.0mm不锈钢管 3、用不锈钢管厚≥φ25*1.0mm做加强筋，装可调子弹脚4个
45		更衣柜	900*400*1800mm、采用304#材质不锈钢板磨砂板； 1.柜身面板厚度：≥1.2mm不锈钢板 2.分上下四层，层板、隔板厚度：≥1.0mm不锈钢板，门板厚度：≥1.0mm 3.内设加强筋，双向移位器，装可调子弹调节脚4个。
	11、女更衣间		



46		脚踏洗手池	600*600*950 、材质说明：采用不低于304#材质不锈钢板磨砂板； 1、台面厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，星盆斗厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 2、立柱采用厚 $\geq \phi 38*1.0\text{mm}$ 不锈钢管 3、用不锈钢管厚 $\geq \phi 25*1.0\text{mm}$ 做加强筋，装可调子弹脚4个	
47		更衣柜	900*400*1800mm、采用304#材质不锈钢板磨砂板； 1.柜身面板厚度： $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板 2.分上下四层，层板、侧板厚度： $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，门板厚度： $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板 3.内设加强筋，双向移动式活动门，装可调子弹调节脚4个。	
	12、检 验室			
48		感应洗手池	400*300*800mm、采用不锈钢板磨砂板； 1、台面厚度： $\geq 1.2\text{mm}$ ，星盆斗厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 2、立柱采用厚 $\geq \phi 38*1.0\text{mm}$ 不锈钢管 3、用不锈钢管厚 $\geq \phi 25*1.0\text{mm}$ 做加强筋，装可调子弹脚4个。 4、带感应水龙头	
49		留样柜▲ (提供所投 产品满足此 条要求的承 诺函)	555*580*1750mm、功率： 150W 使用温度($^{\circ}\text{C}$)： $5\text{C} \leq t \leq 10\text{C}$ ；铜管立式冷藏保鲜、玻璃 门展示。	
50		单通工作台	1800*800*800mm、采用不锈钢板磨砂板； 1、台面厚度： $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板内衬木芯板； 2、层板、侧板厚度： $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，门板厚度： $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板 3、内设加强筋，双向移动式活动门，装可调子弹脚4个。	
	二楼设 备			
	1、早餐 间			



51		电饼铛	内直径600mm、规格：840*660*760mm；电源：380V；功率：4.8KW；温度范围：120-250摄氏度之间；
52		电磁单炒单温炉	1000*900*1150 、1.微晶凹板 ϕ 400mm, 2.不低于304#不锈钢外壳厚:侧板标厚: \geq 1.0mm,面板标厚: \geq 1.5mm 3.308V-12KW
53		拼台	300*1150*800/1200mm、采用304#材质不锈钢板磨砂板材质:面板采用厚 \geq 1.2mm不锈钢板,背板采用厚 \geq 1.0mm不锈钢板应配备通脚 ϕ 38不锈钢圆管,加强筋 ϕ 25不锈钢圆管,装有可调不锈钢子弹脚4个。
54		单门蒸饭车(天然气)	12盘、面板采用不锈钢板,厚度 \geq 1.0mm,规格:12盘,耗气量:1.2-2.0m ³ /h
55		开水器(带支架)	9kw/380、应采用不锈钢材料,有自动测温、控温。电压380V(三相四线制)容量90L
56		电热豆奶机	45L、全不锈钢机身,带304不锈钢滤网大器盖,蒸煮一体,出浆即饮,不锈钢机身,内置过滤网,四叶风冷铜芯电机,大功率,多位监控,保障机器正常运行,多功能操作面板。
57		双星水池	1200*700*800mm 、采用304#材质不锈钢板磨砂板; 1、台面厚度 \geq 1.2mm,星盆斗厚度 \geq 1.0mm; 2、立柱采用厚 ϕ 48*1.0mm不锈钢管 3、用不锈钢管厚 ϕ 25*1.0mm做加强筋,装有可调子弹脚4个。
58		双层工作台	1200*600*800mm;1800*600*800mm 采用304#材质不锈钢板磨砂板; 1、台面厚度: \geq 1.2mm; 2、下层为格栅厚:25mm \times 25mm \times 1.0mm不锈钢方管; 3、围板厚度: \geq 1.0mm; 4、衬板:夹心板厚度 \geq 16mm,加强筋厚度 \geq 1.0mm; 5、通脚厚 ϕ 38 \times 1.0mm,加强筋,装有可调不锈钢子弹脚4个。
	2、白案间		

59		压面机	490*320*850、材质说明：不锈钢压面机 功率(KW):2.2KW 电压/频率(V/HZ):220/50 面棍转速(r/min):69 面棍长度(mm):250
60		和面机	2.2kw、功率(kw):2.2; 电压/频率(v/hz):380/50; 和面量(kg):50; 外形尺寸(mm):430*750*930
61		脚踏单星水池	600*600*950 、采用304#材质不锈钢板磨砂板; 1、台面厚度 $\geq 1.2\text{mm}$, 星盆斗厚度 $\geq 1.0\text{mm}$; 2、立柱采用厚 $\phi 38*1.0\text{mm}$ 不锈钢管 3、用不锈钢管厚 $\phi 25*1.0\text{mm}$ 做加强筋, 装可调子弹脚4个。
62		木案工作台	1800*800*800mm、不锈钢框架, 立柱用 $\phi 50$ 钢管外套 $\phi 51$ 不锈钢管, 钢板厚度 $\geq 40\text{mm}$ 。
63		面粉车	配套、材质说明: 采用不低于304#材质不锈钢板磨砂板; 1、台面厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板内衬木板 2、层板、侧板厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板, 门板厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板 3、内设加强筋, 双向移动式活动门, 装可调子弹脚4个。
64		电烤箱	三层六盘、1.配置: 数显电表数, 额定 99min , 蜂鸣报警装置, 红外线辐射加热 2. 电源-功率: 380V 3N 19.8KW 3. 材质: 外壳正面为201不锈钢, 其余镀锌板 4. 温度: 室温-400℃ 5. 不锈钢透窗门板
65		发酵箱	700*600*800mm 容量: 12kg 功率: 2.2KW 电压: 220V/50Hz



66		四门高身冷柜	1200*700*1900mm、机身应全部采用加厚不锈钢板材；铜管。 容量：840L；功率：350w；电压：220V。 温度° C：冷藏+5--5；冷冻-5--15；
	3、洗消间		
67		大单星水池	1000*700*800mm、采用304#材质不锈钢板磨砂板； 1、台面厚度≥1.2mm，星盆斗厚度≥1.0mm； 2、立柱采用厚Φ38*1.0mm不锈钢管 3、用不锈钢管厚Φ25*1.0mm做加强筋，装可调子弹脚4个。
68		收残台	1000*700*800mm、采用不锈钢板磨砂板； 1. 台面厚度：≥1.2mm不锈钢板，应带背板， 2. 衬板厚度：≥16mm厚夹心板，加强筋厚度：≥1.0厚的不锈钢管 3. 通脚Φ38*1.0mm不锈钢圆管，装可调子弹脚4个。
69		开水器（带支架）	9kw/380、应采用不锈钢材料，可自动保温、控温。 电压：380(V)；功率9(Kw)，容量9L
70		双门消毒柜	1330*6625*1920mm 1、全不锈钢材料，外箱采用无指纹不锈钢材料； 2、全钢储物架。 3、电压：220V/50Hz，加热管功率：约6KW，容量：600-800L，消毒温度：40--25℃，消毒方式：光波+高温热风，风机功率：约40W
71		四门储物柜	1200*500*1800mm、采用不锈钢板磨砂板； 1. 柜身面板厚度：≥1.2mm不锈钢板 2. 分上下四层，层板、侧板厚度：≥1.0mm不锈钢板，门板厚度：≥2.0mm不锈钢板 3. 内设加强筋，双向移动门脚，装可调子弹脚4个。
	4、备餐间		



72		煮面炉	Φ50、应采用不锈钢定制, 9KW/380V
73		双层工作台	1200*700*800mm、1800*800*800mm 采用304#材质不锈钢板磨砂板; 1、台面厚度: ≥1.2mm; 2、下层为格栅厚: 25mm×25mm×1.0mm不锈钢方管; 3、围裙厚度: ≥1.0mm; 4、衬板: 夹心板厚度≥16mm厚, 加强筋厚度≥1.0mm; 5、通脚厚Φ38×1.0mm不锈钢圆管, 装可调不锈钢子弹脚4个。
74		双层工作台	1500*700*800mm、1800*800*800mm 采用304#材质不锈钢板磨砂板; 1、台面厚度: ≥1.2mm; 2、下层为格栅厚: 25mm×25mm×1.0mm不锈钢方管; 3、围裙厚度: ≥1.0mm; 4、衬板: 夹心板厚度≥16mm厚, 加强筋厚度≥1.0mm; 5、通脚厚Φ38×1.0mm不锈钢圆管, 装可调不锈钢子弹脚4个。
75		五格保温售饭工作柜	1800*800*890mm、采用不锈钢板材材质磨砂板; 1、台面厚度: ≥1.2mm不锈钢板; 2、侧板、挡板厚度: ≥1.0mm厚不锈钢板; 3、通脚38mm*38mm*1.0mm不锈钢方管, 装可调子弹调节脚4个。 4. 3KW/1PH/220V, 电加热式, 配1/1份菜单5套
76		脚踏单星水池	600*700*950 采用304#材质不锈钢板磨砂板; 1、台面板厚度≥1.2mm, 星盆厚度≥1.0mm; 2、立柱采用厚Φ38*1.0mm不锈钢管 3、用不锈钢管厚Φ25*1.0mm做加强筋, 装可调子弹脚4个。
77		四门储物柜	1200*500*1800 采用不锈钢板磨砂板; 1. 柜身面板厚度: ≥2.0mm不锈钢板 2. 分上下四层, 层板、门板厚度: ≥1.0mm不锈钢板, 门板厚度: ≥1.8mm不锈钢板 3. 内设加强筋, 双向移门, 装可调子弹调节脚4个。



78		单通工作台	1800*800*800mm、采用不锈钢板磨砂板； 1、台面厚度：≥1.2mm不锈钢板内衬木芯板； 2、层板、侧板厚度：≥1.0mm不锈钢板，门板厚度：≥1.0mm 不锈钢板； 3、内设加强筋，双向移动式活动门，装可调子弹脚4个。
79		单星连台感应水池	1200*700*950 、采用不锈钢板磨砂板； 1、台面厚度：≥1.2mm，星盆斗厚度：≥1.0mm； 2、立柱采用厚Φ38*1.0mm不锈钢管 3、用不锈钢管厚Φ25*1.0mm做加强筋，装可调子弹脚4个。 4、带感应水龙头
	5、餐厅		
80		餐厅洗碗池	4600*600*950 、材质说明：采用不低于304#材质不锈钢磨砂板； 1、台面厚度：≥1.2mm，星盆斗厚度：≥1.0mm 2、立柱采用厚Φ38*1.0mm不锈钢管 3、用不锈钢管厚Φ25*1.0mm做加强筋，装可调子弹脚4个。
81		灭蝇灯	40W、功率100W
82		紫外线消毒灯	L=1200mm、额定电压220V (V) 额定功率：36W 紫外线杀菌灯长度
83		洗地水龙头	管长度：5-15M、配置一把水枪可安装在墙壁、天花板或台 柜下； 配置可调节软管回水器
84		实木餐桌椅	1200*700 、常规，符合环保标准
	一楼排 烟净化 系统		
85		不锈钢烟罩	L*1200*500mm、采用304#材质、板厚度：≥1.0mm
86		不锈钢烟罩	L*1100*500mm、采用304#材质、板厚度：≥1.0mm

87		不锈钢隔油网	500*500mm、采用不锈钢磨砂板,板厚度: ≥1.0mm
88		不锈钢后封板	L*750*20mm、采用不锈钢磨砂板,板厚度: ≥1.0mm
89		不锈钢聚烟管	L*600*600mm、采用不锈钢板厚度: ≥1.0mm制作
90		不锈钢排烟管	L*600*1200mm、采用不锈钢厚度: ≥1.0mm制作
91		不锈钢排烟管	L*500*500mm、采用不锈钢厚度: ≥1.0mm制作
92		弯头	1200*600 、配套,材质: 厚度≥1.0mm不锈钢板材。
93		弯头	500*400 、配套,材质: 厚度≥1.0mm不锈钢板材。
94		变径	常规配套、材质: 厚度≥1.0mm不锈钢,内衬防腐材料,不漏油、漏风。
95		三通	常规、材质: 厚度≥1.0mm不锈钢板制作。
96		风机 ▲(提供所投产品满足此条要求的承诺函)	22KW、应为低噪音单进风风机,380V/22KW,处理风量: 36000-42000M3/H
97		风机支架含防震垫	配套、材质: 角钢制作; 符合离心风机、净化器尺寸。
98		弯头(风机出口)	配套、不锈钢板板厚度: ≥1.0mm。
99		风机保护器	22kw
100		低空排放油烟净化器	35000风量、1、处理风量: 5000m ³ /h(±5%); 2、油烟净化效率: ≥90%以上; 3、配备有智能控制系统实时监测电压电源控制自动调节电场强度,配备电加热装置,进风口带散热器。

101		净化器进出口	现场异型定制、不锈钢板板材厚度：≥1.0mm。
102		净化器支架 含防震垫	配套、材质：角钢制作；配合离心风机、净化器尺寸。
103		不锈钢法兰	现场异型定制、材质：不锈钢
104		不锈钢吊架	现场异型定制、材质：不锈钢材质
105		软接	配套、材质：三防布，长度≥0.5m，达到平衡、密封、防震动的效果（根据现场实际定制）。
106		防火阀	现场异型定制、材质说明：采用不锈钢磨砂板，板厚1.2mm，温度150°
107		消音管	现场异型定制、材质：不低于201#不锈钢板，厚度≥1.0mm
108		雨帽	配套 不锈钢材质
	二楼排 油烟系 统		
109		油烟净化器 一体机 ▲（提供所 投产品满足 此条要求的 承诺函）	1600*1100 、采用不低于201#不锈钢板制作，UV除味，油烟净化效率98%，采用机械离心和静电净化。单元平板式电场结构双驱油烟净化，在风机的带动下含油废气被吸入进入集烟罩的分离均衡区，进行物理碰撞拦截，剩余油雾粒子进入电场离子区被荷电，带电荷的油雾、尘受电场力的作用被吸附碳化，排除洁净的空气。触控控制，分梯开风机，各区独立启动或自动运行；前端拦截，烟道内嵌风机，油烟不外溢



110	油烟净化器一体机 ▲(提供所投产品满足此条要求的承诺函)	1500*1100 、采用不低于201#不锈钢板制造，带UV除味，油烟净化效率98%，采用机械分离和静电净化，净化单元平板式电场结构双驱油烟净化，在风机的带动下含油烟废气被吸入，进入集烟罩的分离均衡区，进行物理碰撞拦截，剩余油雾粒子进入电场离子区被荷电，带荷电的油、烟、尘受电场力的作用被吸附碳化，排除洁净的空气；触摸控制：一键开关机，分区独立启动或自动运行；前端拦截，烟道无积油，内嵌风机，油烟不外溢。
111	不锈钢排烟管	L*600*1000mm、采用不锈钢厚度：≥1.0mm制作
112	弯头	配套、材质：厚度≥1.0mm不锈钢板材。
113	变径	常规配套、材质：厚度≥1.0mm不锈钢，内嵌密封材料，不漏风。
114	不锈钢法兰	现场异型定制，材质：不锈钢
115	不锈钢吊架	现场异型定制，材质：不锈钢材质
	一楼新风系统	
116	不锈钢新风管	500*300mm、材质：厚度≥1.0mm不锈钢
117	不锈钢播风器	现场异型定制，材质：厚度≥1.0mm不锈钢
118	新风机(冷风机)	0.8-1.2KW、电压：220V； 2、功率：0.8-1.2KW； 3、风量：10000-18000m ³ /h；
119	新风机保护器	常规与风机匹配
120	不锈钢吊架	现场异型定制，不锈钢材质
121	新风机支架	现场异型定制，不锈钢材质
122	弯头	配套、材质：厚度≥1.0mm不锈钢板材。

123		新风管	L*400*300mm、常规
124		变径	常规配套、材质：厚度≥1.0mm不锈钢，内填密封材料，不漏油、漏风。
125		不锈钢法兰	现场异型定制、材质：不锈钢
126		不锈钢百叶窗	现场异型定制、材质：不锈钢
	二楼新风系统		
127		不锈钢新风管	500*300mm、常规
128		不锈钢播风器	现场异型定制、材质：厚度≥1.0mm不锈钢
129		新风机（冷风机）	0.8-1.2KW 风量：10000-18000 ³ /h； 4、噪音≤60dB
130		新风机保护器	常规、与新风机匹配
131		不锈钢吊架	现场异型定制、材质：不锈钢材质
132		新风机支架	与新风机匹配
133		弯头	配套、材质：厚度≥1.0mm铁制板材。
134		新风管	L*400*300mm、常规
135		变径	常规配套、材质：厚度≥1.0mm不锈钢，内填密封材料，不漏油、漏风。
136		不锈钢法兰	现场异型定制、材质：不锈钢
137		不锈钢百叶窗	现场异型定制、材质：不锈钢
	厨房灭火系统		



138		双瓶灭火装置▲(提供所投产品满足此条要求的承诺函)	现场异型定制、厨房自动灭火系统双瓶 厨房自动灭火系统系用于灶台着火时进行迅速扑灭,且不会复燃。具有自动监控、自动启动、手动启动、机械启动功能。应具有下列功能及效能: 1、灭火系统设备应提供连接消防控制中心信号传输端子,且能提供切断燃气阀端子。 2、驱动压力:12MPa
	厨房小件		
139		不锈钢快餐盘	六格、六格/材质说明:食品级不锈钢304#材质
140		不锈钢夹层汤碗	11.5公分、材质说明:食品级不锈钢304#材质
141		不锈钢筷子	常规、材质说明:食品级不锈钢304#材质
142		不锈钢夹层汤碗	16公分、材质说明:食品级不锈钢304#材质
143		打菜分餐勺	常规、材质说明:食品级不锈钢304#材质
144		Φ800大钢锅	常规、材质说明:加厚不锈钢
145		炒锅	50cm材质说明:带耳加厚锅
146		炒勺	常规、材质说明:食品级不锈钢304#材质
147		大锅铲	常规、材质说明:食品级不锈钢304#材质
148		锅铲	常规、材质说明:食品级不锈钢304#材质
149		10"加厚油鼓	常规、材质说明:食品级不锈钢304#材质
150		钢把漏勺	28cm、材质说明:食品级不锈钢304#材质
151		密漏	22cm、材质说明:食品级不锈钢304#材质
152		不锈钢舀瓢	常规、材质说明:食品级不锈钢304#材质
153		桑刀	2#、材质说明:食品级不锈钢材质
154		文武刀	常规、材质说明:食品级不锈钢材质
155		砍刀	刀背厚0.3cm、材质说明:食品级不锈钢材质

156	不锈钢刀具盒	常规、材质说明：食品级不锈钢304#材质
157	多功能食物处理器	常规、材质说明：食品级不锈钢材质
158	电子称	500*400*800、材质说明：机身采用全不锈钢材质，防水传感器，防水防尘按键，加厚防滑秤盘，可折叠可后仰。
159	锅刷	加粗、材质说明：竹制品
160	白毛巾	40*60、材质说明：棉制品
161	钢丝球	常规、
162	不锈钢剪刀	中号、18-24cm 1、材质：碳钢； 2、刀刃6-10cm，全长18-24cm
163	钢刨刀	中号、刀口长度约5.8cm 材质：食品级304#不锈钢
164	长袖厨师服	L/XL/XL、材质说明：棉混纺布料
165	厨师帽	常规、材质说明：棉混纺布料
166	套鞋	37/40/42码、材质说明：橡胶材质
167	胶手套	中号、材质说明：PVC材质
168	防水围腰	常规、材质说明：PVC材质
169	防水袖套	常规、材质说明：PVC材质
170	一次性口罩	20个/盒、10个/盒
171	40cm钢漏盆	40cm、材质说明：食品级不锈钢304#材质
172	40cm钢盆	40cm、材质说明：食品级不锈钢304#材质
173	50cm钢盆	50cm、材质说明：食品级不锈钢304#材质
174	60cm钢盆	60cm、材质说明：食品级不锈钢304#材质
175	Φ40cm不锈钢桶	Φ40cm、材质说明：食品级不锈钢304#材质
176	Φ60cm不锈钢圆桶	60cm、材质说明：食品级不锈钢304#材质
177	留样保鲜盒	常规、材质说明：食品级塑料材质
178	3#保鲜盒	常规、材质说明：食品级塑料材质

179	5#保鲜盒	常规、材质说明：食品级塑料材质	
180	16cm味盅	常规、材质说明：食品级不锈钢304#材质	
181	小味勺	常规、材质说明：食品级不锈钢304#材质	
182	塑料砧板	50/加厚、红黄蓝绿、材质说明：食品级塑料材质	
183	磨刀石	中号、材质说明：粗细	
184	大号塑料菜筐	大号、1、约50*27cm； 2、材质：塑料； 3、材质说明：食品级塑料材质	
185	中号菜筐	中号、约49*16cm；材质：塑料；颜色：红色，食品级塑料材质	
186	塑料筐	60*40*20、材质说明：食品级塑料材质	
187	长柄钢丝捞	28cm、材质说明：食品级不锈钢304#材质	
188	长柄水勺	常规、材质说明：食品级不锈钢304#材质	
189	蒸饭柜孔盘硅胶垫	常规、材质说明：食品级硅胶材质	
190	不锈钢筷子盒	常规、材质说明：食品级不锈钢304#材质	
191	筷子消毒机	常规、材质说明：高温消毒、食品级不锈钢304#材质	
192	砧板架	常规、材质说明：食品级不锈钢304#材质	
193	垃圾桶	圆型、120L	
			932100



2.3 验收证明

工程项目验收单

项目名称：2024年江汉区新建校厨房设备采购项目1包

致：武汉市江汉区教育局基建维修仪器设备管理站单位/公司

我公司承建的2024年江汉区新建校厨房设备采购项目1包工程项目，现已严格按照施工方案完成施工。经我方检查合格，烦请贵单位/公司领导验收检查。

施工单位：（盖章）

2024年8月5日



验收意见：

无质量问题，予以验收。

验收单位：（盖章）

年 月 日



3、华中分部 2024 年员工食堂设备及耗材供应项目 3.1 中标通知书

中标通知书

湖北万祥商厨科技有限公司：

经依法招标,确定你公司为国网华中分部2024年第一批零星采购服务类公开招标采购(招标编号:382451),791其他服务 包6的中标人,中标折扣率为88.00%。

请贵公司登录招标人招投标交易平台信息系统(<https://ecp.sgcc.com.cn/ecp2.0/portal/>)完成电子合同确认签署或回函确认,在《中标通知书》发出之日30天内,携带相关资料签订合同;并按照招标文件要求向招标代理机构交纳招标代理服务费。

特此函告。



招标人：国家电网公司华中分部

招标代理机构：国网湖北省电力有限公司物资公司（国网湖北招标有限公司）



3.2 合同



SGTYHT/23-QT-001 服务框架采购协议
合同编号: SGHZ0000HQQT2400425

华中分部 2024 年员工食堂设备及耗 材供应服务

合同编号 (甲方):

合同编号 (乙方):

委 托 人 (甲方): 国家电网有限公司华中分部
后勤管理中心

受 托 人 (乙方): 湖北万祥商厨科技有限公司

签订日期: 2024 年

签订地点: 湖北武汉





目 录

1. 项目概况.....	1
2. 承包方式.....	27
3. 工作人员.....	27
4. 双方义务.....	27
5. 材料和设备.....	28
6. 合同价格.....	29
7. 结算.....	30
8. 知识产权.....	30
9. 保密义务.....	30
10. 违约责任.....	31
11. 合同的变更或解除.....	32
12. 争议解决.....	32
13. 合同生效.....	33
14. 通知和送达.....	33
15. 其他.....	33
16. 份数.....	33
17. 特别约定.....	34





华中分部 2024 年员工食堂设备及耗材供应服务

委托人 (甲方): 国家电网有限公司华中分部后勤管理中心

受托人 (乙方): 湖北万祥商厨科技有限公司

鉴于甲方实施的华中分部 2024 年员工食堂设备及耗材供应服务, 根据《中华人民共和国民法典》及其他相关法律、法规和规章的规定, 甲乙双方经协商一致, 订立本协议。

1. 项目概况

1.1 服务内容:

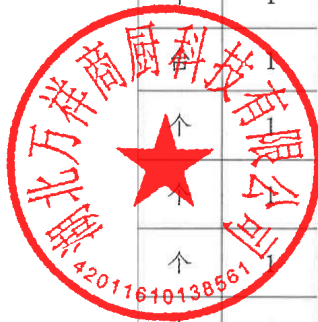
序号	设备名称	规格型号	计量单位	工程量	全费用综合单价 (元)	备注
1	搅拌机		台	1		
2	真空封口机		台	1		
3	冰柜		台	1		
4	计重秤		台	1		
5	电子厨房秤		台	1		
6	香料粉碎机		台	1		
7	不锈钢筷子机		台	1		
8	实木餐椅		把	1		
9	豆浆机		台	1		
10	双门消毒柜		台	1		
11	榨水车		个	1		
12	磨浆机		台	1		
13	餐炉		台	1		





SGTYHT/23-QT-001 服务框架采购协议
合同编号: SGHZ0000HQQT2400425

序号	设备名称	规格型号	计量单位	工程量	全费用综合单价(元)	备注
14	餐炉		台	1		
15	开水器		台	1		
16	单门消毒柜		台	1		
17	防爆高压锅		个	1		
18	加大款魔术刮水器		套	1		
19	电陶炉		个	1		
20	体脂秤		台	1		
21	筷子消毒机		个	1		
22	小号餐车		个	1		
23	电饭煲		个	1		
24	砂钢感应垃圾桶		个	1		
25	自助餐陈列架		个	1		
26	亚克力自助点心架		个	1		
27	多功能料理机		个	1		
28	两片吐司机		个	1		
29	空调		台	1		
30	消毒柜		台	1		
31	风幕机		台	1		
32	壁扇		个	1		
33	落地扇		台	1		





SGTYHT/23-QT-001 服务框架采购协议
 合同编号: SGHZ0000HQQT2400425

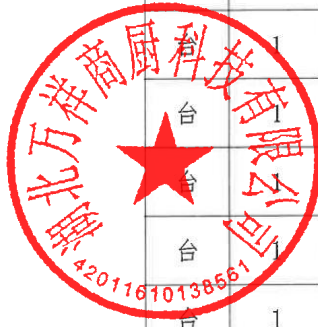
序号	设备名称	规格型号	计量单位	工程 量	全费用 综合单价 (元)	备注
34	黑底牛奶桶		只	1)	
35	四片多士炉		个	1	,	
36	三层货架		套	1		
37	双层点心架		套	1		
38	电子台秤		台	1		
39	加厚复底矮汤桶		个	1		
40	电饼铛		台	1		
41	台式电磁炉		台	1		
42	和面机					
43	压面机					
44	切肉机		台	1		
45	绞肉机		台	1		
46	蒸笼锅		套	1		
47	千味锅		套	1		
48	康宁煲		套	1		
49	康宁煲蒸笼格		只	1		
50	康宁煲		套	1		
51	康宁煲蒸笼格		只	1		
52	大号餐车		辆	1		
53	双头牛奶加热器		台	1		
54	超静音型吸尘器		台	1		





SGTYHT/23-QT-001 服务框架采购协议
合同编号: SGHZ0000HQQT2400425

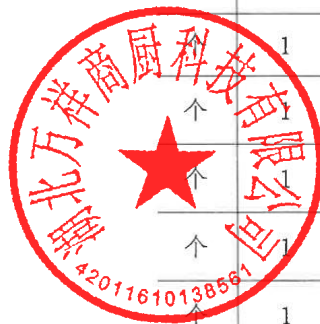
序号	设备名称	规格型号	计量单位	工程量	全费用综合单价(元)	备注
55	燃气检测仪		个	1		
56	切骨机		台	1		
57	灭蚊灯		台	1		
58	消毒柜		只	1		
59	碎冰机		台	1		
60	不锈钢五层加厚货架		个	1		
61	不锈钢带锁加厚碗柜		个	1		
62	洗米机		台	1		
63	咖啡机		台	1		
64	烤箱		台	1		
65	发酵箱		台	1		
66	台式四孔电蒸包炉		台	1		
67	台式六孔电蒸包炉		台	1		
68	四眼炉		台	1		
69	电饭煲		个	1		
70	电饭煲		个	1		
71	六门双温冷柜		台	1		
72	制冰机		台	1		
73	电力烤箱		台	1		
74	制冰机		台	1		





SGTYHT/23-QT-001 服务框架采购协议
合同编号: SGHZ0000HQQT2400425

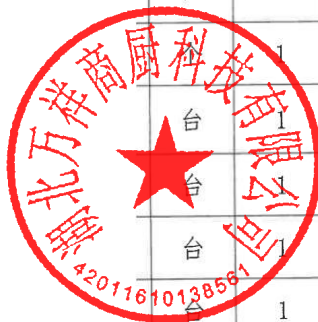
序号	设备名称	规格型号	计量单位	工程数量	全费用综合单价(元)	备注
75	发酵箱		台	1		
76	食物垃圾处理		台	1		
77	不锈钢拖把池		套	1		
78	电刨刀		个	1		
79	电炸锅		台	1		
80	不锈钢工作台		台	1		
81	双头暖碟机		台	1		
82	蒜蓉机		个	1		
83	电磁炉炒锅		个	1		
84	木桶电保温桶		个	1		
85	更衣资料柜		个	1		
86	单门更衣柜		个	1		
87	小柜		个	1		
88	小柜		个	1		
89	除湿机		台	1		
90	电热水壶		台	1		
91	不锈钢工作台		个	1		
92	不锈钢杯柜		个	1		
93	不锈钢工作台		个	1		
94	不锈钢工作台		个	1		





SGTYHT/23-QT-001 服务框架采购协议
合同编号: SGHZ0000HQQT2400425

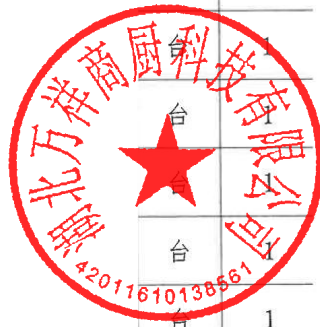
序号	设备名称	规格型号	计量单位	工程量	全费用综合单价(元)	备注
95	吹地机		台	1		
96	洗地机刷头		个	1		
97	二层不锈钢304工作台		个	1		
98	四格保温售卖工作柜		米	1		
99	份数盆		个	1		
100	暖饭车		台	1		
101	暖饭桶		台	1		
102	电磁九孔煮面炉		台	1		
103	面筛		台	1		
104	双层平板工作台		台	1		
105	弧形玻璃罩		台	1		
106	弧形玻璃罩		台	1		
107	弧形玻璃罩		台	1		
108	导轨		米	1		
109	电磁单门蒸柜		台	1		
110	电磁三门海鲜蒸柜		台	1		
111	L型双星污碟台		台	1		
112	网子		台	1		
113	隔油池		台	1		
114	四层平板货架		台	1		
115	双层平板工作台(带水龙头)		台	1		





SGTYHT/23-QT-001 服务框架采购协议
 合同编号: SGHZ0000HQQT2400425

序号	设备名称	规格型号	计量单位	工程数量	全费用综合单价(元)	备注
	头)					
116	双层平板工作台		台	1		
117	烟罩一体机		台	1		
118	四层平板货架		台	1		
119	四层平板货架		台	1		
120	四层栅格货架		台	1		
121	四层栅格货架		台	1		
122	米面架		台	1		
123	调料车					
124	平板推车		台			
125	三星水池					
126	双星水池		台			
127	双星水池		台	1		
128	大单星水池		台	1		
129	大单星水池		台	1		
130	单星水池		台	1		
131	单星水池		台	1		
132	双星污碟台(左台)		台	1		
133	挂墙洗手池		台	1		
134	长形洗手池		台	1		





SGTYHT/23-QT-001 服务框架采购协议
合同编号: SGHZ0000HQQT2400425

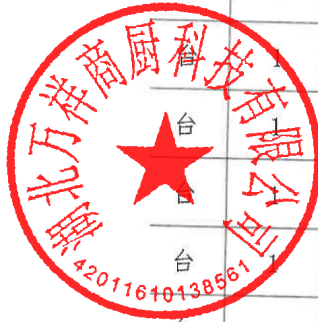
序号	设备名称	规格型号	计量单位	工程量	全费用综合单价(元)	备注
135	右单星杀鱼台		台	1		
136	双层工作台		台	1		
137	双层工作台		台	1		
138	简易工作台		台	1		
139	活动工作台		台	1		
140	双通工作台		台	1		
141	双通工作台		台	1		
142	双通暖碟柜		台	1		
143	双通暖碟柜		台	1		
144	单通工作台		台	1		
145	单通工作台		台	1		
146	洗地龙头		台	1		
147	炉拼台		台	1		
148	双头单尾小炒灶		台	1		
149	单头大锅灶		台	1		
150	双头矮汤炉		台	1		
151	单头矮汤炉		台	1		
152	四头煲仔炉		台	1		
153	六头煲仔炉		台	1		
154	单头靠炉		台	1		





SGTYHT/23-QT-001 服务框架采购协议
 合同编号: SGHZ0000HQQT2400425

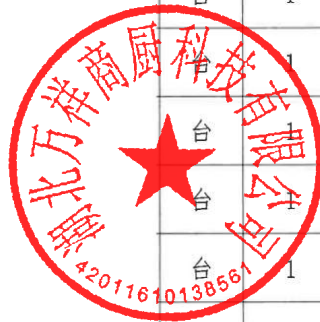
序号	设备名称	规格型号	计量单位	工程量	全费用综合单价(元)	备注
155	电磁双头单尾小炒炉		台	1		
156	电磁单头大锅炉		台	1		
157	电磁单头高背矮汤炉		台	1		
158	电磁双头高背矮汤炉		台	1		
159	四头电磁炉连柜座		台	1		
160	六头电磁炉连柜座		台	1		
161	烤鸭炉		台	1		
162	烧腊吊架连油盆		台	1		
163	挂墙式吊架连油盆		台	1		
164	双大门风干柜		台	1		
165	嵌入式圆形电磁炉		台	1		
166	双门蒸饭车(电热)		台	1		
167	单门蒸饭车(电热)		台	1		
168	燃气双门蒸饭车		台	1		
169	燃气单门蒸饭车		台	1		
170	三门海鲜蒸柜		台	1		
171	三门海鲜蒸柜		台	1		
172	燃气三门海鲜蒸柜		台	1		
173	燃气三门海鲜蒸柜		台	1		
174	双温四门雪柜		台	1		





SGTYHT/23-QT-001 服务框架采购协议
合同编号: SGHZ0000HQQT2400425

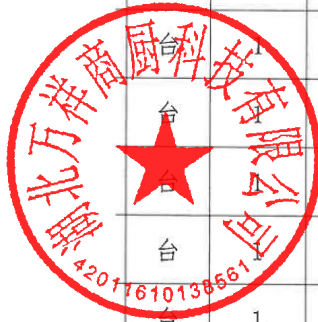
序号	设备名称	规格型号	计量单位	工程量	全费用综合单价(元)	备注
175	四门冷藏雪柜		台	1		
176	四门冷冻雪柜		台	1		
177	双温六门雪柜		台	1		
178	四门展示柜		台	1		
179	双门展示柜		台	1		
180	单门留样冰箱		台	1		
181	冷藏操作台		台	1		
182	冷藏操作台		台	1		
183	冷藏冻操作台		台	1		
184	活动式高身饼盆车		台	1		
185	紫外线消毒灯		台	1		
186	垃圾桶柜		台	1		
187	挂墙工具消毒柜		台	1		
188	木案工作台		台	1		
189	双缸双筛电炸炉连柜座		台	1		
190	台式双缸炸炉		台	1		
191	三层六盘不锈钢烘炉		台	1		
192	单头七星蒸炉		台	1		
193	单头肠粉炉		台	1		
194	面粉车		台	1		





SGTYHT/23-QT-001 服务框架采购协议
 合同编号: SGHZ0000HQQT2400425

序号	设备名称	规格型号	计量单位	工程量	全费用综合单价(元)	备注
195	双孔收餐工作台		台	1		
196	单孔收餐工作台		台	1		
197	高压花洒龙头		个	1		
198	双温龙头		个	1		
199	单温龙头		个	1		
200	感应龙头		个	1		
201	挂墙双层板		台	1		
202	挂墙双层板		台	1		
203	台面双层架		台	1		
204	台面双层架		台	1		
205	吊天花双层架		台	1		
206	揭盖式洗碗机		台	1		
207	通道式洗碗机		台	1		
208	备餐消毒柜		台	1		
209	高身储物柜		台	1		
210	码墙开口柜		台	1		
211	码墙开口柜		台	1		
212	自助保温餐炉		台	1		
213	黑色暖汤炉		台	1		
214	冰盆		台	1		





SGTYHT/23-QT-001 服务框架采购协议
合同编号: SGHZ0000HQQT2400425

序号	设备名称	规格型号	计量单位	工程量	全费用综合单价(元)	备注
215	电热牛奶鼎		个	1		
216	电热水器		台	1		
217	电热开水器		台	1		
218	台下洗杯机		台	1		
219	蛋糕展示柜		台	1		
220	储物柜连分杯器		台	1		
221	六门更衣柜		台	1		
222	四门更衣柜		台	1		
223	砧板消毒柜		台	1		
224	蔬菜清洗机		台	1		
225	不锈钢外壳锯骨机		台	1		
226	拌馅机		台	1		
227	30格水杯柜		台	1		
228	方形馒头机		台	1		
229	包子机		台	1		
230	五格保温台		台	1		
231	四格保温台		台	1		
232	弧形玻璃罩		台	1		
233	弧形玻璃罩		台	1		
234	小碗菜保温台		台	1		





SGTYHT/23-QT-001 服务框架采购协议
合同编号: SGHZ0000HQQT2400425

序号	设备名称	规格型号	计量单位	工程量	全费用综合单价(元)	备注
235	小碗菜保温台		台	1		
236	暖饭车		台	1		
237	双头煮面炉		台	1		
238	单头煮面炉		台	1		
239	带垃圾箱式传送带		米	1		
240	转角器		套	1		
241	宴会保温餐车		台	1		
242	油烟净化一体机		套	1		
243	不锈钢烟罩、新风一体机		台	1		
244	油网烟罩		m ²	1		
245	排烟风管		m	1		
246	排烟风柜		台	1		
247	排烟风柜		台	1		
248	排烟风柜		台	1		
249	油烟净化器		台	1		
250	软连接		个	1		
251	变径		个	1		
252	三通		个	1		
253	风柜支架连减震基座		套	1		
254	弯头		个	1		
255	挂墙板		m ²	1		





SGTYHT/23-QT-001 服务框架采购协议
合同编号: SGHZ0000HQQT2400425

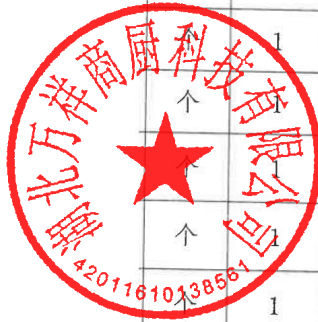
序号	设备名称	规格型号	计量单位	工程量	全费用综合单价(元)	备注
256	风机保护器		个	1		
257	辅材辅料		项	1		
258	鲜风管		m ²	1		
259	新风机		台	1		
260	马斗		个	1		
261	手打钢锅		个	1		
262	750 打包盒		件	1		
263	五格送餐盒		件	1		
264	四格送餐盒		件	1		
265	保鲜盒		个	1		
266	大号卡式气		瓶	1		
267	密胺面碗		个	1		
268	锡纸		卷	1		
269	保鲜膜		卷	1		
270	生熟标识牌		个	1		
271	有机碳		箱	1		
272	卡式气		瓶	1		
273	650 打包盒		件	1		
274	斗碗		只	1		
275	1750 打包桶		件	1		
276	蛋糕杯		条	1		





SGTYHT/23-QT-001 服务框架采购协议
合同编号: SGHZ0000HQQT2400425

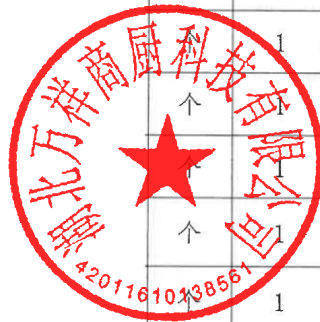
序号	设备名称	规格型号	计量单位	工程数量	全费用综合单价(元)	备注
277	大白桶		个	1		
278	不锈钢餐盒		个	1		
279	尘推铁架		个	1		
280	菜勺		个	1		
281	牛奶桶		个	1		
282	小不锈钢碗		个	1		
283	纱布		米	1		
284	饭铲		个	1		
285	牙签筒		个	1		
286	不锈钢水杯		个	1		
287	不锈钢布菲夹		个	1		
288	不锈钢圆头更		个	1		
289	小心地滑指示牌		个	1		
290	防水袖套		双	1		
291	特长胶手套		双	1		
292	水果刀		把	1		
293	砍刀		把	1		
294	水果叉		包	1		
295	炒锅		个	1		
296	计时器		个	1		
297	炒锅		个	1		





SGTYHT/23-QT-001 服务框架采购协议
合同编号: SGHZ0000HQQT2400425

序号	设备名称	规格型号	计量单位	工程量	全费用综合单价(元)	备注
298	不锈钢调味勺		把	1		
299	保鲜盒		个	1		
300	不锈钢咖啡勺		个	1		
301	不锈钢长柄炒铲		个	1		
302	青花10"浅式盘		个	1		
303	青花8"浅式盘		个	1		
304	青花面碗		个	1		
305	青花饭碗		个	1		
306	不锈钢漏壳		个	1		
307	不锈钢汤壳		个	1		
308	塑料收纳箱		个	1		
309	加厚加固型汤桶		个	1		
310	绞肉机刀片		个	1		
311	加固密漏		个	1		
312	密漏		个	1		
313	塑料假花		束	1		
314	玻璃密封罐		个	1		
315	陶瓷焗碗		个	1		
316	胶边蒸笼		个	1		
317	毛巾		条	1		
318	加厚不锈钢汤桶		个	1		





SGTYHT/23-QT-001 服务框架采购协议
合同编号: SGHZ0000HQQT2400425

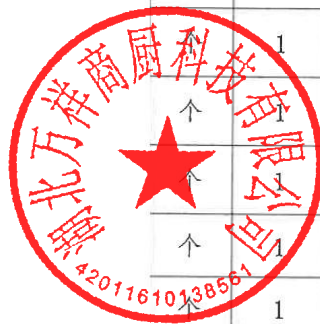
序号	设备名称	规格型号	计量单位	工程数量	全费用综合单价(元)	备注
319	勺子		个	1		
320	304 不锈钢油缸		个	1		
321	漏勺		个	1		
322	面窝勺		个	1		
323	不粘锅		个	1		
324	不粘锅		个	1		
325	1号加厚炒铲		个	1		
326	多功能刨丝器		个	1		
327	粉筛		个	1		
328	手柄波浪刀		个	1		
329	加厚汤桶		个	1		
330	大号加厚铁板夹		个	1		
331	温湿度显示器		个	1		
332	不锈钢盆		个	1		
333	加厚手打锅		个	1		
334	洗手液挂壁器		个	1		
335	木柄线厘		个	1		
336	咖啡搅拌勺		盒	1		
337	喷壶		个	1		
338	喷壶		个	1		
339	304 不锈钢筷子		双	1		





SGTYHT/23-QT-001 服务框架采购协议
合同编号: SGHZ0000HQQT2400425

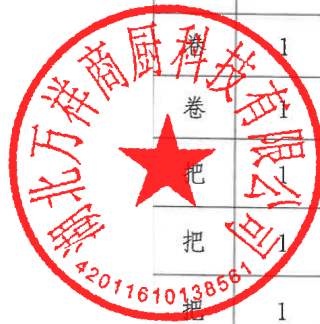
序号	设备名称	规格型号	计量单位	工程量	全费用综合单价(元)	备注
340	一次性桌布		包	1		
341	面捞		个	1		
342	不锈钢大汤勺		个	1		
343	塑料小勺		包	1		
344	不锈钢冰淇淋勺		把	1		
345	不锈钢多功能夹		个	1		
346	硅胶食品夹		个	1		
347	中号白色透明整理箱		个	1		
348	1/1 不锈钢份数盘带孔		个	1		
349	1/2 不锈钢份数盘带孔		个	1		
350	1/1 不锈钢份数盘		个	1		
351	密胺盘		个	1		
352	玻璃直身杯		个	1		
353	海绵魔力擦		块	1		
354	玻璃茶壶		个	1		
355	留样盒		个	1		
356	S 格陶瓷自助餐盆		个	1		
357	不锈钢扇形餐夹托		个	1		
358	烤箱手套		双	1		
359	骨瓷高脚碗		个	1		
360	木柄密漏		把	1		





SGTYHT/23-QT-001 服务框架采购协议
合同编号: SGHZ0000HQQT2400425

序号	设备名称	规格型号	计量单位	工程量	全费用综合单价(元)	备注
361	打火枪		个	1		
362	流金溢彩果盘		只	1		
363	整理箱		个	1		
364	大号塑料白色收餐盒		个	1		
365	小号塑料白色收餐盒		个	1		
366	玻璃茶壶		个	1		
367	卡式喷火枪头		把	1		
368	不锈钢拉花杯		个	1		
369	大保鲜袋		卷	1		
370	小保鲜袋		卷	1		
371	1号名扬桑刀		把	1		
372	1号三合钢斩切刀		把	1		
373	甘蔗刨刀		把	1		
374	厨房剪刀		把	1		
375	茶蜡		个	1		
376	加厚打蛋器		个	1		
377	带扣保鲜盒		个	1		
378	带扣保鲜盒		个	1		
379	带扣保鲜盒		个	1		
380	不锈钢加厚钢盆		个	1		
381	双面磨刀石		个	1		





SGTYHT/23-QT-001 服务框架采购协议
合同编号: SGHZ0000HQQT2400425

序号	设备名称	规格型号	计量单位	工程量	全费用综合单价(元)	备注
382	锅铲		把	1		
383	真空塑料袋		个	1		
384	中食品袋		件	1		
385	高汤煲		套	1		
386	平底煎锅		个	1		
387	复底不锈钢汤桶		个	1		
388	喷香罐		瓶	1		
389	不锈钢长嘴壶		个	1		
390	小食品袋		个	1		
391	方筛		个	1		
392	卤料包包装袋		个	1		
393	蒸饭木桶		个	1		
394	封口袋		个	1		
395	双耳密漏		个	1		
396	4格加厚无盖刀架		个	1		
397	铲子		个	1		
398	不锈钢桶		个	1		
399	带盘锅架		个	1		
400	泡菜坛		套	1		
401	地垫		张	1		
402	保鲜袋		筒	1		





SGTYHT/23-QT-001 服务框架采购协议
 合同编号: SGHZ0000HQQT2400425

序号	设备名称	规格型号	计量单位	工程数量	全费用综合单价(元)	备注
403	食品盒		个	1		
404	松木砧板		个	1		
405	不锈钢加厚带盖味盅		套	1		
406	调料瓶		个	1		
407	大塑料袋		扎	1		
408	不锈钢砧板架		个	1		
409	米白密胺杯		个	1		
410	塑料砧板		块	1		
411	独立包装小毛巾		条	1		
412	尘推布		条	1		
413	冬季防风门帘		个	1		
414	方正汤壳		个	1		
415	桌布		条	1		
416	台裙		条	1		
417	加厚不锈钢盆		个	1		
418	加厚不锈钢盆		个	1		
419	食品分类牌		块	1		
420	食品吊牌		块	1		
421	桌立牌		个	1		
422	调料碗		个	1		
423	四格餐盒		件	1		

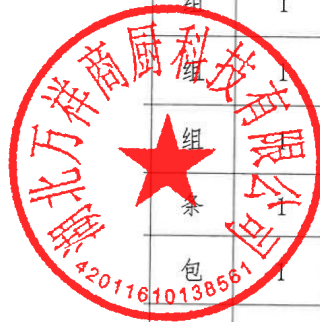


1-11-39



SGTYHT/23-QT-001 服务框架采购协议
合同编号: SGHZ0000HQQT2400425

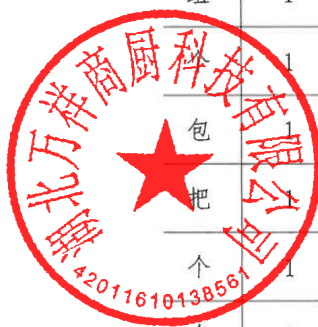
序号	设备名称	规格型号	计量单位	工程量	全费用综合单价(元)	备注
424	木柄不锈钢刮板		个	1		
425	不锈钢油灰刀		个	1		
426	蒸笼硅胶垫		张	1		
427	不锈钢蒸笼盖		个	1		
428	不锈钢蒸笼		个	1		
429	不锈钢加厚温锅		个	1		
430	刨刀		把	1		
431	防蚊帘		组	1		
432	防蚊帘		组	1		
433	防蚊帘		组	1		
434	方巾		条	1		
435	加厚线手套		包	1		
436	吸油纸		件	1		
437	分类垃圾桶		个	1		
438	竹锅刷		个	1		
439	卷纸盒		个	1		
440	卷纸		卷	1		
441	玻璃刮连杆		个	1		
442	带轮垃圾桶		个	1		
443	64 刺洗碗筐		个	1		





SGTYHT/23-QT-001 服务框架采购协议
合同编号: SGHZ0000HQQT2400425

序号	设备名称	规格型号	计量单位	工程量	全费用综合单价(元)	备注
444	雨鞋		双	1		
445	一次性 PVC 手套		件	1		
446	地垫		块	1		
447	塑料围裙		条	1		
448	高压水枪		个	1		
449	烤漆双层垃圾桶		只	1		
450	TPE 弹性体手套		盒	1		
451	防蚊门帘		组	1		
452	擦手纸盒		包	1		
453	擦手纸		把	1		
454	不锈钢调料勺		个	1		
455	加厚漏眼圆盆		个	1		
456	提式 30 米冲地水管		个	1		
457	挂壁 20 米冲地水管		个	1		
458	调料置物架		套	1		
459	玻璃沙拉碗		套	1		
460	豆浆机滤网架		个	1		
461	食品温度计		个	1		
462	大号不锈钢腰斗		个	1		
463	S 型自助餐盘		个	1		
464	不锈钢水勺		把	1		





SGTYHT/23-QT-001 服务框架采购协议
合同编号: SGHZ0000HQQT2400425

序号	设备名称	规格型号	计量单位	工程量	全费用综合单价(元)	备注
465	不锈钢金色斜口碗		个	1		
466	中圆厨师帽		包	1		
467	一次性筷子		件	1		
468	棕刷杆		根	1		
469	吸尘器过滤网		个	1		
470	不锈钢餐夹		个	1		
471	透明桌布		张	1		
472	透明桌布		张	1		
473	透明桌布		张	1		
474	透明桌布		张	1		
475	玻璃刮		套	1		
476	除油洗洁精		瓶	1		
477	M型面巾纸		提	1		
478	杀菌无刺激湿巾纸		包	1		
479	大盒纸巾		盒	1		
480	百洁布		包	1		
481	餐饮用湿巾		袋	1		
482	长方形抹布		提	1		
483	洗碗机专用洗涤剂		桶	1		
484	催干光亮剂		桶	1		





SGTYHT/23-QT-001 服务框架采购协议
合同编号: SGHZ0000HQQT2400425

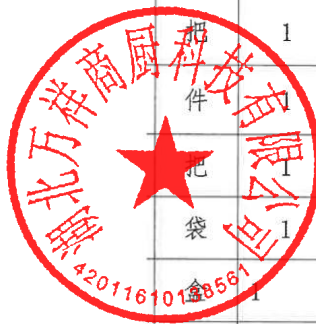
序号	设备名称	规格型号	计量单位	工程量	全费用综合单价(元)	备注
485	餐具去渍剂		桶	1		
486	塑料地刷头		个	1		
487	毛刷		把	1		
488	片碱		包	1		
489	高泡地毯剂		壶	1		
490	竹牙签		包	1		
491	运水烟罩清洁剂		箱	1		
492	平口垃圾袋		件	1		
493	加厚大垃圾袋			1		
494	农药残留仪试剂酶		套	1		
495	机用清洁剂		桶	1		
496	涤尘		壶	1		
497	酸性清洁剂		壶	1		
498	浓缩除垢剂		箱	1		
499	棕刷		套	1		
500	白塑料刷		套	1		
501	牙线棒		盒	1		
502	小盒纸巾		盒	1		
503	长柄棕毛刷		把	1		
504	硅胶刷		把	1		
505	电苍蝇拍		个	1		





SGTYHT/23-QT-001 服务框架采购协议
合同编号: SGHZ0000HQQT2400425

序号	设备名称	规格型号	计量单位	工程量	全费用综合单价(元)	备注
506	擦镜湿巾		盒	1		
507	50 擦杯口布		条	1		
508	地刮		套	1		
509	拖布头		条	1		
510	清洁刷连刮		套	1		
511	海绵拖把		把	1		
512	百洁剂		瓶	1		
513	檀香		盒	1		
514	蜡拖把		把	1		
515	魔术少把刷		件	1		
516	马桶刷		把	1		
517	苍蝇纸		袋	1		
518	蚊香		盒	1		
519	洗洁精		瓶	1		
520	不锈钢亮光剂		桶	1		
521	小方盒抽纸		盒	1		
522	百洁布		卷	1		
523	洁厕液		瓶	1		



1.2 服务期限:

本合同的有效期限自合同签订之日起至 2024 年 12 月 31 日。



2. 承包方式

本项目采取以下第(2)种承包方式,乙方按甲方要求的工期和质量提供相关服务。

(1) 固定总价承包,乙方在服务期限内负责完成上述条款服务内容范围的甲方全部项目需求。

(2) 固定单价承包,甲方发生上述条款服务内容范围的具体项目时,根据项目实际,确定是否另行签订服务合同或按本合同执行。

(3) 固定费率承包,甲方发生上述条款服务内容范围的具体项目时,根据项目实际,确定是否另行签订服务合同或按本合同执行。

(4) 本服务存在多个框架服务商入围,甲方实际业务发生时,组织全部框架内服务商(包括乙方)进行竞价谈判,甲方择优确定一个或多个框架服务商,另行签订服务合同,本合同对承包方式不作约定。

(5) 本服务存在多个框架服务商入围,按入围服务商报价,采取由低到高的顺序按比例()分配上述条款服务内容范围的具体项目。

(6) 其他方式: _____。



3. 工作人员

3.1 甲方就本服务委派项目负责人是陈志胜;乙方委派的项目负责人是李贵。

3.2 乙方应为上述条款服务内容范围的具体项目安排符合资格要求的工作人员,并保证其胜任本职工作。

3.3 甲方认为乙方工作人员不能胜任本职工作,有权要求乙方立即更换。

4. 双方义务

4.1 除另有约定外,甲方的权利义务如下:

4.1.1 尊重乙方根据国家及行业有关标准、规程和规范的规定开展服务工作的权利,不向乙方提出与国家及行业有关标准、规程、规范相抵触的要求;



4.1.2 及时通知乙方有关服务项目计划安排,提出合理的工期要求;

4.1.3 向乙方提供开展上述条款服务内容范围的具体项目所需有关基础资料;

4.1.3 对乙方提供的服务进行验收;

4.1.4 向乙方支付合同价格款项。

4.2 除另有约定外,乙方的权利义务如下:

4.2.1 合同期限内,有义务参加甲方组织的针对实际项目开展的竞价谈判(如有);

4.2.2 合同期限内,有义务就具体项目与甲方另行签订合同,严格按照合同约定履约(如有);

4.2.3 按国家及行业有关标准、规程和规范的规定开展相关项目服务;

4.2.4 采取切实有效措施和手段以保证甲方要求的工期、质量和安全目标;

4.2.5 配合甲方完成具体项目的验收工作,并按甲方有关验收手续;

4.2.6 处理好服务过程中与相关方的关系。

4.2.7 其他: _____。

5. 材料和设备

5.1 乙方提供的材料和设备均由乙方负责采购、运输和保管,且必须达到国家及行业有关质量标准。乙方对其质量负完全责任,如有不合格的材料和成品,乙方必须负责更换并承担费用,由此引起进度延误的,工期不予顺延。

5.2 如乙方在服务过程中,使用劣质、不合格或不符合要求的材料,或有欺骗行为等严重违约行为的,甲方有权终止本合同(及基于本合同就具体项目另行签订的合同)并追究乙方的责任。





6. 合同价格

6.1 按照以下第(2)种方式确定合同价格, 合同价格包括乙方因提供服务所需支付的税费及履行本合同项下全部义务所需的费用, 双方另有约定时除外。

(1) 实行总价承包的, 本合同价格为人民币(大写) _____ (¥ _____)(含税), 其中, 不含税价格人民币(大写) _____ (¥ _____), 增值税税率____%, 增值税税额_____元。若国家出台新的税收政策, 合同约定税率与国家法律法规及税务机关规定的税率不一致时, 对于尚未完成结算且未开具增值税税率发票的部分, 按照国家法律法规及税务机关规定的增值税税率调整含税价格, 价格调整以不含税价为基准。

(2) 实行单价承包的, 最终合同价格根据项目结算时的服务工作量、单价以及合同约定增减的其他费用确定。

本协议乙方折扣比例为88%, 增值税税率13%, 最终结算价为全费用综合单价*实际供货数量*88%, 结算总额不得超过人民币(大写)叁拾捌万元整(¥380000.00)(不含税)。若国家出台新的税收政策, 合同约定税率与国家法律法规及税务机关规定的税率不一致时, 对于尚未完成结算且未开具增值税税率发票的部分, 按照国家法律法规及税务机关规定的增值税税率调整含税价格, 价格调整以不含税价为基准。

(3) 实行费率承包的, 最终合同价格根据甲方就具体项目审定的最终价款乘以费率确定。

最终价款的确定依据: _____/_____。

(4) 合同价格以具体项目服务合同为准, 本合同不作约定。

6.2 实行总价承包的合同价格、实行单价承包的服务单价以及实行费率承包的费率为固定价, 在合同有效期间(服务期间内)保持不变, 不因市场变化、政策调整、不可抗力事件或其他任何因素而调整。

6.3 项目通过验收且结算完毕, 甲方收到乙方开具的合同结算价格的合格发票后, 甲方向乙方支付扣除质量保证金后的合同价格。



6.4 最终合同价格的 % 作为质量保证金, 质量保证期为 12 月, 质量保证期满, 经甲乙双方确认服务无质量问题后, 甲方向乙方支付质量保证金。

6.5 支付方式: 乙方凭验收单、结算清单及增值税专用发票向甲方申请办理款项支付手续, 甲方应于款项支付手续办理完毕后 30 日内向乙方支付货款。

7. 结算

7.1 合同价格的结算依据:

7.1.1 本合同及就具体业务签订的服务合同、有关补充合同(如有);

7.1.2 项目验收合格证明;

7.1.3 项目招标文件/中标通知书;

7.2 合同提前终止的, 合同价格结算程序由双方另行协商。

8. 知识产权

8.1 乙方根据本合同取得的有关成果的著作权及其他知识产权属甲方所有。未经甲方书面同意, 乙方不得公开发表或向任何第三方提供上述工作成果。

8.2 乙方所提交的有关成果不应存在任何权利瑕疵, 乙方应保证甲方免于遭受因第三方提起侵权索赔而产生的任何损失。如果任何第三方向甲方提起侵权索赔, 乙方应负责与之进行交涉, 并承担由此引起的一切责任。

8.3 本条约定在本合同履行完毕后仍然继续有效, 且不受合同解除、终止或无效的影响。

9. 保密义务

9.1 乙方及其参与本合同工作的有关人员应对在合同履行过程中知悉的甲方商业秘密、甲方提供的文件资料以及其他尚未公开的有关信息承担保密义务, 并采取相应的保密措施。乙方应承担的保密义务包括但不限于: 未经甲方书面同意, 不得将上述商业秘密、文件资料和信息披露给任何第三人或用于本合同以外的其他目的。



9.2 在本合同终止、解除或甲方要求时,及时将属于甲方的文件资料和信息返还甲方,或按甲方要求作适当处理。

9.3 上述保密义务的期限至相关文件资料或信息正式向社会公开之日或保密信息已成为公开或甲方书面解除乙方此合同项下保密义务之日止。

9.4 乙方在订立合同过程中知悉的甲方商业秘密,无论合同是否成立,都不得泄露或不正当使用,给甲方造成损失的,应当赔偿甲方经济损失。

9.5 本条约定在本合同履行完毕后仍然继续有效,且不受合同解除、终止或无效的影响。

10. 违约责任

任何一方不履行本合同义务或者履行义务不符合约定的,应向守约方承担继续履行、赔偿损失和/或支付违约金等违约责任。

10.1 乙方未按合同约定履行合同义务,经甲方催告后在限定时间内仍未纠正的,甲方有权书面通知乙方终止合同;合同提前终止的,甲方有权要求乙方退回部分或全部合同价款,且乙方应向甲方支付相当于合同价格 20% 的违约金。

10.2 乙方在该合同执行过程中,如出现履约不良情况,甲方有权视情节轻重解除该合同,由此给乙方造成的损失,由乙方自行承担。造成甲方损失的,由乙方承担。

10.3 乙方按合同约定应支付的违约金低于给甲方造成的损失的,还应就差额部分向甲方进行赔偿。

10.4 乙方不具备相关项目实施能力的,或资质证明存在造假行为的,甲方有权拒绝与其签订就具体项目的正式服务合同,同时本合同失效。由此造成甲方损失的,由乙方承担。

10.5 其他: _____。



11. 合同的变更或解除

11.1 除本合同已有约定外,任何一方都不得擅自变更或解除本合同。如确需变更或解除本合同,须提前通知对方,并应经甲、乙双方协商一致方可变更或解除。

11.2 在合同履行过程中,发生以下情形之一的,甲方有权解除合同:

- (1) 乙方或乙方委派人员的行为,造成甲方重大损失的;
- (2) 乙方发生合同约定的违约行为的,在收到甲方书面通知 15 日内仍不能采取补救措施及行动时;
- (3) 因乙方服务质量问题导致甲方无法实现合同目的时;
- (4) 法律法规规定和本合同约定的甲方有权解除合同的其他情形。

11.3 由于甲方原因未按合同规定向乙方支付合同价款,经乙方催告后 90 日仍未支付时,乙方有权解除合同,并由甲方承担相关违约责任。

11.4 由于不可抗力、国家政策法律法规变化、甲方上级单位要求及其他甲方不可克服的客观事件致使本合同无法履行,甲方可以协商变更或者解除本合同。

11.5 其他: _____。

12. 争议解决

12.1 因合同及合同有关事项发生的争议,双方应本着诚实信用原则,通过友好协商解决,经协商仍无法达成一致的,按以下第(2)种方式处理:

(1) 仲裁:提交 / 仲裁委员会,按照申请仲裁时该仲裁机构有效的仲裁规则进行仲裁。仲裁裁决是终局的,对双方均有约束力。

(2) 诉讼:向 甲方 所在地人民法院提起诉讼。

12.2 在争议解决期间,合同中未涉及争议部分的条款仍须履行。



13. 合同生效

13.1 本合同自双方法定代表人（负责人）或其授权代表签署并加盖双方公章或合同专用章之日起生效。合同签订日期以双方中最后一方签署并加盖公章或合同专用章的日期为准。

13.2 本合同生效后，除因战争、自然灾害、国家法律法规发生重大变更等事件导致本合同无法履行的情形外，任何一方不得随意变更或终止，合同另有约定时除外。

14. 通知和送达

14.1 除非合同各方另行约定，因履行本合同而相互发出或提供的所有通知、文件、资料，均应采取中文书面形式。

14.2 各方按本合同所列明的地址，以派专人递送、邮政特快专递、挂号信等方式送达，送达文书应当列明收件人的法定代表人或联系人。

14.3 任何一方发出的文书在到达收件方时即为送达。对是否送达有争议时，以收件方签章的回执、邮政部门的查询回执为准。

14.4 任何一方的注册地或联系方式变更时，应当在变更后及时书面通知其他方；否则其他方按原地址或联系方式发出的文书，即使变更方没有收到，仍视为送达。

15. 其他

按照本协议规定的各项原则所订立的附属合同文件，均为本协议的组成部分。经双方协商一致，可以更改、修订或补充本协议。所有更改、修订或补充须经双方法定代表人或其授权代表书面签署并加盖公章或合同专用章后生效，构成本协议不可分割的组成部分。

本协议项下的具体采购由双方另行订立协议，具体采购协议与本框架协议不一致的，以具体采购协议为准。

16. 份数

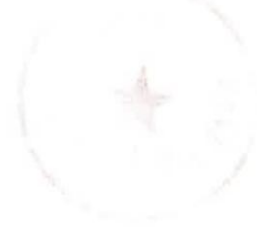
本合同一式捌份，甲方执伍份，乙方执叁份，具有同等法律效力。



17. 特别约定

本特别约定是合同各方经协商后对合同其他条款的修改或补充，如有不一致，以特别约定为准。

(以下无正文)



宋成印章



签署页

甲方：
国家电网有限公司华中分部后勤管
理中心
(盖章)



法定代表人(负责人)或
授权代表(签字):

签订日期:

地址:

邮编:

联系

电话

传真

开户

账号

税号

Email:

乙方：
湖北万祥商厨科技有限公司
(盖章)



法定代表人(负责人)或
授权代表(签字):

签订日期: 2024.8.23

地址:

邮编:

联系

电话

传真

开户

司武

账号

税号

Email:

3.3 验收证明

工程项目验收单

项目名称：华中分部2024年员工食堂设备及耗材供应

致：国家电网有限公司华中分部后勤管理中心单位/公司

我公司承建的华中分部2024年员工食堂设备及耗材供应工程项目，现已严格按照施工方案完成施工。经我方检查合格，烦请贵单位/公司领导验收检查。

施工单位：（盖章）

2025年1月2日

验收意见：

验收单位：（盖章）

2025年1月2日



七、认证证书

1、环境管理体系认证证书

证书编号: A00-24E10437R0S	
	
<h1>环境管理体系认证证书</h1>	
<h2>兹证明</h2>	
<h3>湖北万祥商厨科技有限公司</h3>	
注册/审核地址/邮编: 湖北省武汉市黄陂区黄武公路以西、腾龙大道以南万祥时代科技化产业园 2 栋/ 432200	
环境管理体系符合:	
GB/T24001-2016/ISO14001:2015 标准	
通过认证的范围为: 商用燃气食品加工设备、商用不锈钢厨房设备的制造、销售; 制冷设备、排烟通风设备、保温设备、消毒设备、清洗设备、油烟净化设备、商用电磁食品加工设备、商用电热食品加工设备的销售及相关管理活动	
证书颁发日期: 2024-03-18	
证书有效日期: 2027-03-17	
初次认证日期: 2024-03-18	
获证组织统一社会信用代码: 91420116MACNX3TN0Q	
	本证书的有效性通过定期监督获得保持, 证书状态可以通过二维码扫描查询 也可在国家认证认可监督管理委员会官方网站: www.cnca.gov.cn 上查询。
智德认证有限公司	
河南省郑州市高新区科学大道与银兰路交叉口高新 SOHO 广场一号楼 1903 房间 网址: www.zdrzgs.cn 电话: 19103851645 邮编: 450000	
	

2、职业健康安全管理体系认证证书

证书编号: A00-24S10438R0S



职业健康安全管理体系认证证书

兹证明

湖北万祥商厨科技有限公司

注册/审核地址/邮编: 湖北省武汉市黄陂区黄武公路以西、腾龙大道以南
万祥时代科技化产业园 2 栋/ 432200

职业健康安全管理体系符合:
GB/T45001-2020/ISO 45001: 2018 标准

通过认证的范围为: 商用燃气食品加工设备、商用不锈钢厨房设备的制造、销售;
制冷设备、排烟通风设备、保温设备、消毒设备、清洗设备、油烟净化设备、商用
电磁食品加工设备、商用电热食品加工设备的销售及相关管理活动

证书颁发日期: 2024-03-18
证书有效日期: 2027-03-17
初次认证日期: 2024-03-18
获证组织统一社会信用代码: 91420116MACNX3TN0Q



本证书的有效性通过定期监督获得保持, 证书状态可以通过二维码扫描查询
也可在国家认证认可监督管理委员会官方网站: www.cnca.gov.cn 上查询。

智德认证有限公司
河南省郑州市高新区科学大道与银兰路交叉口高新 SOHO 广场一号楼 1903 房间
网址: www.zdrzgs.cn 电话: 19103851645 邮编: 450000






3、质量管理体系认证证书

证书编号: A00-24Q10436R05



质量管理体系认证证书

兹证明

湖北万祥商厨科技有限公司

注册/审核地址/邮编: 湖北省武汉市黄陂区黄武公路以西、腾龙大道以南万祥时代科技化产业园 2 栋/ 432200

质量管理体系符合:

GB/T19001-2016/ISO9001:2015 标准

通过认证的范围为: 商用燃气食品加工设备、商用不锈钢厨房设备的制造、销售; 制冷设备、排烟通风设备、保温设备、消毒设备、清洗设备、油烟净化设备、商用电磁食品加工设备、商用电热食品加工设备的销售

证书颁发日期: 2024-03-18

证书有效日期: 2027-03-17

初次认证日期: 2024-03-18

获证组织统一社会信用代码: 91420116MACNX3TN0Q



本证书的有效性通过定期监督获得保持, 证书状态可以通过二维码扫描查询
也可在国家认证认可监督管理委员会官方网站: www.cnca.gov.cn 上查询。



成宋印章
42011610211140

智德认证有限公司

河南省郑州市高新区科学大道与银兰路交叉口高新 SOHO 广场一号楼 1903 房间
网址: www.zdrzgs.cn 电话: 19103851645 邮编: 450000



认证有限公司
证书专用章