

# 采购合同

甲方：常州市第一中学

乙方：山东华杰厨业有限公司

甲、乙双方根据编号为常采公[2022]0055号项目采购的结果，签署本合同。

## 一、货物及其数量如下表：

货物名称	规格型号	单位	数量	单价	总价
详见后附合同清单					
总计	(大写) 捌拾陆万玖仟伍佰叁拾元整				¥869530.00 元

二、质保期：贰年，自验收合格之日起算。

三、交货时间：合同签订后 30 日历天内将所有设备至采购人指定地点安装调试到位并验收合格直至交付使用。

四、交货地点：采购人指定地点。

五、付款：合同签订后 20 天内预付合同总价的 30%；全部产品安装调试完毕，工程通过竣工验收合格后 30 天内，付至合同总价的 95%；使用两年无问题后 30 天内支付合同总价的 5%（无息）。

对于满足合同约定支付条件的，采购人应当在收到发票后按时足额支付采购资金。

六、合同纠纷处理：本合同执行过程中发生纠纷，由甲方和乙方协商处理。

七、合同生效：本合同由甲乙双方签字盖章后生效。

## 八、组成本合同的文件包括：

- 1、本合同专用条款；
- 2、甲乙双方商定的其他必要文件。

上述合同文件内容互为补充，如有不明确，由甲方负责解释。

本合同一式三份，甲方持二份，乙方持一份。

甲方：（盖章）常州市第一中学

地址：常州市天宁区吊桥路 2 号

法定（授权）代表人：殷群

二〇二二年六月十日

乙方：（盖章）山东华杰厨业有限公司

地址：博兴县兴福工业区

法定（授权）代表人：敏王

二〇二二年六月十日

户名：山东华杰厨业有限公司

开户银行：山东博兴农村商业银行股份有限公司兴福支行

帐号：91303010020100009230

## 合同专用条款

### 第一条 供货及知识产权

乙方应按采购文件规定及响应文件承诺的货物性能、技术要求、质量标准向甲方提供未经使用的全新产品。乙方应保证甲方在使用、接受本合同货物和服务或其任何一部分时不受第三方提出侵犯其专利权、版权、商标权和工业设计权等知识产权的起诉。一旦出现侵权，由乙方负全部责任。

### 第二条 合同总价款

本合同总价款是货物设计、制造、包装、仓储、运输、安装及验收合格之前及保修期内备品备件发生的所有含税费用。本合同总价款还包含乙方应当提供的伴随服务/售后服务费用。

### 第三条 质量保证期内的技术支持与售后服务

1. 所提供产品应包含不少于**贰**年的整机（含全部部件）免费上门保修服务，质量保证期从设备安装验收合格开始计算。
2. 在质量保证期内厂商应自行处理保修凭证问题，采购人不负责提供产品的保修卡、发票等保修凭证。
3. 应针对本项目指定专人作为售后联系人，7\*8 小时负责协调产品销售以及售后问题。
4. 应在质量保证期内，免费故障报修电话为 7\*24 小时，故障报修响应时间应在 60 分钟内。故障修复时间应在 48 小时内提供上门服务并修复。此款“修复”，是指从发现设备或系统发生故障并通知有关成交供应商后，经过相应的技术服务使设备或系统继续正常提供系统服务，才视为“修复”。
5. 在质量保证期内，未能在规定时间内修复情况下主动提供免费备机服务。
6. 在质量保证期内更换的任何配件，须为原设备厂家生产的；并且保证替代的零配件是新的未使用过和未经修复的。
7. 提供的产品若有设计缺陷，应主动召回。
8. 在质量保证期内，供应商应提供每年度技术巡检服务，巡检内容应包含：对设备使用状况的调查、升级软件、为机器除尘，故障预防工作。并向采购人提供巡检记录以及巡检报告。
9. 软件免费维护和升级服务的内容，供应商可根据自身情况，提供相应的软件服务方案。
10. 损坏的信息存储介质不得收回，应免费由用户保留。

### 第四条 质量保证期外的技术支持与服务

按乙方询价响应文件执行。

## **第五条 交货和验收**

- 1、乙方应按照本合同规定的时间、地点和方式向甲方交付货物。
- 2、乙方交付的货物应当完全符合本合同所规定的货物、数量和规格要求。乙方提供的货物不符合合同规定的，甲方有权拒收货物，由此引起的风险，由乙方承担。
- 3、甲方应当在到货后五日内对货物进行验收，验收包括：型号、规格、数量、外观质量、及货物包装是否完好，安装调试是否合格。所提供货物的装箱清单、用户手册、原厂保修卡、随机资料及配件、随机工具等是否齐全。验收合格后甲方应在验收记录上签字盖章。

## **第六条 货款支付**

合同签订后 20 天内预付合同总价的 30%；全部产品安装调试完毕，工程通过竣工验收合格后 30 天内，付至合同总价的 95%；使用两年无问题后 30 天内支付合同总价的 5%（无息）。对于满足合同约定支付条件的，采购人应当在收到发票后按时足额支付采购资金。

## **第七条 违约责任**

- 1、甲方无正当理由拒收货物、拒付货物款的，由甲方向乙方偿付合同总价的 5%违约金。
- 2、甲方未按合同规定的期限向乙方支付货款的，每逾期 1 天甲方向乙方偿付欠款总额的 5‰滞纳金，但累计滞纳金总额不超过欠款总额的 5%。
- 3、如乙方不能交付货物，甲方有权扣留全部履约保证金；同时乙方应向甲方支付合同总价 5% 的违约金。
- 4、乙方逾期交付货物的，每逾期 1 天，乙方向甲方偿付逾期交货部分货款总额的 5‰的滞纳金。如乙方逾期交货达 10 天，甲方有权解除合同，解除合同的通知自到达乙方时生效。
- 5、乙方所交付的货物品种、型号、规格不符合合同规定的，甲方有权拒收。甲方拒收的，乙方应向甲方支付货款总额 5%的违约金。
- 6、在乙方承诺的或国家规定的质量保证期内（取两者中最长的期限），如经乙方两次维修或更换，货物仍不能达到合同约定的质量标准，甲方有权退货，乙方应退回全部货款，并按第 3 款处理，同时，乙方还须赔偿甲方因此遭受的损失。
- 7、乙方未按本合同的规定和服务承诺提供服务的，应按合同总价款的 3%向甲方承担违约责任。

## **第八条 合同的变更和终止**

除《政府采购法》第 49 条、第 50 条第二款规定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止合同。

## **第十三条 合同的转让**

乙方不得擅自部分或全部转让其应履行的合同义务。

#### **第十四条 争议的解决**

1、因货物的质量问题发生争议的，应当邀请国家认可的质量检测机构对货物质量进行鉴定。货物符合标准的，鉴定费由甲方承担；货物不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担、并更换有问题商品或部件。

2、因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，甲、乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决争议，向常州仲裁委员会按其仲裁规则申请仲裁。

#### **第十五条 合同生效及其他**

1、本合同自签订之日起生效。

### 合同清单:

序号	设备名称	品牌	规格型号		技术参数	数量	单位	投标价格(元)	
			规格	型号				单价	合价
B	一楼主厨房								
BA	二次更衣								
BA001	单星洗手星	华杰	450*400*800	/	设计制作标准参照〈不锈钢厨房设备 洗泅台〉(QB/T2319.2-2004);洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板;	2	台	400	800
BA002	挂墙式灭蝇灯(环保型 <50 平方米)	亨得利	500*220*350	WGS-30B	参数配置: 电源: 220V, 功率: 40W。	1	台	500	500
BA003	感应龙头	九牧王	感应式	/	电子感应, 人来水即开, 人走水停。	2	套	350	700
BA004	挂衣架	华杰	L=600	/	1. 尺寸: 长度 600mm, 底板厚度 5.6mm, 宽度 15mm; 2. 材质: 304 不锈钢, 表面亮光处理; 配置 6 只挂钩, 主钩为 $\Phi 12*40$ 的实心圆柱, 副钩为 $\Phi 8*9$ mm 的实心圆柱。	1	个	450	450
BA005	感应洗手液机	瑞沃	1000ML	PL-151055	自动感应出液, 220v 1kw	1	台	750	750
BA006	风幕机	绿岛风	L=1800	FM3015/2/S	220v 1kw	1	台	1550	1550
BB	清洁间								
BB001	单星水池	华杰	1000*760*800/ 150	/	设计制作标准参照〈不锈钢厨房设备 洗泅台〉(QB/T2319.2-2004);洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板;洗盆斗深 250mm;洗盆的支撑脚管选用 $\Phi 38*1.2$ mm 不锈钢管, 配不锈钢包钢调节脚, 其余管材拉衬管材选用 $\Phi 25$ mm*1.2mm 管材, 带后档	1	台	880	880

					板, 另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。(水池不包含水龙头)				
BC	主食库								
BC001	不锈钢格栅地架	华杰	1200*500*250	/	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备置放架》(QB/T2319.5-2004); 存放架选用Φ50*50mm*1.5mm 不锈钢焊管; 每个竖档间距 8cm; 配橡胶脚套。	1	台	400	400
BC002	四层平板货架	华杰	1200*500*1550	/	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备置放架》(QB/T2319.5-2004); 层板选用 SUS304 不锈钢贴膜拉丝板, 板厚: 1.5mm; 板面机械冲孔, 板底采用 SUS304 不锈钢板折边焊接加强筋, 加强筋板厚: 1.5mm; 立柱采用为 Φ38*1.2 mm 圆管, 配不锈钢包钢调节脚, 连接处满焊精工打磨。	3	台	1050	3150
BD	副食库								
BD001	四层平板货架	华杰	1200*500*1550	/	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备置放架》(QB/T2319.5-2004); 层板选用 SUS304 不锈钢贴膜拉丝板, 板厚: 1.5mm; 板面机械冲孔, 板底采用 SUS304 不锈钢板折边焊接加强筋, 加强筋板厚: 1.5mm; 立柱采用为 Φ38*1.2 mm 圆管, 配不锈钢包钢调节脚, 连接处满焊精工打磨。	8	台	1050	8400
BD002	挂墙式灭蝇灯(环保型 <50 平方米)	亨得利	500*220*350	WGS-30B	参数配置: 电源: 220V, 功率: 40W。	1	台	500	500
BE	切配、蔬菜加工								
BE001	开水器连底座	新广华	380v/12kw	srz-120	304 不锈钢材质, 发泡保温, 温度、水位可视。微电脑控制, 配优质水龙头, 电功率 12KW/380V. 配开水器底座。	1	台	1840	1840
BE002	单星水池	华杰	1000*760*800/ 150	/	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗涮台》(QB/T2319.2-2004); 洗盆的面板及池盆选用 SUS304	4	台	880	3520

					厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板;洗盆斗深 250mm;洗盆的支撑脚管选用 $\Phi 38 \times 1.2$ mm 不锈钢管,配不锈钢包钢调节脚,其余管材拉衬管材选用 $\Phi 25 \text{mm} \times 1.2$ mm 管材,带后挡板,另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。(水池不包含水龙头)				
BE003	四通工作台	华杰	1700*760*800/ 150	/	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004);台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作,台面厚度 1.5mm,柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作,厚度 1.2mm;层板设计成活动式,操作更为方便;工作柜储的趟门选用悬挂式(最新工艺),此工艺使工作台无卫生死角,完全达到卫生要求;配有 D50mm 可调脚,调节范围为上下 40mm。	1	台	1250	1250
BE004	四通工作台	华杰	1700*760*800	/	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004);台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作,台面厚度 1.5mm,柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作,厚度 1.2mm;层板设计成活动式,操作更为方便;工作柜储的趟门选用悬挂式(最新工艺),此工艺使工作台无卫生死角,完全达到卫生要求;配有 D50mm 可调脚,调节范围为上下 40mm。	2	台	1200	2400
BE005	四门冰箱	华臣	1200*750*1960	SLLDZ4-840	风冷型,双机双温,全铜管 使用高效合资压缩机 数字式电子温控器 净容积(L):876 温度范围: $-2^{\circ}\text{C} \sim +8^{\circ}\text{C} / -18^{\circ}\text{C} \sim -12^{\circ}\text{C}$ 功率:850W/220V。	1	台	4350	4350
BE006	切菜机	银鹰	220v	YQC-QJ660	电压:220v SPN, 50HZ; 功率:1.1/0.75KW 生产能:300KG/H 整机重量:180KG	1	台	4830	4830
BE007	四层沥水货	华杰	1200*500*1550	/	1、材质要求:层板采用 1.2mm 优质 304 不锈钢板;下	1	台	900	900

	架				衬 1.2mm 优质 304 不锈钢板加强筋,层板下洼并倾斜式设计,层板前带沥水槽,沥水槽与腿管连接无漏点,沥出的水从脚管底部排出。 2、立柱:40mm*40mm 不锈钢扇形管,材质:SUS304,厚度 1.2mm 3、调节脚:可调节不锈钢圆盘螺丝脚,高度可任意调节,经久耐用				
BF	切配、水产加工								
BF001	四层冲孔货架	华杰	1200*500*1550	/	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备置放架》(QB/T2319.5-2004);层板选用 SUS304 不锈钢贴膜拉丝板,板厚:1.5mm;板面机械冲孔,板底采用 SUS304 不锈钢板折边焊接加强筋,加强筋板厚:1.5mm;立柱采用为 $\Phi 38*1.2$ mm圆管,配不锈钢包钢调节脚,连接处满焊精工打磨。	2	台	1050	2100
BF002	绞切机	飞凤	380V/1.1KW	JQR360	参数配置:效率:切肉片 400kg/h、切肉丝 200kg/h、绞肉 100kg/h,肉片厚度:4mm、6mm;,功率:1.1kw,380V;刀轴转速:470r/min;绞龙转速:302r/min;额定频率:50Hz。	1	台	4830	4830
BF003	四通工作台	华杰	1700*760*800	/	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004);台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作,台面厚度 1.5mm,柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作,厚度 1.2mm;层板设计成活动式,操作更为方便;工作柜储的趟门选用悬挂式(最新工艺),此工艺使工作台无卫生死角,完全达到卫生要求;配有 D50mm 可调脚,调节范围为上下 40mm。	3	台	1200	3600
BF004	四通工作台	华杰	1600*760*800/ 150	/	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004);台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作,台面厚度 1.5mm,柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作,厚度 1.2mm;层板设计成活动式,操作更	1	台	1150	1150



					为方便；工作柜储的趟门选用悬挂式（最新工艺），此工艺使工作台无卫生死角，完全达到卫生要求；配有D50mm可调脚，调节范围为上下40mm。				
BF005	单星水池	华杰	1000*760*800/ 150	/	设计制作标准参照〈不锈钢厨房设备 洗滌台〉（QB/T2319.2-2004）；洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板；洗盆斗深 250mm；洗盆的支撑脚管选用 Φ38*1.2mm 不锈钢管，配不锈钢包钢调节脚，其余管材拉衬管材选用 Φ25mm*1.2mm 管材，带后档板，另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。（水池不包含水龙头）	4	台	880	3520
BF006	刀具砧板消毒柜	华杰	800*600*1300	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 电压：220V SPN, 50/60Hz</li> <li>• 电量：30W</li> <li>• 规格：紫外线臭氧杀菌消毒</li> </ul>	1	台	2070	2070
BF007	四门冰箱	华臣	1200*750*1960	SLLDZ4-840	<p>风冷型，双机双温，全铜管 使用高效合资压缩机 数字式电子温控器 净容积（L）：876 温度范围：-2℃~+8℃/-18℃~-12℃ 功率：850W/220V。</p>	1	台	4350	4350
BG	切配、荤菜加工								
BG001	四通工作台	华杰	1700*760*800	/	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）；台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，厚度 1.2mm；层板设计成活动式，操作更为方便；工作柜储的趟门选用悬挂式（最新工艺），此工艺使工作台无卫生死角，完全达到卫生要求；配有D50mm可调脚，调节范围为上下40mm。	2	台	1200	2400
BG002	单星水池	华杰	1000*760*800/ 150	/	设计制作标准参照〈不锈钢厨房设备 洗滌台〉（QB/T2319.2-2004）；洗盆的面板及池盆选用 SUS304	3	台	880	2640

					厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板;洗盆斗深 250mm;洗盆的支撑脚管选用Φ38*1.2mm 不锈钢管,配不锈钢包钢调节脚,其余管材拉衬管材选用Φ25mm*1.2mm 管材,带后档板,另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。(水池不包含水龙头)				
BG003	四门冰箱	华臣	1200*750*1960	SLLDZ4-840	风冷型,双机双温,全铜管 使用高效合资压缩机 数字式电子温控器 净容积(L):876 温度范围:-2℃~+8℃/-18℃~-12℃ 功率:850W/220V。	1	台	4350	4350
BG004	刀具砧板消毒柜	华杰	800*600*1300	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>电压:220V SPN, 50/60Hz</li> <li>电量:30W</li> <li>规格:紫外线臭氧杀菌消毒</li> </ul>	1	台	2070	2070
BH	点心间								
BH001	挂墙式灭蝇灯(环保型<50平方米)	亨得利	500*220*350	WGS-30B	参数配置:电源:220V,功率:40W。	1	台	500	500
BH002	双动双速和面机	银鹰	380V/1.6KW	HS30S	功率:1.6KW/380V 和面量:12.5KG	1	台	4800	4800
BH003	醒发箱	顺麦	220v/2.7kw	T7-12	全不锈钢制作,湿度均匀,加温快速.电功率:2.7KW/220V	1	台	2070	2070
BH004	二层四盘电烤箱	顺麦	二层四盘	FKB-2	液晶显示,每层功率7.5KW/380V,温度范围0-300度。每层内腔尺寸:870*680*200mm;整机重量:470kg.	1	台	4300	4300
BH005	电饼档	康威	4.5kw	YXD-45A	外壳全不锈钢制作,饼盘翻砂制作,饼盘尺寸:Φ540;自动恒温,4.5KW/220V~380V	1	台	2550	2550
BH006	坐地式油炸锅	华杰	9kw	/	全不锈钢制作,配优质发热管,温度可调0~300度可调节,带定时0~60分钟可调节,容积:76L;电功率:9KW/380V。	1	台	2200	2200

BH007	四通工作台	华杰	1800*800*800	/	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004);台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作,台面厚度 1.5mm,柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作,厚度 1.2mm;层板设计成活动式,操作更为方便;工作柜储的趟门选用悬挂式(最新工艺),此工艺使工作台无卫生死角,完全达到卫生要求;配有 D50mm 可调脚,调节范围为上下 40mm。	1	台	1430	1430
BH008	双星水池	华杰	1200*760*800/ 150	/	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗泔台》(QB/T2319.2-2004);洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板;洗盆斗深 250mm;洗盆的支撑脚管选用 Φ38*1.2mm 不锈钢管,配不锈钢包钢调节脚,其余管材拉衬管材选用 Φ25mm*1.2mm 管材,带后档板,另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。(水池不包含水龙头)	1	台	1100	1100
BH009	四门冰箱	华臣	1200*750*1960	SLLDZ4-840	风冷型,双机双温,全铜管 使用高效合资压缩机 数字式电子温控器 净容积(L):876 温度范围:-2℃~+8℃/-18℃~-12℃ 功率:850W/220V。	1	台	4350	4350
BI	蒸饭间								
BI001	炊饭机	SOKING	1400*660*1570	/	1、电热加热煮饭,在煮饭的过程中米会滚动,充分沸腾,做出来整锅饭松散、加热均匀; 2、三步骤煮饭过程:加热、二次加热、焖饭,让米粒充分受热,促进淀粉的 α 转化,米芯和表层糊化均匀一致,形状饱满、晶莹剔透,营养丰富口感好; 3、内置温度传感器(热敏电阻),通过智能程序检测蒸汽量来精确控制煮饭过程,不用人工去控制,操作便捷,确保出品一致化; 4、煮饭调节开关,可根据米的质量和加水量调整煮饭过	3	台	11500	34500

					程,并具有记忆功能; 5、特氟龙材质不粘煮饭锅,高耐热、耐腐蚀; 6、高档不锈钢立体三防保护,外形美观,坚固耐用。				
BI002	四通工作台	华杰	1800*760*800/ 150	/	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004);台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作,台面厚度 1.5mm,柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作,厚度 1.2mm;层板设计成活动式,操作更为方便;工作柜储的趟门选用悬挂式(最新工艺),此工艺使工作台无卫生死角,完全达到卫生要求;配有 D50mm 可调脚,调节范围为上下 40mm。	1	台	1400	1400
BI003	双星水池	华杰	1200*760*800/ 150	/	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗滌台》(QB/T2319.2-2004);洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板;洗盆斗深 250mm;洗盆的支撑脚管选用 Φ38*1.2mm 不锈钢管,配不锈钢包钢调节脚,其余管材拉衬管材选用 Φ25mm*1.2mm 管材,带后档板,另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。(水池不包含水龙头)	1	台	1100	1100
<b>BJ</b>	<b>主厨房</b>								
BJ001	双星水池	华杰	1200*760*800/ 150	/	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗滌台》(QB/T2319.2-2004);洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板;洗盆斗深 250mm;洗盆的支撑脚管选用 Φ38*1.2mm 不锈钢管,配不锈钢包钢调节脚,其余管材拉衬管材选用 Φ25mm*1.2mm 管材,带后档板,另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。(水池不包含水龙头)	1	台	1100	1100
BJ002	四通工作台	华杰	1200*760*800/ 150	/	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004);台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作,台面厚度 1.5mm,柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作,厚度 1.2mm;层板设计成活动式,操作更为方便;工作柜储的趟门选用悬挂式(最新工艺),此	1	台	950	950

					工艺使工作台无卫生死角，完全达到卫生要求；配有D50mm可调脚，调节范围为上下40mm。				
BJ003	四门冰箱	华臣	1200*750*1960	SLLDZ4-840	风冷型，双机双温，全铜管 使用高效合资压缩机 数字式电子温控器 净容积(L)：876 温度范围：-2℃~+8℃/-18℃~-12℃ 功率：850W/220V。	1	台	4350	4350
BJ004	双通工作柜	华杰	1800*800*800	/	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004)；台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，厚度 1.2mm；层板设计成活动式，操作更为方便；工作柜储的趟门选用悬挂式（最新工艺），此工艺使工作台无卫生死角，完全达到卫生要求；配有D50mm可调脚，调节范围为上下40mm。	3	台	2900	8700
BJ005	单头大锅电磁炉	名厨	1000*1100*800 /440	ZC-C8020A	电压 380v，功率 25kw 产品表现： 国际专利明火仿真加热技术，加热面积大、加热均匀。大功率加热，火力强劲，满足大份量爆炒、焖煮的烹饪需求，显著提升出品效率。 产品设计： 机身材质：全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用；水龙头：配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，可以 180 度旋转，安全防漏。 把手：9 档火力调节，人机工效学设计 (Ergonomics)，合金材质火力调节把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，适应厨师使用习惯，可直接用膝盖控制。 显示屏：LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位，火力调控更加直观。 防水：IPX6 标准防水设计，清洁时可直接冲洗，台面无	5	台	10350	51750

				<p>死角，不会藏污纳垢；立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。</p> <p>内部搭载 ADD 磁电引擎技术，机芯稳定性高，适应各种复杂的厨房环境；PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，创新导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。</p> <p>全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，散热速度快。电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路。</p> <p>▲1、所投商用电磁灶显示屏满足国家电器产品安全质量监督检验中心（或带“CMA”/“CNAS”标识机构）依据 GB/T4208-2017, 提供防水等级 IPX8 检验合格的检验报告，且饮食安全技术指标达标；（报告需盖生产厂家公章）</p> <p>▲2、提供商用电磁灶煮沸水分析检测报告，依据 GB/T5750.12-2006/1、2.1、3.1、4.1 对菌落总数、总大肠菌群、大肠埃希氏菌进行检测，须符合标准，提供检测报告；（报告需盖生产厂家公章）</p> <p>▲3、所投商用大锅灶须提供带“CMA”/“CNAS”标识机构出具的中国节能产品认证试验报告，实测值热效率不低于 95%。（需要提供报告复印件加盖厂家公章）。</p>					
BJ006	双炒双温电磁灶	名厨	2000*1100*800 /440	ZC2-C4030A-W2	<p>电压 380v，功率 12kw*2</p> <p>产品表现：</p> <p>国际专利明火仿真加热技术，能根据锅具材质、移动速度、温度、位置实时追踪加热，达到最佳火力。快速抛锅爆炒，依旧火候十足；超大加热面积，火力更均匀，加热不偏火。</p> <p>产品设计：</p> <p>机身材质：全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用。水龙头：配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，可以 180 度旋转，安全防漏。</p>	1	台	21000	21000

					<p>面板：耐撞击高密度弧形微晶面板，坚固耐用。把手：5档火力调节，人机工效学设计（Ergonomics），合金材质火力调节把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，适应厨师使用习惯，可直接用膝盖控制。</p> <p>显示屏：LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位，火力调控更加直观。防水：IPX6 标准防水设计，清洁时可直接冲洗，台面无死角，不会藏污纳垢。</p> <p>立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。</p> <p>内部搭载 ADD 磁电引擎技术，机芯稳定性高，适应各种复杂的厨房环境；PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，创新导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。</p> <p>全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，散热速度快。电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路。</p> <p>▲1、所投商用电磁灶显示屏满足国家电器产品安全质量监督检验中心（或带“CMA” / “CNAS” 标识机构）依据 GB/T4208-2017, 提供防水等级 IPX8 检验合格的检验报告，且饮食安全技术指标达标；（报告需盖生产厂家公章）</p> <p>▲2、提供商用电磁灶煮沸水分析检测报告，依据 GB/T5750.12-2006/1、2.1、3.1、4.1 对菌落总数、总大肠菌群、大肠埃希氏菌进行检测，须符合标准，提供检测报告；（报告需盖生产厂家公章）</p>				
BJ007	调料台	华杰	1200*300*800/ 440	/	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）；台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，立柱采用为 $\phi 38*1.2$ mm 圆管，配不锈钢包钢调节脚，连接处满焊精工打磨。	2	台	690	1380
BJ008	电磁矮汤炉	名厨	700*800* (550+720)	ZT-C15A	<p>电压 380v，功率 15kw</p> <p>产品表现</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>明火仿真控制技术，超大加热面积，火候表现均匀稳</li> </ul>	1	台	8800	8800

				<p>定。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 大面积平底齿形线盘模块，实现锅底全尺寸加热，加热更均匀。</li> <li>• 炉面缓压设计，承重固定更稳，减缓桶底与炉面之间的压力。</li> <li>• 加厚微晶板，采用柔性固定及下沉设计，有效防止冲击导致微晶板破裂，更加坚固耐用。</li> </ul> <p>产品设计：</p> <p>机身</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 材质：全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用。</li> <li>• 水龙头：配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，可以 180 度旋转，安全防漏。</li> <li>• 面板：6mm 耐撞击高密度微晶面板，坚固耐用。</li> <li>• 把手：5 档火力调节，人机工效学设计 (Ergonomics)，合金材质火力调节把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，适应厨师使用习惯。</li> <li>• 显示屏：LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位，火力调控更加直观。</li> <li>• 防水：IPX6 标准防水设计，清洁时可直接冲洗，台面无死角，不会藏污纳垢。</li> <li>• 立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。</li> </ul> <p>内部</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 搭载 ADD 磁电引擎技术，机芯稳定性高，适应各种复杂的厨房环境。</li> <li>• PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，创新导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。</li> <li>• 全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，散热速度快。电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路。</li> </ul>					
BJ009	电煮锅	名厨	25kw	ZT-20025A-Y	电压 380v，功率 25kw	1	台	20500	20500



				<p>产品表现： 可倾斜式设计，0~90 度汤锅可倾斜角度，便于食物的投入或取出。环流立体加热，双向滚动沸腾，使食材充分受热，有效提高加热效率。 无死角球底设计，清洗更方便。</p> <p>产品设计： 机身材质：全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用。水龙头：配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，可以 180 度旋转，安全防漏。 显示屏：数码管显示，直观显示当前工作状态下的火力强度。立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。 内部搭载 ADD 磁电引擎技术，机芯稳定性高，适应各种复杂的厨房环境。 PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，创新导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。 全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，散热速度快。电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路。 ▲1、所投电煮锅饮食安全技术需达标：有省级产品质量监督检验研究院（（或带“CMA”/“CNAS”标识机构））依据 GB31604.49-2016、GB31604.2-2016、GB31604.8-2016、GB31604.9-2016 对电煮锅（汤桶（桶底、桶壁）、水龙头（主体、阀芯、密封圈）检验，提供合格的检测报告（检验报告需盖生产厂家公章）。</p>					
BJ010	冲地龙头	君畅	10M	JC-1155E-10-T	<p>参数配置：1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理 2、固定侧支架钢板厚度 5mm，黄铜进水主体 3、10.7 米重工无痕三层液压钢丝管、与主体接口为金属连接件、耐高温 85℃耐压 300PSI。 4、黄铜铸造表面镀铬花洒喷头配耐热手柄（配置一把喷</p>	1	套	1850	1850

					头) 5、进水接口为标准 1/2"外螺纹 6、六向软管导轮，自动卡位软管自动回收				
<b>BK</b>	<b>面档</b>								
BK001	电磁煮面锅	华杰	1100*1000*800 /440	/	优质 304 不锈钢制作，380v，25kw，配 80 大锅	1	台	6500	6500
BK002	定制三格保温售饭台	华杰	1200*650*800	/	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）；保温台的面板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢板，厚度 1.5mm；工作台外围选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢板，厚度 1.2mm；内池 SUS304 贴膜拉丝不锈钢板，厚度 1.5mm，优质电热管、排污阀、可调温度控制器；工作台的支撑脚管选用 Φ38*1.2mm 不锈钢管；工作台的支撑脚底部装配有 Φ38mm 不锈钢可调脚，配份数盘，电功率 3Kw/220V。	2	台	1500	3000
BK003	四通工作台	华杰	1300*1000*800	/	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）；台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，厚度 1.2mm；层板设计成活动式，操作更为方便；工作柜储的趟门选用悬挂式（最新工艺），此工艺使工作台无卫生死角，完全达到卫生要求；配有 D50mm 可调脚，调节范围为上下 40mm 。	1	台	1210	1210
BK004	四通工作台	华杰	1200*1000*800 /150	/	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）；台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，厚度 1.2mm；层板设计成活动式，操作更为方便；工作柜储的趟门选用悬挂式（最新工艺），此工艺使工作台无卫生死角，完全达到卫生要求；配有 D50mm 可调脚，调节范围为上下 40mm 。	1	台	1150	1150
<b>BL</b>	<b>备餐间</b>								

BL001	四格保温售饭台	华杰	1500*650*800	/	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004);保温台的面板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢板,厚度 1.5mm;工作台外围选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢板,厚度 1.2mm;内池 SUS304 贴膜拉丝不锈钢板,厚度 1.5mm,优质电热管、排污阀、可调温度控制器;工作台的支撑脚管选用 Φ38*1.2mm 不锈钢管;工作台的支撑脚底部装配有 Φ38mm 不锈钢可调脚,配份数盘,电功率 3Kw/220V。	14	台	1700	23800
BL002	四通工作台	华杰	1800*750*800	/	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004);台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作,台面厚度 1.5mm,柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作,厚度 1.2mm;层板设计成活动式,操作更为方便;工作柜储的趟门选用悬挂式(最新工艺),此工艺使工作台无卫生死角,完全达到卫生要求;配有 D50mm 可调脚,调节范围为上下 40mm。	4	台	1300	5200
BL003	双门热风循环消毒柜	华杰	1320*770*1640	/	外观全不锈钢,功率:4.4KW/220V;容积:720L;温度调节,内配不锈钢篮筐。 ▲1、生产厂家具有消毒产品生产企业卫生许可证。 ▲2、所投热风循环消毒柜通过 GB17988-2008 标准二级消毒标准且消毒柜脊髓灰质炎病毒灭活对数值>4,【响应文件中提供由第三方检测机构出具的检测报告复印件(复印件加盖生产厂家公章)】。 ▲3、所投热风循环消毒柜符合 GB17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》标准且大肠杆菌灭杀实测值≥5【响应文件中提供由第三方检测机构出具的检测报告复印件(复印件加盖生产厂家公章)】。 4、所投消毒筐内置不锈钢消毒筐依据 GB/T 10125-2012、GB/T 11170-2008、GB 31604.49-2016、GB/T 6461-2002 检测标准,通过 GB 4806.9-2016, GB/T 3280-2015 标准检测,且盐雾试验≥96h【响应文件中提供第三方检测机	5	台	3650	18250

					构出具的检测报告复印件（在同一份报告中体现上述内容）（加盖生产厂家公章）】。				
BL004	双星水池	华杰	1200*750*800	/	设计制作标准参照〈不锈钢厨房设备 洗泔台〉（QB/T2319.2-2004）；洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板；洗盆斗深 250mm；洗盆的立柱选用 38*38*1.2mm 不锈钢方管，配不锈钢包钢调节脚，另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。（水池不包含水龙头）	1	台	900	900
BL005	留样冰箱	华臣	750*770*1800	JLBC-410	工程型，单机单温，全铜管 —使用高效合资压缩机 —数字式电子温控器 制冷速度快，制冷效果好 柜温温度范围： 2℃~10℃ 功率：0.25KW/220V。	2	台	2070	4140
BL006	紫外线消毒灯	虎丘	40w	HQ1*36/40W	参数配置：电源：220V，功率：40W。	3	台	230	690
BL007	挂墙式灭蝇灯(环保型<50平方米)	亨得利	500*220*350	WGS-30B	参数配置：电源：220V，功率：40W。	2	台	500	1000
<b>BM</b>	<b>洗消间</b>								
BM001	挂墙式灭蝇灯(环保型<50平方米)	亨得利	500*220*350	WGS-30B	参数配置：电源：220V，功率：40W。	1	台	500	500
BM002	单孔收残台	华杰	1700*1000*900/150	/	厂制品，板材采用优质 SUS304# 不锈钢板材制造；面板厚度 1.2mm，腿采用 $\phi 38\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 的不锈钢管，横通为 $\phi 38\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 的不锈钢管，配不锈钢调平脚。	1	台	1050	1050
BM003	洁碟台	华杰	1000*850*900/150	/	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）；台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，	1	台	800	800

					台面厚度 1.5mm, 柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 厚度 1.2mm; 层板设计成活动式, 操作更为方便; 工作柜门的趟门选用悬挂式 (最新工艺), 此工艺使工作台无卫生死角, 完全达到卫生要求; 配有 D50mm 可调脚, 调节范围为上下 40mm。				
BM004	单星水池	华杰	1000*800*800/ 150	/	设计制作标准参照〈不锈钢厨房设备 洗泔台〉(QB/T2319.2-2004); 洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板; 洗盆斗深 250mm; 洗盆的支撑脚管选用 Φ38*1.2mm 不锈钢管, 配不锈钢包钢调节脚, 其余管材拉衬管材选用 Φ25mm*1.2mm 管材, 带后档板, 另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。(水池不包含水龙头)	3	台	920	2760
BM005	风幕机	绿岛风	L=1800	FM3015/2/S	220v 1kw	1	台	1550	1550
BM006	双孔收残台	华杰	1600*800*950	/	厂制品, 板材采用优质 SUS304# 不锈钢板材制造; 面板厚度 1.5mm, 腿采用 Φ38mm*1.2mm 的不锈钢管, 横通为 Φ38mm*1.2mm 的不锈钢管, 配不锈钢调平脚。	1	台	900	900
BM007	浸泡池	华杰	1500*850*900	/	设计制作标准参照〈不锈钢厨房设备 洗泔台〉(QB/T2319.2-2004); 洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板; 洗盆斗深 250mm; 洗盆的支撑脚管选用 Φ38*1.2mm 不锈钢管, 配不锈钢包钢调节脚, 其余管材拉衬管材选用 Φ25mm*1.2mm 管材, 另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。(水池不包含水龙头)	1	台	1700	1700
BM008	消毒机	名厨	450*450*1080	KXJ-ME350A-Y	可移动设计, 满足不同场景的消毒需求; 人机共存, 消毒过程中不产生有毒副产物, 第一时间, 及时守护; 磁电矩阵空气杀毒技术, 60 分钟微生物灭杀率高达 99.98%, 符合 WS/T 性能参数 648-2019《空气消毒机通用卫生要求》; 超低成本: 全金属矩阵可直接水洗, 方便耐用, 维护成本低;	1	台	12000	12000

				<p>多种工作模式可供选择，具有定时开关机功能；智能提醒功能，滤网清洗提醒，维护管理更简便。</p> <p>▲1、所投消毒机须提供带“CMA”/“CNAS”标识机构出具的空气模拟现场消毒试验，消毒机在“消毒模式”下消毒作用30min，对白色葡萄球菌的杀灭率3次试验结果均≥99.90%，为消毒合格，符合《消毒技术规范》（2002年版）的要求，提供检测报告（检测报告复印件加盖生产厂家公章）</p>				
BM009	垃圾处理器	华杰	/	<p>1. 外形尺寸:1200*760*900/260mm  2. 材质:AISI304 不锈钢壳体. 主材厚度 2.0mm  3. 功率: AC380V, 3PH + N + PE, 6KW  4. 水流压力:2-4bar  5. 进水温度:5-40° C  6. 进水接口 : 冷水 dn15/热水 dn15, 排水接口 :dn70  7. 处理能力:300kg/h  8. 重量:250kg  9. 垃圾桶容量:60L</p> <p>性能特点:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•全 304 不锈钢台面, 最大程度保证卫生和清洁。</li> <li>•粉碎研磨器及脱水装置系统。</li> <li>•大数据智能云平台监测系统, 具备远程控制, 自动故障报修、实时监测设备运行情况等功能。</li> <li>•配备过压、过载、过流、缺相、短路、过热等故障报警及自动保护功能。</li> <li>•离心式脱水技术, 更大程度去除水份, 脱水效率更高。</li> <li>•粉碎研磨系统采用不锈钢材质, 使用寿命长。</li> <li>•粉碎研磨系统配有防卡死功能, 金属异物不小心进入可方便取出。</li> <li>•平均减量率≥80%</li> <li>•配备手持龙头, 可用于清洗设备表面, 保证外部的清洁</li> </ul>	1	台	2300	2300

					<ul style="list-style-type: none"> <li>• 一键式自动清洗功能, 无需人员干涉, 方便、安全。</li> <li>• 采用进口 PLC 控制面板, 带紧急按钮, 使用更安全。</li> <li>• 进料口配有强力磁铁, 可阻挡意外的铁类物品滑落。</li> <li>• 当投放口盖板抬起时, 瞬间停止工作, 使用更安全。</li> </ul>				
BM010	洗碗机传送带(带转角1个)	锡德悉	L=15000	链板式	链板式传输, 侧面带封板。	1	台	52000	52000
	<b>排烟灭火</b>								
1	强力烟罩(点心间)	华杰	5100*1200*500	/	参数配置: 304 不锈钢板材, 罩体: 1.2mm 板, 骨架: 1.2mm 板, 配防爆 LED 灯及接油杯等, 折弯焊接组成。排烟罩四边设有油污凝结槽并设活动载油器, 排烟罩需用可膨胀镙丝挂于背板或用 15 毫米直径吊码挂于天花. 吊于天花板之吊码需用镙丝及固板固定, 吊码应为平底式并牢固于不锈钢支架。	12.24	M <sup>2</sup>	1500	18360
2	强力烟罩(蒸饭间)	华杰	4500*1000*500	/	参数配置: 304 不锈钢板材, 罩体: 1.2mm 板, 骨架: 1.2mm 板, 折弯焊接组成。吊于天花板之吊码需用镙丝及固板固定。	9	M <sup>2</sup>	1500	13500
3	强力烟罩(面档)	华杰	1200*1200*500	/	参数配置: 304 不锈钢板材, 罩体: 1.2mm 板, 骨架: 1.3mm 板, 折弯焊接组成。吊于天花板之吊码需用镙丝及固板固定。	2.88	M <sup>2</sup>	1500	4320
4	机械式烟罩 油烟净化器 (主厨房)	华杰	2000*1350*500	/	烟罩净化效率符合国家饮食业油烟排放标准 GB18483-2001; 罩体选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 厚度: 1.2mm, 内置式过滤装置, 内置水泵喷淋循环装置。安全: 阻隔烟火, 杜绝火灾隐患; 节能: 一体化设计可独立运行, 运行成本低; 操作: 安装、使用简易化, 风机易拆卸, 便于后期维护。	10	组	4500	45000
5	牛角灶(洗碗间)	华杰	830*200*400	/	参数配置: 罩体: 1.2mm 板, 骨架: 1.2mm 板, 配防爆 LED 灯及接油杯等, 折弯焊接组成。排烟罩四边设有油污凝结槽并设活动载油器, 排烟罩需用可膨胀镙丝挂于背板或用 15 毫米直径吊码挂于天花. 吊于天花板之吊码	2	组	950	1900

					需用螺丝及固板固定，吊码应为平底式并牢固于不锈钢支架。				
6	油烟净化一体机（主厨房）	博丰	25000 风量	/	该机集排烟，净化，消音为三合一一体，采用最可靠的机械式除油烟技术，净化后的洁净气体可直接对外排放，该机组克服了现有产品单一功能的简单组合所存在的缺陷与不足，是餐饮业理想的环保设备，功率：15kw/380v	2	台	15500	31000
7	油烟净化一体机（点心中间）	博丰	15000 风量	/	该机集排烟，净化，消音为三合一一体，采用最可靠的机械式除油烟技术，净化后的洁净气体可直接对外排放，该机组克服了现有产品单一功能的简单组合所存在的缺陷与不足，是餐饮业理想的环保设备，功率：7.5kw/380v	2	台	10350	20700
8	柜式风机（蒸饭间）	博丰	15000 风量	/	国内品牌电动机，优质风叶轮，电功率：7.5KW/380V	2	台	5300	10600
9	柜式风机（面档）	博丰	8000 风量	/	国内品牌电动机，优质风叶轮，电功率：3KW/380V	2	台	3300	6600
10	轴流风机	展高	5#	5#	国内品牌电动机，优质风叶轮，电功率：1.1KW/380V	2	台	800	1600
11	主厨房不锈钢风管	华杰	800*700	/	采用 304#1.2mm 不锈钢制作	856	平方米	270	231120
12	面档不锈钢风管	华杰	600*500	/	采用 304#1.2mm 不锈钢制作	100	平方米	270	27000
13	不锈钢大小头	华杰	定制	/	采用 304#1.2mm 不锈钢制作	6	个	450	2700
14	不锈钢弯头	华杰		/	采用 304#1.2mm 不锈钢制作	20	个	550	11000
15	风机支架	博丰	风机配套	/	槽钢支架	6	套	500	3000
16	风机延时启动启动箱	博丰	风机配套	/	采用星三角降压启动方式，元器件采用优质国产元器件，带缺相、漏电、过热保护。	6	套	1000	6000
17	高温防火阀	景盛	定制	FHF WSDs-FK	/	6	套	800	4800



18	排烟灭火系统	顺康	双瓶组系统	<p>CMJS18-2</p> <p>不锈钢箱体, 包含 1.2L 机械启动驱动瓶组, 12L 贮存瓶组, 喷嘴, 火灾探测机构, 末端火灾探测机构, 手动装置, 控制盘, 声光报警器, 厨房专用灭火剂等, 具有国家强制性产品认证证书 (3C-F 认证)</p> <p>▲1、所用灭火系统性能效率: 投标文件中提供具有省级消防研究所出具的灭火时间≤1.8s 秒带有 CMA 标志的检验报告复印件。(检测报告复印件加盖生产厂家公章)</p> <p>▲2、所用产品充装灭火剂的药剂瓶通过恒定湿热试验, 应符合 GB/T 2423.3-2016 环境试验检测标准, 并带有 CNAS 标志; (检测报告复印件加盖生产厂家公章)</p> <p>▲3、所用产品充装灭火剂的药剂瓶通过低温高温试验, 应符合 GB/T 2423.1-2008 电子产品环境检测标准, GB/T 2423.2-2008 电子产品环境试验检测标准, 并带有 CNAS 标志 (检测报告复印件加盖生产厂家公章)</p> <p>▲4、投标文件中提供密封件卡压垫片通过 GB/T2423.2-2008 高温实验带有 CMA 和 CNAS 标志的检测报告复印件。(检测报告复印件加盖生产厂家公章)</p>	2	套	19000	38000
合计							869530	

