

中共云浮市委党校(市行政学院、市社会主义学院)
基础设施迁建项目(标段 2: 中共云浮市委党校(市
行政学院、市社会主义学院)基础设施迁建项目食
堂厨房设备设施)

投标文件



投 标 人: 广州裕冠厨房设备有限公司 (盖公章)

法定代表人(或其委托代理人) 签字或盖章)

编 制 人: _____ (签字或盖章)

日 期: 2025 年 9 月 26 日

投标文件目录

一、 投标函	4
二、 投标函附录	5
三、 法定代表人身份证明书	6
四、 商务和技术偏差表	7
4.1. 商务条款响应及偏差表	7
4.2. 合同响应及正偏差表	8
4.3. 技术和服务要求响应表	9
4.4. 业绩表	21
4.4.1. 广东仲元中学第二校区食堂设备设施采购项目（二次）项目	22
4.4.2. 广州城市职业学院花都校区食堂设备升级改造项目	56
4.4.3. 广电运通新一代 AI 智能设备产业基地(一期)厨房设备采购项目	75
4.4.4. 黄埔电厂天然气热电联产工程项目燃机综合楼厨房建安工程	93
4.5. 认证资料表	102
4.5.1. ISO9001 质量管理体系认证	103
4.5.2. ISO14001 环境管理体系认证	104
4.5.3. ISO45001 职业健康安全管理体系认证	105
4.5.4. 企业诚信管理体系认证	106
4.5.5. 国家认证认可信息公共服务平台查询的证书网页截图	107
五、 投标报价表	108
5.1. 报价汇总表	108
5.2. 工程量清单报价表	109
5.2.1. 一层厨房厨房设备	109
5.2.2. 一层厨房排烟系统设备	122
5.2.3. 一层厨房新风系统设备	126
5.2.4. 二层厨房厨房设备	127
5.2.5. 二层厨房抽排烟系统设备	156
5.2.6. 二层厨房新风系统设备	171
5.2.7. 自助餐设备及就餐餐具	173
六、 投标人的其他评审情况	179
6.1. 施工组织方案和技术保证措施	180

6.1.1. 项目实施方案	180
6.1.2. 技术保证措施	184
6.2. 项目设计方案	217
6.3. 项目负责人和安全生产专职人员	218
6.3.1. 项目负责人	218
6.3.2. 安全生产专职人员	220
6.4. 机电安装技术人员或机械设计与制造技术人员	222
6.4.1. 机械员	222
6.4.2. 机械助理工程师	224
6.5. 施工人员	228
6.5.1. 电工作业特种作业操作证	228
6.5.2. 焊接与热切割作业特种作业操作证	230
6.5.3. 具有燃气具安装维修工证书	234
6.6. 售后服务便利性	240
6.6.1. 售后服务承诺	240
6.6.2. 保障措施	241
6.6.3. 维护保养及应急维修时间安排	244
七、 需提供的其他投标资料	250
7.1. 投标人有效期内的营业执照	251
7.2. 投标人投标保证金的相关凭证	252
7.3. 投标人银行出具基本账户证明	253
7.4. 投标人认为还须提供的其他资料	254
八、 投标人承诺书	255
九、 投标人声明	256
9.1. 投标人没有被列入失信被执行人黑名单	257
十、 技术服务方案和投标设备技术性能指标的详细描述	258



一、投标函

致 云浮市政府投资项目代建服务中心 (招标人) :

1、根据你方的 中共云浮市委党校（市行政学院、市社会主义学院）基础设施迁建项目标段 2：中共云浮市委党校（市行政学院、市社会主义学院）基础设施迁建项目食堂厨房设备设施 招标文件，遵照《中华人民共和国招标投标法》等有关规定，经研究上述招标文件的投标须知、合同条款、需求书及其他有关文件后，我方愿以人民币（大写）捌拾捌万玖仟叁佰叁拾壹元贰角伍分 (RMB: 889331.25 元) 的投标报价并按上述招标文件要求承包上述设备供货及相关服务，并承担任何质量缺陷保修责任。

2、我方已详细审核全部招标文件，包括修改文件及有关附件。

3、我方承认投标函附录是我方投标函的组成部分。

4、一旦我方中标，我方保证按合同协议书中规定的工期（交货期）完成并移交全部设备。

5、如果我方中标，我方将按照招标文件规定提交履约担保。

6、我方同意所提交的投标文件在招标文件的投标须知中第 3.3.1 条规定的投标有效期内有效，在此期间内如果中标，与贵方的相应施工合同将得到签署及履行，从而使双方共同地受到法律约束。

7、我方承诺投标文件中的拟派项目负责人与项目管理机构人员是确认定位的。

8、除非另外达成协议并生效，你方的中标通知书和本投标文件将成为约束双方的合同文件的组成部分。

9、我方将与本投标函一起提交招标文件规定金额的投标保证金。

10、此次投标所提供的资料及拟派项目班子人员、合同的签署与履行的承诺等如有虚假，本企业愿接受招标人、建设行政主管部门及其他有关部门依据有关法律法规与招标文件规定给予的处罚，并承担违约责任。

11、我方已经详细地阅读了全部招标文件及其附件，包括澄清及参考文件（如有）。我方已完全清晰理解招标文件的要求，不存在任何含糊不清和误解之处，同意放弃对这些文件所提出的异议和投诉的权利。

投标人: 广州裕冠厨房设备有限公司 (盖公章)

单位地址: 广州市番禺区南村镇南草堂村白山前工业区 9 号 101

法定代表人或其委托代理人: _____ 签字或盖章)

邮政编码: 511442 电话: 020-39951559 传真: 020-39951290

开户银行名称: 中国银行股份有限公司广州番禺雅居乐支行

开户银行账号: 719871154446

日期: 2025 年 9 月 26 日

二、投标函附录

序号	项目内容	约定内容	是否响应	备注
1	履约保证金	按合同文件约定	是	
2	工期(交货期)	按招标文件约定	是	
3	质量标准	按招标文件约定	是	
4	保修期(质保期)	按合同文件约定	是	
5	投标有效期	按招标文件约定	是	
6	投标范围	按招标文件约定	是	
7	第二章“投标人须知”中“投标人须知前附表”1.4.1项规定	按招标文件约定	是	

投标人: 广州榕冠厨房设备有限公司 (盖公章)

法定代表人或其委托代理人 (签字或盖章)

日期: 2025年9月26日

三、法定代表人身份证明书

单位名称: 广州榕冠厨房设备有限公司

单位性质: 有限责任公司(自然人独资)

地 址: 广州市番禺区南村镇南草堂村白山前工业区 9 号 101

成立时间: 2011 年 3 月 31 日

经营期限: 长期

姓 名: : 男 年龄: 42 职务: 总经理

系 (广州榕冠厨房设备有限公司) 的法定代表人。

特此证明。

投标人: 广州榕冠厨房设备有限公司 (盖公章)

日 期: 2025 年 9 月 26 日

注: 后附法定代表人二代身份证复印件或扫描件。



四、商务和技术偏差表

4.1. 商务条款响应及偏差表

序号	商务条款要求	是否响应	偏离说明
1	完全理解并接受对合格投标人、合格的服务要求	是	
2	完全理解并接受对投标人的各项须知、规约要求和责任义务	是	
3	投标有效期：自投标截止之日起 90 天保持有效，中标单位有效期至项目验收之日。	是	
4	可提供制造商出具的供货来源证明或供货渠道与品质的合法性证明	是	
5	报价内容均涵盖报价要求之一切费用和伴随服务	是	
6	所提供的投标报价按招标文件要求计算且未超过其对应的投标最高限价	是	
7	交货期符合招标文件要求	是	
8	服务承诺及要求符合招标文件要求	是	
9	同意按本项目要求缴纳相关款项	是	
10	同意招标人以任何形式对我方投标文件内容的真实性和有效性进行审查、验证	是	
...	其它商务条款偏离说明：完全响应		

注：

- 投标人应按招标文件要求将商务条款逐条填入上表，如投标人完全响应或优于招标文件要求，则请在“是否响应”栏内填“是”，对空白或填“否”视为负偏离，请在“偏离说明”栏内扼要说明偏离情况。若投标人没有逐一响应招标文件提出的技术条款要求，则认为那些未被此表提及的条款满足招标文件的要求，投标人不得拒绝。
- 投标人响应商务或合同条款应具体、明确，含糊不清、不确切或伪造、变造证明材料的，按照不完全响应或者完全不响应处理。构成提供虚假材料的，移送监管部门查处。
- 本表内容不得擅自修改。



4.2. 合同响应及正偏差表

序号	合同条款要求	投标文件的响应	偏离说明
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
...	其它合同条款偏离说明：完全无偏差		

注： 1. 投标人递交的投标文件中与招标文件的合同要求有偏离时，应逐条填入上表。如投标人的投标文件完全符合和接受招标文件的合同要求，只需要在“其它合同条款偏离说明”一栏中填写“完全无偏差”即可。

2. 投标人响应采购需求应具体、明确，含糊不清、不确切或伪造、变造证明材料的，按照不完全响应或者完全不响应处理。构成提供虚假材料的，移送监管部门查处。

3. 本表内容不得擅自修改。

投标人： 广州榕冠厨房设备有限公司 （盖公章）

法定代表人或其委托代理人 （签字或盖章）

日期：2025年9月26日

4.3. 技术和服务要求响应表

序号	需求书条目号	需求书要求	投标文件响应	是否偏离 (正偏离/ 无偏离/负 偏离)	说明
需求书标注“★”的实质性响应条款					
1	/	本项目未设“★”的实质性响应条款	我方承诺完全响应招标文件要求	无偏离	见投标文件(本页)
需求书标注“▲”号重要条款					
1.	一层厨房 厨房设备 -10	刀具砧板消毒柜 640*620*1800 ▲9、所投产品应具备食品接触产品安全认证证书, 提供认证证书复印件	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供复印件
2.	一层厨房 厨房设备 -10	刀具砧板消毒柜 640*620*1800 ▲10、所投产品应具备产品防腐蚀等级认证证书, 提供认证证书复印件	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供复印件
3.	一层厨房 厨房设备 -20	Φ800锅 燃气双头大炒炉 2000*1100*800+400 ▲9、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书, 提供认证证书复印件	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供复印件
4.	一层厨房 厨房设备 -21	燃气双头单尾小炒灶 1800*1100*800+400 ▲9、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书, 提供认证证书复印件	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供复印件
5.	一层厨房 厨房设备 -22	四头煲仔炉 800*1100*800+400 ▲8、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书, 提供认证证书复印件	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供复印件
6.	一层厨房 厨房设备 -23、-62	燃气三门海鲜蒸柜 1000*1000*1850 ▲8、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书, 提供认证证书复印件	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供复印件
7.	一层厨房 厨房设备 -25、二层 厨房厨房 设备-21	燃气单头矮汤炉 700*800*550+650 ▲9、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书, 提供认证证书复印件	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供复印件
8.	一层厨房 厨房设备 -27、二层 厨房厨房 设备-64	电热双门24盘蒸饭车 1015*860*1580 ▲8、所投产品不锈钢板材应符合 GB 4806.9-2016 不锈钢食具容器卫生标准要求, 提供相关检测报告	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
9.	一层厨房 厨房设备 -27、二层 厨房厨房	电热双门24盘蒸饭车 1015*860*1580 ▲9、所投产品不锈钢板材应符合有毒有害物质限量认证技术规范及有毒有害物质限量认实施规则标准要求, 认证至少应符合 GB/T	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告

	设备-64	39560.2-2020、GB/T 39560.301-2020、GB/T 39560.701-2020、JSGF CVC122-2021 标准要求，提供相关检测报告			
10.	一层厨房 厨房设备 -27、二层 厨房厨房 设备-64	电热双门24盘蒸饭车 1015*860*1580 ▲10、配备的 24 套优质不锈钢蒸饭盘应符合 GB 4806.9-2023 食品接触用金属材料及制品标准要 求， 提供相关检测报告	投标响应未能 满足招标要求	负偏离	未提供报告
11.	一层厨房 厨房设备 -27、二层 厨房厨房 设备-64	电热双门24盘蒸饭车 1015*860*1580 ▲11、所投产品应符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.34-2008 电器安全标准要求， 提供相关检 测报告	投标响应未能 满足招标要求	负偏离	未提供报告
12.	一层厨房 厨房设备 -27、二层 厨房厨房 设备-64	电热双门24盘蒸饭车 1015*860*1580 ▲12、所投产品门胶应符合 GB 2423.16-2022 标 准要求， 提供相关检测报告	投标响应未能 满足招标要求	负偏离	未提供报告
13.	一层厨房 厨房设备 -34、二层 厨房厨房 设备-10、 -79、-95	洗地龙头 385*156*370 ▲5、所投产品具有符合 “QB/T 1334-2013 水嘴 通用技术条件标准， 提供产品检验检测报告复印 件	投标响应未能 满足招标要求	负偏离	未提供报告
14.	一层厨房 厨房设备 -36	留样冰箱 600*700*2000 ▲6、所投产品应具备中国国家强制性产品认证 证书， 提供认证证书复印件	投标响应未能 满足招标要求	负偏离	未提供复印 件
15.	一层厨房 厨房设备 -37	保温柜 720*930*1860 ▲6、所投产品具有符合 “GB/T 4706.1-2005、 GB/T 4706.51-2008” 家用和类似用途电器的安 全标准， 提供产品检验检测报告复印件	投标响应未能 满足招标要求	负偏离	未提报告
16.	一层厨房 厨房设备 -43	高温热风循环消毒柜 1300*630*1940 ▲7、所投产品应具备中国环境标志产品认证证 书， 提供认证证书复印件	投标响应未能 满足招标要求	负偏离	未提供复印 件
17.	一层厨房 厨房设备 -43	高温热风循环消毒柜 1300*630*1940 ▲8、所投产品应具备食品接触产品安全认证证 书， 提供认证证书复印件	投标响应未能 满足招标要求	负偏离	未提供复印 件
18.	一层厨房 厨房设备 -43	高温热风循环消毒柜 1300*630*1940 ▲9、所投产品应具备 QCQ 产品认证证书， 提供 认证证书复印件	投标响应未能 满足招标要求	负偏离	未提供复印 件
19.	一层厨房 厨房设备 -43	高温热风循环消毒柜 1300*630*1940 ▲10、所投产品应具备产品防腐蚀等级认证证 书， 提供认证证书复印件	投标响应未能 满足招标要求	负偏离	未提供复印 件
20.	一层厨房 厨房设备 -43	高温热风循环消毒柜 1300*630*1940 ▲11、所投产品应具备食品接触产品卫生认证证 书， 提供认证证书复印件	投标响应未能 满足招标要求	负偏离	未提供复印 件

21.	一层厨房 厨房设备 -43	高温热风循环消毒柜 1300*630*1940 ▲12、所投产品应具备金属厨房用品防腐蚀性能认证证书，提供认证证书复印件	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供复印件
22.	一层厨房 排烟系统 设备-2	多翼型单进风离心抽风机 11kW/380V (电机底置) ▲5、所投离心风机符合 GB 19761-2020《通风机能效限定值及能效等级》，能源效率等级为2级，提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
23.	一层厨房 排烟系统 设备-2	多翼型单进风离心抽风机 11kW/380V (电机底置) ▲6、所投风机品牌制造商所制造的电机，依据GB18613-2020《电动机能效限定值及能效等级》，能源效率为2级。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
24.	一层厨房 排烟系统 设备-2	多翼型单进风离心抽风机 11kW/380V (电机底置) ▲7、风机符合 GB/T 1236-2017《工业通风机标准化风道性能试验》 JB/T 10563-2006《一般用途离心通风机技术条件》 JB/T 8689-2014《通风机振动检测及其限值》 JB/T 8690-2014《通风机噪声限值》 GB/T 2888-2008《风机和罗茨鼓风机噪声测量方法》，其中，振动速度有效值≤2.6，叶轮叶片任意两相邻叶片间的最大长偏差应不大于3mm，叶轮和机壳和径向间隙符合技术要求。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
25.	一层厨房 排烟系统 设备-2	多翼型单进风离心抽风机 11kW/380V (电机底置) ▲8、所投风机安装的紧固件螺钉、螺母所检项目抗拉强度、屈服强度、楔负载试验、保证载荷试验、硬度试验(布式、洛式、维式)均符合 GB/T 3098. 1-2010《紧固件机械性能螺栓、螺钉和螺柱》 GB/T 3098. 12-1996《紧固件机械性能 螺母 锥形保证载荷试验》标准要求，其中抗拉强度达954MPa, 屈服强度达 692MPa，保证载荷试验达3468N，所检项目均合格。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印。	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
26.	一层厨房 排烟系统 设备-2	多翼型单进风离心抽风机 11kW/380V (电机底置) ▲9、所投风机安全装置与护罩结构符合 GB/T 19074-2003《工业通风机通风机的机械安全装置护罩》 标准。其中(风机的叶轮符合通风机转子平衡，平衡等级不低于 G2.5。风机核心部件(叶轮)通风机叶轮超速试验，磁粉检测应符合 NB/T47013. 4 的规定，着色渗透检测符合	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告

		NB/T47013.5 的规定, 叶轮的轮盖进口内径和叶轮外径的尺寸变形量≤0.03%。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。			
27.	一层厨房 排烟系统 设备-2	多翼型单进风离心抽风机 11kW/380V (电机底置) ▲10、所投风机轴承符合 GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》，GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层经腐蚀试验后的试样和试件的评级》GB/T 2423.2-2008《电工电子产品环境试验第 2 部分: 试验方法试验 B: 高温》测试结果均符合要求, 测试结果均通过。其中(通过铜加速乙酸盐雾试验, 试验时间不小于 720 小时, 达到 10 级标准。通过高温试验, 能承受温度 80℃±2℃, 持续 720 小时运转, 仍可正常工作。) 提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
28.	一层厨房 排烟系统 设备-10、 二层厨房 抽排烟系 统设备 -10、-29	防火阀 根据抽油烟管尺寸定制 ▲4、所投风机防火阀符合 GB 15930-2007《建筑通风和排烟系统用防火阀门》, CCCF-CPRZ-19:2019《消防类产品认证实施规则 火灾防护产品 消防防烟排烟设备产品》, 测试结果均符合要求, 测试结果均通过。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
29.	二层厨房 厨房设备 -5	刀具砧板消毒柜1200*600*1800 ▲9、所投产品应具备食品接触产品安全认证证书, 提供认证证书复印件	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供复印件
30.	二层厨房 厨房设备 -5	刀具砧板消毒柜1200*600*1800 ▲10、所投产品应具备产品防腐蚀等级认证证书, 提供认证证书复印件	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供复印件
31.	二层厨房 厨房设备 -19	燃气烤鸭炉Φ900*1400 ▲5、所投产品应具备国家强制性产品认证试验报告, 认证至少应符合 CNCA-C24-01:2024 标准要求, 提供相关检测报告;	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
32.	二层厨房 厨房设备 -22	冷藏操作台1500*760*800+150 ▲9、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书, 提供认证证书复印件	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供复印件
33.	二层厨房 厨房设备 -38	16盘发酵箱485*725*2070 ▲7、所投产品应具备至少应符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.34-2008 标准要求, 提供相关检测报告	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
34.	二层厨房 厨房设备 -40、-74	四门冷柜1220*700*1950 ▲9、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书, 提供认证证书复印件	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供复印件
35.	二层厨房 厨房设备 -49	冷藏操作台1500*600*800+150 ▲9、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书, 提供认证证书复印件	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供复印件

36.	二层厨房 厨房设备 -50、-78	刀具消毒柜450*250*650 ▲9、所投产品应具备食品接触产品安全认证证书，提供认证证书复印件	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供复印件
37.	二层厨房 厨房设备 -50、-78	刀具消毒柜450*250*650 ▲10、所投产品应具备产品防腐蚀等级认证证书，提供认证证书复印件	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供复印件
38.	二层厨房 厨房设备 -55	燃气双头矮汤炉1400*800*550+650 ▲9、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书，提供认证证书复印件	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供复印件
39.	二层厨房 厨房设备 -57	Φ900锅 燃气双头大炒炉2100*1250*800+400 ▲9、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书，提供认证证书复印件	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供复印件
40.	二层厨房 厨房设备 -58	Φ900锅 燃气单头大炒炉1100*1250*800+400 ▲9、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书，提供认证证书复印件	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供复印件
41.	二层厨房 厨房设备 -59	燃气双头双尾小炒灶2000*1000*800+400 ▲9、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书，提供认证证书复印件	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供复印件
42.	二层厨房 厨房设备 -60	四头煲仔炉 800*1000*800+400 ▲8、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书，提供认证证书复印件	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供复印件
43.	二层厨房 厨房设备 -80	双孔回污柜1500*500*940 ▲4、所投产品应具备食品接触产品安全和卫生认证，认证至少应符合 GB 4806. 1-2016 GB 4806. 4-2016, GB 4806. 7-2023, GB 4806. 9-2023 标准要求，提供相关检测报告在“全国认证认可信息公共服务平台”可查询，并提供查询截图佐证并加盖制造商公章；	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
44.	二层厨房 厨房设备 -81	输送带L*550*960 ▲7. 后厨环境潮湿，食物残渣残留多见，所投设备须具备符合“GB/T 24170. 1-2023、GB/T 21510-2024”执行标准，显示抗菌率≥99.9%的产品抗菌性能认证证书，材质符合国家标准要求；	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供复印件
45.	二层厨房 厨房设备 -81	输送带L*550*960 ▲8. 为适应后厨高湿高温环境，所投产品须具有符合 GB/T 10125-2021 标准要求，防腐蚀性能评级≥10 级的产品防腐蚀等级认证证书；且整机用不锈钢板还须符合 GB/T2423. 18-2021 技术标准，进行交变盐雾试验 408 小时后，无锈蚀、穿孔、裂纹、点蚀腐蚀现象；	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
46.	二层厨房 厨房设备 -87	长龙洗碗机3800*850*1900 ▲9. 所投产品具体符合“GB 8624-2012、GB/T 5464-2010、GB/T 14402-2007”执行标准的检测	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告

		报告, 检测内容包含: 检测质量损失率≤50%、总热值 PCS≤2.0MJ/kg, b, c, e. 总热值 PCS≤1.4 MJ/m ² d, 达到 A (A1) 级及满足 GB 8624-2012 标准要求的燃烧等级: A(A1) 级的产品阻燃等级认证和洗碗机部件“中央控制系统”具有符合 GB/T2423.1-2008、GB/T2423.2-2008 执行标准的检测报告, 检测内容包含: 对中央控制系统及外壳、触摸显示屏、电路板、变频器、交流接触器、热过载器、接线端子、控制开关、漏电开关、线缆等进行高低温试验, 高温≥80℃, 低温≤-20℃, 持续时间≥45 小时后, 产品外观结构正常及中央控制系统正常运行且洗碗机“传动电机”符合“GB/T 2423.17-2024、GB/T 6461-2002”执行标准的检测报告, 检测内容包含: 通过≥120h 中性盐雾测试, 样品检验面未出现锈蚀, 保护等级≥9 级; 进行防护试验, 经过直径 1mm 探针测试无法探进样品内部, 防尘试验后, 内部无进尘, 防尘等级≥IP5X, 防水测试后, 样品内部无进水, 防水等级≥IPX8;			
47.	二层厨房 厨房设备 -87	长龙洗碗机3800*850*1900 ▲10. 所投产品具有符合“GB/T 10125-2021、QB/T 3827-1999、QB/T 3832-1999”执行标准, 产品防腐蚀性能达到 10 级的认证证书及洗碗机“水泵”符合“GB/T 2423.17-2024、GB/T 6461-2002、GB/T 4208-2017”执行标准的检测报告, 检测内容包含: 通过≥120h 中性盐雾测试, 样品检验面未出现锈蚀, 保护等级≥10 级; 进行防护试验, 经过直径 1mm 探针测试无法探进样品内部, 防尘试验后, 内部无进尘, 防尘等级≥IP5X, 防水测试后, 样品内部应无进水, 防水等级≥IPX8;	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
48.	二层厨房 厨房设备 -87	长龙洗碗机3800*850*1900 ▲11. 所投产品具备符合“GB/T 24170.1-2023、GB/T 21510-2024”执行标准, 显示抗菌率≥99.9%的产品抗菌性能认证证书及符合“GB/T 17799.1-2017、GB/T 17626.2-2018、GB/T 17626.5-2019”执行标准的检测报告, 检测内容包含: 进行静电放电抗扰度(在放电阻抗 330 Ω/150pF、正负极、放电次数不低于 10 次的条件下, 对 VCP、外壳、螺钉、缝隙、按键进行放电试验均无异常)、浪涌(冲击)抗扰度试验(各耦合端口分别在 0°, 90°, 180°, 270° 相位施加正负极性进行各 5 次的浪涌脉冲试验后均无异常); (提供“有效”的认证证书扫描件、近一年内带“CMA 或 CNAS”标识的检测报告, 认证和检测报	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告

		告编号在“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图并加盖制造商公章)			
49.	二层厨房 厨房设备 -89	高温热风循环 消毒柜1440*670*1940 ▲7、所投产品应具备中国环境标志产品认证证书，提供认证证书复印件	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
50.	二层厨房 厨房设备 -89	高温热风循环 消毒柜1440*670*1940 ▲8、所投产品应具备食品接触产品安全认证证书，提供认证证书复印件	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
51.	二层厨房 厨房设备 -89	高温热风循环 消毒柜1440*670*1940 ▲9、所投产品应具备QCQ产品认证证书，提供认证证书复印件	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
52.	二层厨房 厨房设备 -89	高温热风循环 消毒柜1440*670*1940 ▲10、所投产品应具备产品防腐蚀等级认证证书，提供认证证书复印件	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
53.	二层厨房 厨房设备 -89	高温热风循环 消毒柜1440*670*1940 ▲11、所投产品应具备食品接触产品卫生认证证书，提供认证证书复印件	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
54.	二层厨房 厨房设备 -89	高温热风循环 消毒柜1440*670*1940 ▲12、所投产品应具备金属厨房用品防腐蚀性能认证证书，提供认证证书复印件	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
55.	二层厨房 厨房设备 -97	留样冰箱 600*700*2000 ▲6、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书，提供认证证书复印件	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
56.	二层厨房 厨房设备 -100	保温柜 720*930*1860 ▲6、所投产品具有符合“GB/T 4706.1-2005、GB/T 4706.51-2008”家用和类似用途电器的安全标准，提供产品检验检测报告复印件	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
57.	二层厨房 厨房设备 -105	冷藏操作台 1500*600*800 ▲9、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书，提供认证证书复印件复印件复印件复印件	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
58.	二层厨房 抽排烟系 统设备-2	多翼型单进风离心抽风机 15kW/380V (电机底置) ▲5、所投离心风机符合GB 19761-2020《通风机能效限定值及能效等级》，能源效率等级为2级，提供带CMA或CNAS的第三方权威机构检测报告复印件。	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
59.	二层厨房 抽排烟系 统设备-2	多翼型单进风离心抽风机 15kW/380V (电机底置) ▲6、所投风机品牌制造商所制造的电机，依据	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告

		GB18613-2020《电动机能效限定值及能效等级》，能源效率为2级。提供带CMA或CNAS的第三方权威机构检测报告复印件。			
60.	二层厨房抽排烟系统设备-2	多翼型单进风离心抽风机 15kW/380V (电机底置) ▲7、风机符合GB/T 1236-2017《工业通风机标准化风道性能试验》 JB/T 10563-2006《一般用途离心通风机技术条件》 JB/T 8689-2014《通风机振动检测及其限值》 JB/T 8690-2014《通风机噪声限值》 GB/T 2888-2008《风机和罗茨鼓风机噪声测量方法》，其中，振动速度有效值≤2.6，叶轮叶片任意两相邻叶片间的最大长偏差应不大于3mm，叶轮和机壳和径向间隙符合技术要求。提供带CMA或CNAS的第三方权威机构检测报告复印件。	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
61.	二层厨房抽排烟系统设备-2	多翼型单进风离心抽风机 15kW/380V (电机底置) ▲8、所投风机安装的紧固件螺钉、螺母所检项目抗拉强度、屈服强度、楔负载试验、保证载荷试验、硬度试验(布式、洛式、维式)均符合GB/T 3098. 1-2010《紧固件机械性能螺栓、螺钉和螺柱》GB/T 3098. 12-1996《紧固件机械性能 螺母 锥形保证载荷试验》标准要求，其中抗拉强度达954MPa, 屈服强度达692MPa, 保证载荷试验达3468N，所检项目均合格。提供带CMA或CNAS的第三方权威机构检测报告复印。	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
62.	二层厨房抽排烟系统设备-2	多翼型单进风离心抽风机 15kW/380V (电机底置) ▲9、所投风机安全装置与护罩结构符合GB/T 19074-2003《工业通风机通风机的机械安全装置护罩》 标准。其中（风机的叶轮符合通风机转子平衡，平衡等级不低于G2.5。风机核心部件(叶轮)通风机叶轮超速试验，磁粉检测应符合NB/T47013. 4的规定，着色渗透检测符合NB/T47013. 5的规定，叶轮的轮盖进口内径和叶轮外径的尺寸变形量≤0.03%。提供带CMA或CNAS的第三方权威机构检测报告复印件。		负偏离	未提供报告
63.	二层厨房抽排烟系统设备-2	多翼型单进风离心抽风机 15kW/380V (电机底置) ▲10、所投风机轴承符合 GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》，GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层经腐蚀试验后的试样和试件的评级》GB/T 2423. 2-2008《电工电子产品环境试验第 2 部分：试验方法试验 B:高温》测试结果均符合要求，测试结果均通过。其中（通过铜加速乙酸盐雾试验，试验时	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告

		间不小于 720 小时，达到 10 级标准。通过高温试验，能承受温度 80℃ ± 2℃，持续 720 小时运转，仍可正常工作。) 提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。			
64.	二层厨房 抽排烟系 统设备 -12、-21、 -31	多翼型直联离心通风机 3kW/380V ▲5、所投离心风机符合 GB 19761-2020《通风机能效限定值及能效等级》，能源效率等级为 2 级，提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
65.	二层厨房 抽排烟系 统设备 -12、-21、 -31	多翼型直联离心通风机 3kW/380V ▲6、所投风机品牌制造商所制造的电机，依据 GB18613-2020《电动机能效限定值及能效等级》，能源效率为 2 级。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
66.	二层厨房 抽排烟系 统设备 -12、-21、 -31	多翼型直联离心通风机 3kW/380V ▲7、风机符合 GB/T 1236-2017《工业通风机标准化风道性能试验》 JB/T 10563-2006《一般用途离心通风机技术条件》 JB/T 8689-2014《通风机振动检测及其限值》 JB/T 8690-2014《通风机噪声限值》 GB/T 2888-2008《风机和罗茨鼓风机噪声测量方法》，其中，振动速度有效值 ≤2.6，叶轮叶片任意两相邻叶片间的最大长偏差应不大于 3mm，叶轮和机壳和径向间隙符合技术要求。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
67.	二层厨房 抽排烟系 统设备 -12、-21、 -31	多翼型直联离心通风机 3kW/380V ▲8、所投风机安装的紧固件螺钉、螺母所检项目抗拉强度、屈服强度、楔负载试验、保证载荷试验、硬度试验(布式、洛式、维式)均符合 GB/T 3098.1-2010《紧固件机械性能螺栓、螺钉和螺柱》 GB/T 3098.12-1996《紧固件机械性能 螺母 锥形保证载荷试验》标准要求，其中抗拉强度达 954MPa，屈服强度达 692MPa，保证载荷试验达 3468N，所检项目均合格。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。		负偏离	未提供报告
68.	二层厨房 抽排烟系 统设备 -12、-21、 -31	多翼型直联离心通风机 3kW/380V ▲9、所投风机安全装置与护罩结构符合 GB/T 19074-2003《工业通风机通风机的机械安全装置护罩》 标准。其中(风机的叶轮符合通风机转子平衡，平衡等级不低于 G2.5。风机核心部件(叶轮)通风机叶轮超速试验，磁粉检测应符合 NB/T47013.4 的规定，着色渗透检测符合 NB/T47013.5 的规定，叶轮的轮盖进口内径和叶轮外径的尺寸变形量 ≤0.03%。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告

69.	二层厨房抽排烟系统设备-12、-21、-31	多翼型直联离心通风机 3kW/380V ▲10、所投风机轴承符合GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》，GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层经腐蚀试验后的试样和试件的评级》GB/T 2423.2-2008《电工电子产品环境试验第2部分：试验方法试验 B:高温》测试结果均符合要求，测试结果均通过。其中（通过铜加速乙酸盐雾试验，试验时间不小于720小时，达到10级标准。通过高温试验，能承受温度80℃±2℃，持续720小时运转，仍可正常工作。）提供带CMA或CNAS的第三方权威机构检测报告复印件。	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
70.	二层厨房抽排烟系统设备-40	多翼型排烟离心通风机 1.5kW/380V ▲5、所投离心风机符合GB 19761-2020《通风机能效限定值及能效等级》，能源效率等级为2级，提供带CMA或CNAS的第三方权威机构检测报告复印件。	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
71.	二层厨房抽排烟系统设备-40	多翼型排烟离心通风机 1.5kW/380V ▲6、所投风机品牌制造商所制造的电机，依据GB18613-2020《电动机能效限定值及能效等级》，能源效率为2级。提供带CMA或CNAS的第三方权威机构检测报告复印件。	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
72.	二层厨房抽排烟系统设备-40	多翼型排烟离心通风机 1.5kW/380V ▲7、风机符合GB/T 1236-2017《工业通风机标准化风道性能试验》 JB/T 10563-2006《一般用途离心通风机技术条件》 JB/T 8689-2014《通风机振动检测及其限值》 JB/T 8690-2014《通风机噪声限值》 GB/T 2888-2008《风机和罗茨鼓风机噪声测量方法》，其中，振动速度有效值≤2.6，叶轮叶片任意两相邻叶片间的最大长偏差应不大于3mm，叶轮和机壳和径向间隙符合技术要求。提供带CMA或CNAS的第三方权威机构检测报告复印件。	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
73.	二层厨房抽排烟系统设备-40	多翼型排烟离心通风机 1.5kW/380V ▲8、所投风机安装的紧固件螺钉、螺母所检项目抗拉强度、屈服强度、楔负载试验、保证载荷试验、硬度试验(布式、洛式、维式)均符合GB/T 3098.1-2010《紧固件机械性能螺栓、螺钉和螺柱》GB/T 3098.12-1996《紧固件机械性能 螺母锥形保证载荷试验》标准要求，其中抗拉强度达954MPa, 屈服强度达692MPa, 保证载荷试验达3468N，所检项目均合格。提供带CMA或CNAS的第三方权威机构检测报告复印。	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
74.	二层厨房抽排烟系统设备	多翼型排烟离心通风机 1.5kW/380V ▲9、所投风机安全装置与护罩结构符合GB/T 19074-2003《工业通风机通风机的机械安全装置	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告

	-40	护罩》 标准。其中（风机的叶轮符合通风机转子平衡，平衡等级不低于G2.5。风机核心部件(叶轮)通风机叶轮超速试验，磁粉检测应符合NB/T47013.4的规定，着色渗透检测符合NB/T47013.5的规定，叶轮的轮盖进口内径和叶轮外径的尺寸变形量≤0.03%。提供带CMA或CNAS的第三方权威机构检测报告复印件。			
75.	二层厨房抽排烟系统设备 -40	多翼型排烟离心通风机 1.5kW/380V ▲10、所投风机轴承符合GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》， GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层经腐蚀试验后的试样和试件的评级》 GB/T 2423.2-2008《电工电子产品环境试验第2部分：试验方法试验 B:高温》测试结果均符合要求，测试结果均通过。其中（通过铜加速乙酸盐雾试验，试验时间不小于720小时，达到10级标准。通过高温试验，能承受温度80℃±2℃，持续720小时运转，仍可正常工作。）提供带CMA或CNAS的第三方权威机构检测报告复印件。	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
76.	二层厨房新风系统设备-1	低噪声离心水冷通风机 1320*1400*1120 ▲11、所投风机符合GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》测试结果均符合要求，测试结果均通过。其中（测试条件在试验箱温湿度:35℃℃，95%RH/压力桶温度:47℃/盐水浓度:(50+5) g/L (NaCl)/喷雾量(mL/80cm2/h):1.0~2.0/压缩空气压力(KPa):70~170/盐水桶温度:35+2℃/PH值(25°C): 6.5~7.2/喷雾时间:720H情况下进行，耐腐蚀性能等级测试(中性盐雾)720H盐雾试验后，样品表面无明显变化，0<破坏面积≤0.1，符合设计要求评级9级。提供带CMA或CNAS的第三方权威机构检测报告复印件。	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
77.	二层厨房新风系统设备-1	低噪声离心水冷通风机 1320*1400*1120 ▲12、所投风机符合GB/T 1236-2017《工业通风机 用标准化风道性能试验》， GB/T 18430.2-2016《蒸气压缩循环冷水(热泵)机组第2部分:户用及类似用途的冷水(热泵)机组》，GB/T 10870-2014《蒸气压缩循环冷水(热泵)机组性能试验方法》，测试结果均符合要求，测试结果均通过。提供带CMA或CNAS的第三方权威机构检测报告复印件。	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
78.	自助餐设备及就餐餐具-1	电热揭盖台式 自助餐炉 2、▲所投产品应符合至少GB 4806.9-2016标准要求，提供相关检测报告	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告

79.	自助餐设备及就餐餐具-5	筷子消毒机 2、▲所投产品应符合至少《消毒技术规范》(2002年版) 2.1.5.7.4标准要求, 提供相关检测报告	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
80.	自助餐设备及就餐餐具-11	大五格餐盘 2、▲所投产品应符合至少GB/T 3280-2015标准要求, 提供相关检测报告	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
81.	自助餐设备及就餐餐具-12	不锈钢汤碗 2、▲所投产品应符合至少GB/T 3280-2015标准要求, 提供相关检测报告	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告
82.	自助餐设备及就餐餐具-14	不锈钢餐勺 2、▲所投产品应符合至少GB 4806.9-2016标准要求, 提供相关检测报告	投标响应未能满足招标要求	负偏离	未提供报告

需求书未标“★”和“▲”号一般性条款

					见投标文件第()页
					见投标文件第()页
					见投标文件第()页

一般性条款响应说明: 完全无偏离

注:

- 1、招标文件《需求书》带“★”号条款为实质性条款, 投标人应在此表中逐条响应, 并在本表的“是否偏离”栏中注明“正偏离”或“负偏离”或“无偏离”, 有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
- 2、招标文件《需求书》带“▲”号条款为重要条款, 若有部分“▲”条款未响应或不满足, 将根据评审要求影响其得分, 但不作为无效投标条款。除上述《技术需求响应及偏差表》列出的负偏离项外, 视为投标人响应招标文件的全部要求。
- 3、招标文件《需求书》不带“★”和“▲”号的条款为一般性条款, 除上述《技术需求响应及偏差表》列出的负偏离项外, 视为投标人响应招标文件的全部要求。如投标人对一般性条款完全无偏离的, 只需要在最后一栏“一般性条款响应说明”处填写“完全无偏离”即可。



投标人: 广州榕冠厨房设备有限公司 (盖公章)

法定代表人或其委托代理人:

(盖章)

日期: 2025 年 9 月 26 日

4.4. 业绩表

序号	业主名称及所在地	项目名称	合同承包范围	合同金额	合同签订时间	业主联系人及电话	备注
1	广东仲元中学/ 广东广州	广东仲元中学第二 校区食堂设备设施 采购项目（二次）项 目	智慧食 堂一批	7085680 元	2022. 8. 5		
2	广州城市职业学院/ 广东广州	广州城市职业学院花都校区食堂 设备升级改造项 目	厨房设 备一批	11781130 元	2023. 7. 13		
3	广州广电运通金融电子 股份有限公司/ 广东广州	广电运通新一代 AI 智能设备产业 基地(一期)厨房 设备采购项目	厨房设 备一批	4897677 元	2023. 3. 6		
4	广东粤华发 电有限责任 公司/ 广东广 州	黄埔电厂天然气 热电联产工程项 目燃机综合楼厨 房建安工程	厨房设 备一批	3789600 元	2023. 2. 3		

注：1、本表后附业绩证明文件、用户满意度评价材料。



投标人：广州榕冠厨房设备有限公司（盖公章）

法定代表人或其委托代理人：

（盖章）

日期：2025年9月26日

4.4.1. 广东仲元中学第二校区食堂设备设施采购项目（二次）项目

4.4.1.1. 中标通知书

广州中经招标有限公司

中标通知书

广州榕冠厨房设备有限公司：

广东仲元中学第二校区食堂设备设施采购项目（二次）【招标编号：GZZJ-ZG-2022215】进行了公开招标采购，经评标委员会评定、媒体公示评审结果，现确定贵单位为中标人。中标结果如下：

项目内容	数量	中标报价（元）
智慧食堂	一批	¥7,085,680.00 (人民币柒佰零捌万伍仟陆佰捌拾元整)

如需合同融资请参考政策：<http://www.ccpip.gov.cn/specialtopic/htrz/>

特此通知。

采购人联系人：温主任

联系电话：020-84827888



4.4.1.2. 合同复印件

由于合同页面较多,我方提供合同关键页复印件,如需要完整合同,我方承诺提供原件备查。

广东省政府采购 合 同 书

项目名称: 广东仲元中学第二校区食堂设备设施采购项目(1次)

采购计划编号: 440113-2022-03185

项目编号: GZZJ-ZG-2022215

合同编号: HT-GZZJ-ZG-2022215



甲方：广东仲元中学

电话：020—84827883

传真：\

地址：广州市番禺区市桥西涌大街 2 号

乙方：广州格冠厨房设备有限公司

电话：020-39951559

传真：020-39951290

地址：广州市番禺区南村镇南草堂村自山前工业区 9 号

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典（合同编）》的规定及

根据广东仲元中学第二校区食堂设备设施采购项目招标文件（招标编号：GZZJ-ZG-2022215）、

投标文件的要求，经双方协商一致，签订本合同。

1. 货物名称、规格型号、品牌、产地、单位、数量、单价、总价、交货地点、交货时间

货物名称	规格型号	品牌	产地	单位	数量	单价	总价	交货地点	交货时间
厨房设备	详见附件设备清单	详见附件设备清单	详见附件设备清单	批	1	7,085,680	7,085,680	甲方指定地点	为配合学校顺利开学，本项目的所有设备采购、安装调试必须在货物到齐后 7 个工作日内开始安装调试，30 个日完成安装调试并可正常使用。

2. 合同总金额和支付方式

2.1 合同总金额：总金额为人民币（大写）：柒佰零捌万伍仟陆佰捌拾元整，即￥7,085,680.00

元，该合同总金额包括设备金额、包装、运输保险费、装卸费、安装及相关材料费、调试费

软件费、检验费、培训所需费用、技术服务（包括技术资料、图纸的提供）、各项税费、乙

方应当提供的伴随服务/售后服务费用及合同实施过程中不可预见的其他费用等。除合同总

金额之外，甲方不再向乙方另行支付任何费用。（注：货物名称内容必须与投标文件中货物

名称内容一致。）

2.2 保费：货物到达交货地点之前的所有保险费用和派往甲方进行服务人员的人身险和其他

有关险种，以及有关费用由乙方自行负责。

2.3 支付方式:

(1) 甲方与乙方签订政府采购合同，采购相关款项由甲方支付，乙方向甲方开具合法合规正式票据。

(2) 资金的申请由甲方向区教育基金会递交请款资料，再由区教育基金会将资金下达至甲方，由甲方按资金使用范围办理款项支付手续，将款项支付给乙方。甲方使用的是区教育基金会资金，向对口管理资金部门完成递交项目请款材料即视同完成支付项目款。

第1期：支付比例 30%，支付说明：政府采购合同签订后，甲方在收到乙方提交相关支付材料后的 5 个工作日内按上述的流程办理预付合同总价 30% 的手续。

第2期：支付比例 40%，支付说明：货物全部进场后，甲方在收到乙方提交相关支付材料后的 5 个工作日内按上述第一期第（2）点的流程办理支付合同总价 40% 的手续；

第3期：支付比例 30%，支付说明：产品全部安装调试并验收合格后，甲方在收到乙方提交相关支付材料后的 5 个工作日内按上述第一期第（2）点的流程办理支付合同总价 30% 的手续。乙方需在项目质保期内正常履行合同义务，由此产生的一切费用均由乙方自行承担。

2.4 乙方凭以下有效文件与甲方结算:

2.4.1 合同；

2.4.2 乙方开具的正式发票；

2.4.3 验收调试报告（加盖甲方公章）；

2.4.4 中标通知书。

3. 合同组成

详细价格、技术说明及其它有关合同设备的特定信息由合同附件说明。所有附件及本项目的招投标文件、会议纪要、协议等均为本合同不可分割之一部分。

4. 技术要求

4.1 乙方所提供的货物为未使用过的、原制造商制造的全新产品，整机无污染，无侵权行为，表面无划损、无任何缺陷隐患，在中国境内可依常规安全合法使用，必须符合国家有关规定和环保要求及甲方的技术要求，并提供设备的出厂测试报告及合格证。进口产品必须具备原产地证明或商检局的检验证明及合法进货渠道证明。

4.2 本合同所指的货物及服务应符合合同附件的技术规格和标准；如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准；如果中华人民共和国没有相关标准的，则采用货物来源国适用的官方标准。这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。

4.3 乙方交货时应将所供货物经国家有关部门颁发的产品鉴定证书、使用许可证、用户手册、

产品合格证、保修手册、有关图纸、资料及配件、随机工具等一并交付给甲方。

5.履约保证金

乙方与甲方签订合同后 15 个工作日内，乙方按合同总价的 5%（即 ¥354284 元）向甲方提交有效期为一年的银行开具的履约保证金保函。若乙方没有违约行为，履约保证金在合同有效期满后 15 个工作日内由甲方无息退还乙方。

6. 采购项目产品安装、测试及验收要求

6.1 包装：均应有良好的防湿、防锈、防潮、防雨、防腐及防碰撞的措施。凡由于包装不良造成的损失和由此产生的费用均由乙方承担。

6.2 货物的交货：

6.2.1 交货时间：合同签订后 30 日内完成设备的供货。

6.2.2 工期：所有货物到齐 7 个工作日内并经甲方同意后开始安装、调试，并在 30 日内完成安装、调试工作交付给甲方正常使用。（若甲方对产品有特殊要求的，乙方应当在甲方提供相关确认文件后 10 天内交货。）

6.2.2 交货地点：甲方指定地点。

6.3 货物的验收

6.3.1 乙方货物交货后，正常工作 5 个工作日内进行验收，验收应在甲方和乙方双方共同参加下进行。

6.3.2 按照技术、服务、安全标准组织对乙方履约情况进行验收。验收时如发现所交付的货物有短缺、次品、损坏或其它不符合本合同规定之情形者，甲方应做出详尽的现场记录，或由甲方和乙方双方签署备忘录。此现场记录或备忘录可用作补充、缺失和更换损坏部件的有效证据。由此产生的有关费用由乙方承担。

6.3.3 如果合同货物运输和安装调试过程中因事故造成货物短缺、损坏，乙方应及时安排换货，以保证合同货物成功完整交付。换货的相关费用由乙方承担。

7. 采购项目培训及售后服务要求

7.1 培训服务：乙方应为甲方或服务商提供培训服务，并指派专人负责与甲方联系售后服务事宜。主要培训内容为货物的基本结构、主要部件的构造、日常使用操作、保养与管理、常见故障的排除、紧急情况的处理等，如甲方或服务商未使用过同类型货物，乙方还需就货物的功能对甲方或服务商进行相应的技术培训，培训地点主要在货物安装现场或由双方约定。

7.2 质量保证及售后服务要求：

(1) 本项目质保期为一年，乙方需提供稳定的售后服务体系，所有设备整机提供三年保修

期。质保期与保修期均从甲方签订验收合格报告之日起开始计算。所有因设备质量问题而产生的费用包含在合同价中。

(2) 质保期内，同一设备一个月内连续出现同一问题，乙方需无条件更换，产品或零部件因非人为因素出现故障而造成短期停用时，则质保期相应顺延。在保修期内如有零件损坏，更换该件后，再对该件免费保修延长0.5年。

(3) 产品故障报修的响应时间：乙方在安装产品和保修期内的维修中对甲方的现场管理人员进行培训，提供24小时急修服务，接到急修通知，按规定时间到达。对甲方的产品故障报修，乙方在接报后1小时内响应，4小时内到达现场，48小时内处理完毕。若在48小时内仍未能有效解决，乙方应在故障报修48小时后的24小时内免费提供不低于故障规格型号档次的设备供甲方使用，直至原产品故障排除为止。

(4) 保修期满后，乙方将提供有偿服务，服务费用由双方协商确定。

8. 技术服务

8.1 乙方应派专业人员上门安装、调试。乙方技术人员应按照投标文件提供的技术方案和行业操作规范对货物进行安装、调试作业。乙方在甲方现场安装调试期间须遵守甲方相关规定，遵守甲方作息时间，避免出现噪声扰民、造成环境污染等问题，不得损坏、损毁甲方物品。如因乙方原因造成甲方财产损失的，责任由乙方承担。

8.2 合同内货物安装、调试完毕，甲方因需求调整，需乙方调换货物、增加施工所产生的成本，由甲方承担，乙方应积极配合甲方的需求调整，甲乙双方另行签订合同增补协议后，甲方按市场价向乙方支付价款。

8.3 乙方按甲方提供的合同执行进度计划，再配合甲方及有关单位，以此做好合同执行进度上的配合工作。

9. 不可抗力

9.1 不可抗力指战争、严重火灾、洪水、台风、地震等或其它双方认定的不可抗力事件。

9.2 签约双方中任何一方由于不可抗力影响合同执行时，发生不可抗力一方应尽快将事故通知另一方。在此情况下，乙方仍然有责任采取必要的措施加速供货，双方应通过友好协商尽快解决本合同的执行问题。

10. 索赔

10.1 如有异议，甲方有权根据有关部门的检验结果向乙方提出索赔。

10.2 在合同执行期间，如果乙方对甲方提出的索赔和差异负有责任，乙方应按照甲方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：

10.2.1 乙方同意退货，并按合同规定的同种货币将货款退还给甲方，并承担由此发生的一切损失和费用。

10.2.2 根据货物低劣程度、损坏程度以及甲方所遭受损失的数额甲乙双方商定降低货物的价格。

10.2.3 用符合规格、质量和性能要求的新零件、部件或货物来更换有缺陷的部分或修补缺陷的部分，乙方应承担一切费用和风险并负责甲方所发生的一切直接费用。同时，相应延长质量保证期。

10.2.4 如果在甲方发出索赔通知后 30 天内，乙方未作答复，上述索赔应视为已被乙方接受。

甲方将从合同款项中扣回索赔金额。如果这些金额不足以补偿索赔金额，甲方有权向乙方提出不足部分的补偿。

11. 违约责任及合同终止

11.1 甲方应依合同规定时间内，向乙方支付货款，每拖延一天乙方可向甲方加收合同金额的 3‰的违约金。

11.2 乙方未能按时交货，每拖延一天，须向甲方支付合同金额的 5‰的违约金，计到交货之日起为止。如乙方逾期 30 天仍未交货，甲方有权单方解除合同，乙方向甲方支付合同金额的 20%的违约金，该违约金不足以弥补甲方损失的，乙方应当予以补足。

11.3 乙方交付的货物不符合合同规定的，甲方有权拒收，乙方向甲方支付合同金额的 5%的违约金。

11.4 甲方无正当理由拒收货物的，甲方向乙方支付合同金额的 5%的违约金。

11.5 乙方交付货物的品质、性能、技术标准、质量要求轻微不符合合同约定的，甲方有权向乙方提出更换货物及索赔，乙方应在甲方提出之日起 15 天内免费更换货物，此段时间属逾期交货，按本条第 11.2 款处理。如经更换，货物质量仍不符合合同约定的，甲方有权终止合同，乙方应向甲方返还已付款项，并按合同总价 20%向甲方支付违约金。

11.6 未经甲方书面同意，乙方不得将本合同应当履行的全部或部分权利和义务转让他人。

11.7 乙方保证本合同项下货物的权利无瑕疵，包括货物所有权及知识产权等权利无瑕疵。如任何第三方经法院（或仲裁机构）裁决有权对上述货物主张权利或国家机关依法对货物进行没收查处的，乙方除应向甲方返还已收款项外，还应按合同总价百分之五向甲方支付的违约金并赔偿因此给甲方造成的一切损失。

11.8 以上损失包括但不限于直接损失、间接损失、可得利益及律师费、担保费、保全费、公证费、差旅费、公告费等损失追偿费用。

12.如乙方出现下列违约行为，将没收履约保金：

12.1 提供走私及假冒伪劣商品，或擅自更换配件，降低配置，以次充好的；

12.2 向甲方有关人员行贿或提供其他不正当利益的；

12.3 其他违背诚实信用原则的行为。

13.保密

13.1 甲、乙双方承诺，在业务交往过程中，一方获悉另一方的商业秘密和有关信息（包括但不限于保密的技术信息、经营信息、财务数据等），获悉方负有保密义务。

13.2 未经对方书面同意，任何一方不得在双方合作目的之外使用或向第三方透露对方的任何商业秘密，包括但不限于口头或书面或以磁盘、胶片或电子邮件等形式。

13.3 一方基于项目需要或其他合法理由获悉的他方商业秘密，应仅为双方的业务合作范围内使用，不得用于其它任何目的。

14.争议纠纷解决方式

签约双方在履约中发生争执和分歧，双方应通过友好协商解决，若经协商不能达成协议时，可向甲方所在地人民法院提起诉讼。受理期间，双方应继续执行合同其余部分。

15. 通知与送达

1. 15.1 本合同列明的双方联系方式，系双方沟通联络、发送通知的指定信息送达方式：一方通过邮递方式向另一方地址发出通知，自邮件妥投之日视为已经送达。邮件无人签收或拒收的，退回之日视为已经送达。通过电子方式送达的，信息到达受送达人特定系统的日期视为已送达。双方同意以上述地址作为法院诉讼文书的有效送达地址，包括但不限于传票、判决书等的诉讼文书，自法院邮件妥投之日视为已经送达。应以专人送递或传真等方式发出；如果以专人送递或特快专递发送，以送达对方的住所地或通讯联络地为送达；如果以传真方式发送，发件人在收到传真报告后视为送达。

2. 15.2 如一方地址、电话、传真号码或提供收款账户信息有变更，应在变更当日书面通知对方，否则应承担相应责任。

16. 其它

16.1 本合同正本份，具有同等法律效力，甲方执肆份、乙方执贰份，合同自签字盖章之日起即时生效。

16.2 下列文件是本合同的一部分，并与本合同一起阅读和解释

16.2.1 乙方提交的投标函和报价一览表；

16.2.2 资格声明函;

16.2.3 中标通知书;

16.2.4 其他相关投标文件。

16.3 本合同未尽事宜，由双方协商处理。

甲方：广东仲元中学
签约代表：
地址：广州市番禺区市桥街西涌大街 2 号

电话：020-84827883
传真：
签约日期：2022 年 7 月 5 日

乙方：广州格冠厨房设备有限公司
签约代表：
地址：广州市番禺区南村镇南草堂村白山前工业区 9 号

电话：020-39951559
传真：020-39951290
签约日期：2022 年 8 月 5 日



• 附件设备清单

第一学生食堂厨房								
序号	货物名称	规格型号	品牌	产地	数量	单位	单价	合计(元)
(一) 厨房设备								
AA	冷库、主副食仓(首层食堂)							
AA01	风幕机	1800mm*185mm*210mm	绿岛风	广东	2	台	1813	3626
AA02	防鼠板(定制)	1800mm*60mm*600mm	榕冠	广东	2	台	793	1586
AA03	灭蝇灯	505mm*130mm*305mm	南极人	广东	4	台	169	676
AA04	单星洗手盆	450mm*450mm*250mm/150mm	榕冠	广东	2	台	1536	3072
AA04-1	台式感应龙头	JC-8300+JC02	君畅	广东	2	台	946	1892
AA05	皂液盒	150mm*60mm*300mm	莫顿	浙江	2	台	276	552
AA06	四层平板货架(定制)	1500mm*500mm*1550mm	榕冠	广东	14	台	2775	38850
AA07	六门更衣柜	900mm*380mm*1800mm	榕冠	广东	6	台	6143	36858
AA08	米面台(定制)	1000mm*600mm*200mm	榕冠	广东	10	台	1783	17830

AB07	土豆脱皮机	590mm*480mm *1140mm	千家汇	浙江	1	台	5228	5228
AB08	单星盆带平板台(定制)	1800mm*750mm*800mm/100mm	榕冠	广东	1	台	2833	2833
AB09	双温四门高身柜	1220mm*730mm*1940mm	雅绅宝	广东	1	台	5668	5668
AB10	大单星盆台(定制)	900mm*700mm*800mm/100mm	榕冠	广东	4	台	2656	10624
AB11	双层多功能切菜台(定制)	1800mm*1400mm*800mm	榕冠	广东	1	台	6460	6460
AB12	餐具消毒柜(定制)	1200mm*600mm*1600mm	榕冠	广东	1	台	6519	6519
AB13	四层层架(定制)	1200mm*500mm*1550mm	榕冠	广东	2	台	2576	5152
AB14	灭蝇灯	505mm*130mm*305mm	南极人	广东	1	台	169	169
AB15	单星洗手星盆	450mm*450mm*250mm/150mm	榕冠	广东	1	台	1536	1536
AB15-1	台式感应龙头	JC-8300+JC02	君畅	广东	1	台	946	946
AB16	皂液盒	150mm*60mm*300mm	莫顿	浙江	1	台	276	276
AB17	挂墙洗地龙头	130mm*420mm*80mm	君畅	广东	1	台	3161	3161

AB18	四层层架 (定制)	1500mm*500m m*1550mm	榕冠	广东	2	台	2775	5550
AB19	绞切肉机	510mm*410mm *800mm	通顺	广东	1	台	4231	4231
AB20	带背双层 工作台(定 制)	1500mm*750m m*800mm/100 mm	榕冠	广东	2	台	2725	5450
AB21	餐具消毒 柜(定制)	1200mm*600m m*1600mm	榕冠	广东	1	台	6519	6519
AB22	双温四门 高身柜	1220mm*730m m*1940mm	雅绅 宝	广东	2	台	5668	11336
AB23	大单星盆 台(定制)	1000mm*750m m*800mm/100 mm	榕冠	广东	2	台	2753	5506
AB24	大单星盆 台(定制)	1200mm*750m m*800mm/100 mm	榕冠	广东	1	台	2844	2844
AB25	商用净水 饮水设备 (带挂墙 架)	510mm*310mm *850mm	红浩 克	广东	1	台	2576	2576
AB26	带背双层 工作台(定 制)	1800mm*800m m*800mm	榕冠	广东	2	台	2943	5886
AB27	灭蝇灯	505mm*130mm *305mm	南极 人	广东	1	台	169	169
AB28	单星杀鱼 台(定制)	1800mm*750m m*800mm/100 mm	榕冠	广东	1	台	3686	3686

第 11 页

AD14	36 盘双门蒸饭柜	1435mm*1050mm*1315mm	润茂	广东	2	台	29086	58172
AD15	不粘底电汤粥炉	900mm*750mm*1180mm	折源王	广东	2	台	8423	16846
AD16	油网烟罩连鲜风(定制)	L*1500mm*500mm	榕冠	广东	13.5	米	3468	46818
AD16-1	不锈钢隔油网	500mm*600mm	榕冠	广东	13.5	米	155	2092.5
AD17	双通荷台(定制)	2200mm*1000mm*800mm	榕冠	广东	2	台	6540	13080
AD18	活动翻板	1000mm*550mm*50mm	榕冠	广东	1	台	992	992
AD19	双层工作台(定制)	1800mm*1000mm*800mm	榕冠	广东	2	台	3586	7172
AD20	双层餐车	850mm*550mm*950mm	榕冠	广东	4	台	2775	11100
AD21	大单星盆台(定制)	800mm*760mm*800mm/100mm	榕冠	广东	3	台	2656 2576 2576 2576	7968
AD22	商用净水饮水设备(带挂墙架)	510mm*310mm*850mm	红浩克	广东	1	台	2576	2576
AD23	带背双层工作台(定制)	1200mm*760mm*950mm	榕冠	广东	1	台	2527	2527

AD24	工具消毒柜	600mm*550mm *1950mm	邦祥	广东	1	台	4260	4260
AD25	电磁三门海鲜蒸柜	1300mm*900mm*1750mm	名厨	广东	1	台	42259	42259
AD26	万能蒸烤箱连架	997mm*799mm *1600mm	名厨	广东	1	台	125307	125307
AD27	不锈钢隔热板	1300mm*1500mm	榕冠	广东	1	台	2646	2646
AE 面点间、烘焙间								
AE01	灭蝇灯	505mm*130mm *305mm	南极人	广东	1	台	169	169
AE02	双温四门高身柜	1220mm*730mm*1940mm	雅绅宝	广东	1	台	5668	5668
AE03	单星工作台(定制)	1100mm*760mm*800mm/100mm	榕冠	广东	1	台	2615	2615
AE04	和面机	960mm*600mm *1130mm	麦丰	广东	1	台	8009	8009
AE05	多功能搅拌机	750mm*810mm *1200mm	永强	广东	1	台	8252	8252
AE06	高速压面机	550mm*800mm *1020mm	永强	广东	1	台	5276	5276

AE07	单层墙上架带挂钩	2000mm*350mm	榕冠	广东	1	台	2626	2626
AE08	四门纱网柜	1200mm*500mm*1800mm	榕冠	广东	1	台	5746	5746
AE09	四层层架(定制)	1200mm*500mm*1550mm	榕冠	广东	1	台	2576	2576
AE10	木质案板台(定制)	2000mm*800mm*800mm	榕冠	广东	2	台	5152	10304
AE11	面粉车	600mm*600mm*550mm	榕冠	广东	4	台	2477	9908
AE12	双门醒发箱	1120mm*850mm*2000mm	泓锋	广东	1	台	5450	5450
AE13	三层六盘电热烤箱	1260mm*840mm*1550mm	泓锋	广东	2	台	6440	12880
AE14	节能环保型净化烟罩	L*1000mm*500mm	榕冠	广东	4.5	米	2775	12487.5
AE14-1	不锈钢隔油网	500mm*600mm	榕冠	广东	4.5	米	155	697.5
AE15	双层平板工作台(定制)	1500mm*800mm*800mm	榕冠	广东	2	台	2725	5450
AE16	高身饼盆车	720mm*480mm*1800mm	榕冠	广东	1	台	2181	2181

AF11	台式双缸电炸炉	762mm*610mm *280mm	蓝洋	广东	1	台	4161	4161
AF12	台式电热平扒炉	914mm*610mm *280mm	蓝洋	广东	1	台	5251	5251
AF13	节能环保型净化烟罩	L*900mm*500mm	榕冠	广东	7.6	米	2775	21090
AF13-1	不锈钢隔油网	500mm*600mm	榕冠	广东	7.6	米	155	1178
AF14	紫外线消毒灯	L=1200mm	飞利浦	中国	2	台	377	754
AF15	双通工作台柜(定制)	1800mm*760mm*800mm	榕冠	广东	2	台	5548	11096
AG	售卖间							
AG01	双星洗手池	700mm*450mm *250mm/150mm	榕冠	广东	1	台	1932	1932
AG01-1	台式感应龙头	JC-8300+JC02	君畅	广东	2	台	946	1892
AG02	皂液盒	150mm*60mm*300mm	莫顿	浙江	1	台	276	276
AG03	干手机	240*230*240	莫顿	浙江	1	台	372	372
AG04	灭蝇灯	505mm*130mm *305mm	南极人	广东	3	台	169	507

AH04	挂墙洗地龙头	130mm*420mm *80mm	君畅	广东	1	台	3161	3161
AH05	收糠平板推车	1000mm*600m m*950mm	榕冠	广东	2	台	2181	4362
AH06	带背双层工作台(定制)	1800mm*760m m*950mm	榕冠	广东	1	台	2943	2943
AH07	大单星盆台(定制)	1000mm*760m m*950mm	榕冠	广东	2	台	2753	5506
AH08	商用净水饮水设备 (带挂墙架)	510mm*310mm *850mm	红浩克	广东	1	台	2576	2576
AH09	四层层架 (定制)	1500mm*500m m*1550mm	榕冠	广东	8	台	2775	22200
AH10	气泡清洗消毒池	1200mm*800m m*800mm	榕冠	广东	1	台	7431	7431
AH11	长龙式洗碗机	5500mm*1100 mm*1950mm	力卫士	广东	1	台	102226	102226
AH12	双层直角活动工作台(定制)	1200mm*700m m*800mm	榕冠	广东	1	台	2527	2527
AH13	牛角抽废气罩	600mm*250mm	榕冠	广东	2	台	2477	4954
AH14	高身碗碟柜	1200mm*500m m*1800mm	榕冠	广东	3	台	5746	17238

BB03	皂液盒	150mm*60mm*300mm	莫顿	浙江	1	台	276	276
BB04	挂墙洗地龙头	130mm*420mm*80mm	君畅	广东	1	台	3161	3161
BB05	四层层架(定制)	1500mm*500mm*1550mm	榕冠	广东	2	台	2775	5550
BB06	餐具消毒柜(定制)	1200mm*600mm*1300mm	榕冠	广东	1	台	6519	6519
BB07	大单星盆台(定制)	900mm*700mm*800mm/1000mm	榕冠	广东	4	台	2656	10624
BB08	双层多功能切菜台(定制)	1800mm*1400mm*800mm	榕冠	广东	2	台	6460	12920
BB09	双温四门高身柜	1220*730*1940	雅绅宝	广东	1	台	5668	5668
BB10	单星盆带平板台(定制)	1800mm*750mm*800mm/1000mm	榕冠	广东	1	台	2833	2833
BB11	土豆脱皮机	590mm*480mm*1140mm	千家汇	浙江	1	台	5228	5228
BB12	多功能切菜机	1200mm*530mm*1270mm	百成	广东	1	台	23066	23066
BB13	四层层架(定制)	1200mm*500mm*1550mm	榕冠	广东	2	台	2576	5152

BB14	灭蝇灯	505*130*305	南极人	广东	1	台	169	169
BB15	单星洗手星盆	450mm*450mm *250mm/150mm	榕冠	广东	1	台	1536	1536
BB15-1	台式感应龙头	JC-8300+JC02	君畅	广东	1	台	946	946
BB16	皂液盒	150mm*60mm*300mm	莫顿	浙江	1	台	276	276
BB17	挂墙洗地龙头	130mm*420mm *80mm	君畅	广东	1	台	3161	3161
BB18	四层层架(定制)	1500mm*500mm *1550mm	榕冠	广东	2	台	2775	5550
BB19	绞切肉机	510mm*410mm *800mm	通顺	广东	1	台	4231	4231
BB20	带背双层工作台(定制)	1500mm*750mm *800mm/100mm	榕冠	广东	2	台	2725	5450
BB21	餐具消毒柜(定制)	1200mm*600mm *1300mm	榕冠	广东	1	台	6519	6519
BB22	双温四门高身柜	1220mm*730mm *1940mm	雅绅宝	广东	2	台	5668	11336
BB23	带背双层工作台(定制)	1800mm*800mm *800mm	榕冠	广东	2	台	2943	5886

BC02	皂液盒	150mm*60mm*300mm	莫顿	浙江	1	台	276	276
BC03	双层工作台(定制)	1800mm*700mm*800mm	榕冠	广东	1	台	2943	2943
BC04	食品留样柜	620mm*600mm*1950mm	立德	浙江	1	台	3170	3170
BD	烹调区							
BD01	灭蝇灯	505mm*130mm*305mm	南极人	广东	3	台	169	507
BD02	单星洗手盆	450mm*450mm*250mm/150mm	榕冠	广东	1	台	1536	1536
BD02-1	台式感应龙头	JC-8300+JC02	君畅	广东	1	台	946	946
BD03	皂液盒	150mm*60mm*300mm	莫顿	浙江	1	台	276	276
BD04	挂墙洗地龙头	130mm*420mm*80mm	君畅	广东	1	台	3161	3161
BD05	四层层架(定制)	1500mm*500mm*1550mm	榕冠	广东	4	台	2775	11100
BD06	冷藏四门高身柜	1220mm*730mm*1940mm	雅绅宝	广东	1	台	5371	5371
BD07	冷冻四门高身柜	1220mm*760mm*1950mm	雅绅宝	广东	1	台	5668	5668

BD08	单星右平台(定制)	1200mm*760mm*800mm/100mm	榕冠	广东	1	台	2615	2615
BD09	水压式洗米机	650mm*550mm*950mm	榕冠	广东	1	台	4679	4679
BD10	炉拼台	400mm*1100mm*800mm/440mm	榕冠	广东	2	台	1783	3566
BD11	电磁大炒连小炒灶	2200mm*1100mm*(810mm+440mm)	名厨	广东	1	台	40879	40879
BD12	炉拼台	度做	榕冠	广东	1	台	1783	1783
BD13	电磁双头大锅灶	2200mm*1100mm*(810mm+440mm)	名厨	广东	1	台	43160	43160
BD14	36 盘双门蒸饭柜	1435mm*1050mm*1315mm	润茂	广东	2	台	29086	58172
BD15	不粘底电汤粥炉	900mm*750mm*1180mm	折源王	广东	2	台	8423	16846
BD16	油网烟罩连鲜风(定制)	L*1400mm*500mm	榕冠	广东	13.5	米	3468	46818
BD16-1	不锈钢隔油网	500mm*600mm	榕冠	广东	13.5	米	155	2092.5
BD17	双通荷台(定制)	2200mm*1000mm*800mm	榕冠	广东	2	台	6540	13080

BE12	紫外线消毒灯	L=1200mm	飞利浦	中国	6	台	377	2262
BF	粥粉面档							
BF01	灭蝇灯	505mm*130mm *305mm	南极人	广东	1	台	169	169
BF02	单星盆柜 连垃圾口(定制)	1200mm*760mm*800mm/100mm	榕冠	广东	1	台	4384	4384
BF03	工作台柜(定制)	1800mm*760mm*800mm/100mm	榕冠	广东	1	台	5548	5548
BF04	双温四门高身柜	1220mm*730mm*1940mm	雅绅宝	广东	1	台	5668	5668
BF05	双层工作台(定制)	500mm*800mm*800mm /50mm	榕冠	广东	2	台	1634	3268
BF06	电双缸煮面炉连暖汤池	1500mm*800mm*800mm/50mm	榕冠	广东	1	台	8124	8124
BF07	电磁四头煲仔炉	800mm*800mm*800mm/50mm	鼎龙	广东	2	台	11127	22254
BF08	抽屉式肠粉炉	800mm*800mm*800mm	榕冠	广东	1	台	7249	7249
BF09	双层工作台(定制)	900mm*800mm*800mm /50mm	榕冠	广东	1	台	2081	2081
BF10	承炉台(定制)	1800mm*800mm*500mm	榕冠	广东	1	台	3170	3170

BF11	台式双缸电炸炉	762mm*610mm *280mm	蓝洋	广东	1	台	4161	4161
BF12	台式电热平扒炉	914mm*610mm *280mm	蓝洋	广东	1	台	5251	5251
BF13	节能环保型净化烟罩	L*900mm*500mm	榕冠	广东	7.6	米	2775	21090
BF13-1	不锈钢隔油网	500mm*600mm	榕冠	广东	7.6	米	155	1178
BF14	双通工作台柜(定制)	1800mm*760mm*800mm	榕冠	广东	1	台	5548	5548
BF15	紫外线消毒灯	L=1200mm	飞利浦	中国	2	台	377	754
BG	洗消间							
BG01	灭蝇灯	505mm*130mm *305mm	南极人	广东	2	台	169	338
BG02	单星洗手星盆	450mm*450mm *250mm/150mm	榕冠	广东	1	台	1536	1536
BG02-1	台式感应龙头	JC-8300+JC02	君畅	广东	1	台	946	946
BG03	皂液盒	150mm*60mm*300mm	莫顿	浙江	1	台	276	276
BG04	挂墙洗地龙头	130mm*420mm *80mm	君畅	广东	1	台	3161	3161
BG05	收糠平板推车	1000mm*600mm*950mm	榕冠	广东	2	台	2181	4362

BG06	带背双层工作台(定制)	1800mm*760mm*950mm	榕冠	广东	1	台	2943	2943
BG07	大单星盆台(定制)	1000mm*760mm*950mm	榕冠	广东	2	台	2753	5506
BG08	商用净水饮水设备(带挂墙架)	510mm*310mm*850mm	红浩克	广东	1	台	2576	2576
BG09	四层层架(定制)	1500mm*500mm*1550mm	榕冠	广东	4	台	2775	11100
BG10	气泡清洗消毒池	1200mm*800mm*800mm	榕冠	广东	1	台	7431	7431
BG11	长龙式洗碗机	5500mm*1100mm*1950mm	力卫士	广东	1	台	102226	102226
BG12	双层活动工作台(定制)	1200mm*700mm*800mm	榕冠	广东	1	台	2527	2527
BG13	牛角抽废气罩	600mm*250mm	榕冠	广东	2	个	2477	4954
BG14	高身碗碟柜	1200mm*500mm*1800mm	榕冠	广东	3	台	5746	17238
BG15	双门远红外线不锈钢餐具消毒柜活动车型	1420mm*800mm*1800mm	洁之宝	广东	2	台	23284	46568

BG16	紫外线消毒灯	L=1200mm	飞利浦	中国	2	台	377	754
BH	餐厅							
BH01	风幕机	1200mm*185m m*210mm	绿岛风	广东	1	台	1338	1338
BH02	收糠柜	1500mm*760m m*800mm	榕冠	广东	2	台	6143	12286
BH03	双孔收糠掩门台柜	1500mm*760m m*800mm	榕冠	广东	6	台	6143	36858
BH04	工作台柜 (定制)	2000*760*800	榕冠	广东	6	台	6639	39834
(二) 抽油烟及送鲜风设备								
1/2 层 粥粉面档抽油烟设备								
1	不锈钢烟罩前封板	L*1200mm*20mm	榕冠	广东	16	米	356	5696
2	环保型低噪音抽油烟风机	风量: 20000m ³ /H 机芯、轴、轴承	德通	广东	2	台	20610	41220
3	钢结构风机平台	配套风柜	榕冠	广东	2	台	1982	3964
4	油烟净化器	风量: 20000m ³ /H	科蓝	广东	2	台	22095	44190

5	钢结构净化器平台	配套净化器	榕冠	广东	2	台	1783	3566
6	风机避震装置 吊杆 钢座阻尼式	4件套	榕冠	广东	2	套	346	692
7	风柜、净化器控制电箱		榕冠	广东	2	台	2775	5550
8	风机风管软连接	配耐油帆布	榕冠	广东	2	套	446	892
9	不锈钢油烟管	800mm*800mm 600mm*600mm	榕冠	广东	420	m ²	461	193620
10	不锈钢抽油烟管三通、变径及弯头		榕冠	广东	10	个	2279	22790
11	订制 150℃消防安全防火阀		榕冠	广东	2	个	2477	4954
12	止回阀		榕冠	广东	2	个	2676	5152
13	不锈钢接油盆连下油管	配套风柜	榕冠	广东	2	个	1486	2972
14	供应排风管安装吊装配件		榕冠	广东	2	项	5946	11892

第 34 页

15	抽气风管内及接驳佛兰位		榕冠	广东	420	m ²	29	12180
16	静压消音箱		榕冠	广东	2	组	10900	21800
17	五金杂件		榕冠	广东	2	项	4458	8916
1/2 层 洗碗间抽油烟设备								
18	环保型低噪音抽油烟风机	风量: 4000m ³ /h 机芯、轴、轴承	德通	广东	2	台	6440	12880
19	钢结构风机平台	配套风柜	榕冠	广东	2	台	793	1586
20	风机避震装置		榕冠	广东	2	套	346	692
21	风机风管软连接	配耐油帆布	榕冠	广东	2	套	446	892
22	不锈钢油烟管	600mm*600mm 500mm*500mm	榕冠	广东	35	m ²	461	16135
23	不锈钢抽油烟管三通及弯头		榕冠	广东	4	个	1486	5944
24	不锈钢接油盆连下油管	配套风柜	榕冠	广东	2	个	992	1984
25	供应排风管安装吊装配件		榕冠	广东	2	项	992	1984

26	止回阀		榕冠	广东	2	个	1486	2972
27	抽气风管内及接驳佛兰位		榕冠	广东	35	m ²	29	1015
28	五金条件		榕冠	广东	2	项	1189	2378

1/2 层 烹调区抽油烟设备

29	不锈钢烟罩前封板	L*1200mm*20mm	榕冠	广东	20	米	356	7120
30	不锈钢炉后封墙板		榕冠	广东	12	米	356	4272
31	不锈钢炉后封墙板(地面至烟罩底)		榕冠	广东	20	米	714	14280
32	环保型低噪音抽油烟风机	风量: 43000m ³ /H 机芯、轴、轴承	德通	广东	2	台	36463	72926
33	钢结构风机平台	配套风柜	榕冠	广东	2	台	2477	4954
34	油烟净化器	风量: 42000m ³ /H	科蓝	广东	2	台	33451	66902
35	钢结构净化器平台	配套净化器	榕冠	广东	2	台	2181	4363
36	风机避震装置 吊杆钢座阻尼式	4件套	榕冠	广东	2	套	346	692

37	风柜、净化器控制电箱		榕冠	广东	2	台	3469	6938
38	风机风管软连接	配耐油帆布	榕冠	广东	2	套	446	892
39	不锈钢油烟管	1200mm*800m 800mm*800mm 600mm*600mm	榕冠	广东	366	m ²	461	168726
40	不锈钢抽油烟管三通、变径及弯头		榕冠	广东	8	个	2477	19816
41	出风弯头		榕冠	广东	1	个	2477	2477
42	订制 150℃ 消防安全防火阀		榕冠	广东	2	个	3170	6340
43	止回阀		榕冠	广东	2	个	3270	6540
44	不锈钢接油盆连下油管	配套风柜	榕冠	广东	2	个	1486	2972
45	供应排风管安装吊装配件		榕冠	广东	2	项	5946 11892	
46	抽气风管内及接驳佛兰位		榕冠	广东	366	m ²	29 10614	
47	静压消音箱		榕冠	广东	2	组	10900 21800	
48	五金杂件		榕冠	广东	2	项	4458	8916

第 37 页

1 层面点间抽油烟设备

49	不锈钢烟罩前封板	L*1200mm*20mm	榕冠	广东	5.5	米	356	1958
50	不锈钢炉后封墙板(地面至烟罩底)		榕冠	广东	4.5	米	714	3213
51	环保型低噪音抽油烟风机	风量: 12500m ³ /H 机芯、轴、轴承	德通	广东	1	台	17637	17637
52	钢结构风机平台	配套风柜	榕冠	广东	1	台	1982	1982
53	油烟净化器	风量: 20000m ³ /H	科蓝	广东	1	台	22095	22095
54	钢结构净化器平台	配套净化器	榕冠	广东	1	台	1783	1783
55	风机避震装置 吊杆钢座阻尼式	4件套	榕冠	广东	1	套	346	346
56	风柜、净化器控制电箱		榕冠	广东	1	台	2477	2477
57	风机风管软连接	配耐油帆布	榕冠	广东	1	套	446	446
58	不锈钢油烟管	800mm*800mm 600mm*600mm	榕冠	广东	72	m ²	461	33192

73	不锈钢抽油烟管三通、变径及弯头		榕冠	广东	8	个	2279	18232
74	外墙出风位防水型铝合金百叶窗		榕冠	广东	2	个	1783	3566
75	不锈钢圆型鲜风调味嘴		榕冠	广东	40	个	239	9560
76	供应排风管安装吊装配件		榕冠	广东	2	项	1982	3964
77	抽气风管内及接驳佛兰位		榕冠	广东	348	m ²	29	10092
78	五金杂件		榕冠	广东	2	项	2517	5034

(三) 厨房用具

79	专用环保餐盘(不锈钢)		榕冠	广东	2000	个	28	56000
80	不锈钢筷子		榕冠	广东	2000	双	3	6000
81	不锈钢匙更		榕冠	广东	2000	个	6.3	12600
	合计							7085680.00

4.4.1.3. 验收报告

项目验收报告单

根据采购合同（合同编号：HT-GZZJ-ZG-2022215）的约定，我单位对合同项目（项目名称：广东仲元中学第二校区食堂设备设施采购项目(二次)，项目编号：GZZJ-ZG-2022215），项目供应商广州榕冠厨房设备有限公司提供的货物进行了验收。验收情况如下：

第一学生食堂厨房								
序号	货物名称	规格型号	品牌	产地	数量	单位	单价	合计(元)
(一) 厨房设备								
AA 冷库、主副食仓（首层食堂）								
AA01	风幕机	1800mm*185mm*210mm	绿岛风	广东	2	台	1813	3626
AA02	防鼠板(定制)	1800mm*60mm*600mm	榕冠	广东	2	台	793	1586
AA03	灭蝇灯	505mm*130mm*305mm	南极人	广东	4	台	169	676
AA04	单星洗手星盆	450mm*450mm*250mm/150mm	榕冠	广东	2	台	1536	3072
AA04-1	台式感应龙头	JC-8300+JC02	君畅	广东	2	台	946	1892
AA05	皂液盒	150mm*60mm*300mm	莫顿	浙江	2	台	276	552
AA06	四层平板货架(定制)	1500mm*500mm*1550mm	榕冠	广东	14	台	2775	38850
AA07	六门更衣柜	900mm*380mm*1800mm	榕冠	广东	6	台	6143	36858

验收 具体 内容	<p>数量是否正确: <input type="checkbox"/> 安装调试是否正常: <input type="checkbox"/> 规格型号是否正确: <input type="checkbox"/> 是否可以正常使用: <input type="checkbox"/> 其他内容与合同条款是否一致: <input type="checkbox"/> (超出上述选项的, 应当另附验收内容。)</p>	
<p>本项目实施范围:</p> <p>总食堂第1层 第2层 总食堂第3层</p>		
<p>验收结论:</p> <p>按合同验收, 验收合格</p>		
<p>验收小组成员 (签字)</p>		
<p>承建单位: (盖章) 项目负责人</p> <p>2022年12月27日</p>	<p>监理单位: (盖章) 项目负责</p> <p>2022年12月27日</p>	<p>建设单位: (盖章) 项目负责人</p> <p>2022年12月27日</p>

4.4.1.4. 用户满意度评价

客户评价：满意

客户评价表

尊敬的客户：

通过您的大力支持和我们的努力，您所托付的项目工程已圆满结束和顺利交付。

顾客评价是对我们工作最好的鞭策，提升客户满意度是我们不懈的追求，请对我司的各项服务提出宝贵的意见，谢谢！

项目名称：广东仲元中学第二校区食堂设备设施采购项目（二次）项目		
施工单位：广州榕冠厨房设备有限公司		
序号	客户评价内容	客户评价意见
1	设计方案	满意 <input checked="" type="checkbox"/> 基本满意 <input type="checkbox"/> 不满意 <input type="checkbox"/>
2	设计效果	满意 <input checked="" type="checkbox"/> 基本满意 <input type="checkbox"/> 不满意 <input type="checkbox"/>
3	施工规范管理	满意 <input checked="" type="checkbox"/> 基本满意 <input type="checkbox"/> 不满意 <input type="checkbox"/>
4	现场文明施工	满意 <input checked="" type="checkbox"/> 基本满意 <input type="checkbox"/> 不满意 <input type="checkbox"/>
5	物料、产品配送情况	满意 <input checked="" type="checkbox"/> 基本满意 <input type="checkbox"/> 不满意 <input type="checkbox"/>
6	施工工期	满意 <input checked="" type="checkbox"/> 基本满意 <input type="checkbox"/> 不满意 <input type="checkbox"/>
7	整体服务质量	满意 <input checked="" type="checkbox"/> 基本满意 <input type="checkbox"/> 不满意 <input type="checkbox"/>
8	总体评价	满意 <input checked="" type="checkbox"/> 基本满意 <input type="checkbox"/> 不满意 <input type="checkbox"/>
其它意见：（如有请填写）		



客户盖章：



评价日期：2023.5.28

4.4.2. 广州城市职业学院花都校区食堂设备升级改造项目

4.4.2.1. 中标通知书

中标(成交)通知书

项目编号：202304022306055

广州榕冠厨房设备有限公司：

广州城市职业学院于2023年06月19日就广州城市职业学院花都校区食堂设备升级改造（项目编号：202304022306055）进行公开招标采购，现通知贵公司中标，请按规定时限和程序与采购人签订采购合同。

中标采购包号	合同包1
中标采购包名称	广州城市职业学院花都校区食堂设备升级改造项目
中标(成交)供应商	广州榕冠厨房设备有限公司
中标供应商联系方式	
中标(成交)金额：	11,781,130.00元（壹仟壹佰柒拾捌万壹仟壹佰叁拾元整）

采购项目联系人：夏老师
联系人电话：020-86383363



广州群生招标代理有限公司

2023年06月20日



4.4.2.2. 合同复印件

由于合同页面较多，我方提供合同关键页复印件，如需要完整合同，我方承诺提供原件备查。

202301004-19

合 同 书

合同编号：

项目编号：202304022306055

项目名称：广州城市职业学院花都校区食堂设备升级改造项目合同

签约地点：广东省广州市白云区广园中路 248 号



签订日期：2023 年 7 月 13 日

一、合同当事人

第一条 合同当事人

甲方（采购人）：广州城市职业学院

法定代表人：

地址：广州市白云区厂园中路 248 号

乙方（中标人）：广州榕冠厨房设备有限公司

法定代表人：胡吉件

地址：广州市番禺区南村镇南草堂村白山前工业区 9 号 101

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》及广州公共资源交易中心“广州城市职业学院花都校区食堂设备升级改造项目”招标文件的要求和招标结果，经甲乙双方协商一致，签订本合同。双方共同遵守如下条款（技术说明及其他有关合同项目的特定信息由合同附件予以说明，合同附件及本项目的招标文件、投标文件、中标通知书、在实施过程中双方共同签署的补充文件等均为本合同不可分割之部分）。

第二条 乙方提供货物的受益人为甲方，甲乙双方均应对履行本合同承担相应的责任。

二、采购内容及产品要求

第三条 采购内容

详见附件 1：《广州城市职业学院花都校区食堂设备购置及配套安装清单》

第四条 产品要求

（一）乙方必须提供符合国家质量检测标准及合同约定的全新、未使用过的货物，并在交货前向甲方提供相关检测报告或证书的原件查验。设备和用具必须标明规格型号、技术参数及性能指标，具备法定的质量要求。

（二）交货时，乙方应将所提供货物的装箱清单、配件、随机工具、产品

合格证、产品说明书、原厂保修卡等随机资料交付给甲方。

(三) 对列入属国家强制性产品目录内的货物，交货时必须出具该产品的国家强制性产品认证(3C认证)证书。

(四) 乙方不能完整交付货物、单证及配件、工具的，必须负责补齐，否则视为未按合同约定交货。

(五) 本项目炉灶、餐桌椅等设备必须符合国家环保、消防、卫生的要求，所有设备设施要严格按照国家有关标准、规范和相关规定进行设计、施工和安装。

三、合同总价及付款方式

第五条 合同总价为人民币(大写): 壹仟壹佰柒拾捌万壹仟壹佰叁拾元整，即￥11,781,130.00元。该合同金额为全包价，包括货物及配件提供、施工设备费、机械费、设施费、劳务费、基本劳动保险金、检验(报检)费、所有配套安装的材料费、安装费、餐厅的餐桌椅配置费、厨房和餐厅的消防设备以及管道的配套安装费、连接厨房设备的水电气管道安装费、厨房内功能间的隔墙以及门窗的建设安装费、厨房餐厅地板砖铺设和吊顶费、排水沟(含盖板)及化油池建设费、厨房地面防水费、餐厅厨房墙面粉刷费、运输费、因施工产生的垃圾清运费、临时工程费(包括支顶架)、缺陷修理费、管理费、利润、税金、所有一般风险、责任和业务费等与设备安装产生的相关费用，以及安装调试、验收、所有专项检测费、培训、技术服务(包括技术资料、食堂深化图纸的提供)及质保期服务的全部费用以及合同履行过程中应预见和不可预见的一切费用。本合同执行期间合同总价不变。

第六条 付款进度安排

- (一) 合同签订生效之日起5个工作日内，甲方支付合同总价的30%。
- (二) 全部货物安装调试并验收合格后30个工作日内，甲方支付合同总价的37%

(三) 乙方配合甲方取得属地市场监督管理部门验收颁发的《食品经营许可证》和《食品安全 A 级》牌照，在 2024 年 5 月底前甲方支付合同总价的 33%。

(四) 乙方须在甲方每次办理付款手续前 3 个工作日内，向甲方提供当次应收款项等额的正式发票和设备清单。乙方逾期交付发票或所开具的发票不符合约定的，甲方有权延期支付相应费用并不视为违约。甲方在约定的付款时间内办理支付手续即视为甲方办理完毕付款。由于资金支付流程导致付款迟延的，不视为甲方违约。

第七条 资金支付方式

(1) 付款方式：转账结算（银行转账）。

账户名称：广州榕冠厨房设备有限公司

开户银行账号：719871154446

开户行名称：中国银行广州番禺雅居乐支行

(2) 开具发票：乙方收款前必须提供有效发票，收款方、发票出具方、合同乙方均须与乙方名称一致。

四、安装、验收及图纸交付

第八条 采购项目交付或实施的时间和地点

(1) 合同履行（期限）：合同签订后的 40 个工作日内完成设备交付、安装及验收。

(2) 执行地点：广州市花都区花山镇育才路 3 号。

第九条 验收标准：按照国家、省市或行业标准进行。

第十条 安装

(1) 乙方在施工期间应严格遵守国家、省、市有关消防、爆破和施工安全以及文明施工、深夜施工、环卫和城管等规范、规定，建立规章制度和防护措施，并承担由于自身措施不力造成的事故责任和发生的费用。所有设备内部

和外接线路的供电要符合安全标准，加强保护和防漏电措施。

(2) 燃气燃烧器具安装、维修企业应当遵守《建筑业企业资质管理规定》(住房和城乡建设部令第 22 号)；乙方应具有燃气器具安装、维修企业资质的建筑企业资质证书；燃气器具安装、维修保养的作业人员须持有《职业技能岗位证书》，水电安装作业人员须持有电工作业资格证书。其它国家或地方有规定要求具备一定资质的单位才能承担的工程和配套服务，必须按照规定由具备相关资质的单位承担。乙方应于协议签订前提供己方及实施本项目相关人员的资质证明文件交由甲方存档备查。

(3) 本项目厨房炉灶等设备要求乙方的技术人员进行施工，不得转包，否则乙方应支付合同价 5% 的违约金，同时甲方有权解除合同。

(4) 在工程和配套服务的实施中，如果需要办理报批、报建手续的，乙方应协助办理，相关费用由乙方负担。

(5) 乙方履行合同时必须按甲方要求，在施工前提交食堂设备安装施工图纸（包括平面图、厨房流程图、电位图、给水排水图、排油烟系统图、送新风系统图、消防安全系统图等与食堂升级改造相关的图纸）和施工方案交甲方确认，再交属地市场监督管理部门审核备案。

(6) 为配合本工程实施所进行的各阶段工作，乙方应列明需甲方配合的工作内容（包括交货、货物存放、保管、安装、调试、整体改造工程配合、相关验收等）和具体要求。

(7) 工程使用的所有材料必须按照乙方的投标文件执行，乙方需更换材料或投标文件及采购文件没有规定的材料，乙方须经甲方书面确认才可予以更换及采用，并按照国家检测标准要求进行验收。

(8) 根据设计的修改和现场的实际情况，甲方可在不违反国家有关政府采购及其他法规的前提下对中标方案及货物（规格、数量、外型尺寸等）作出适当的调整，并以双方签署的有关文件为依据。

(9) 遇设计变更或甲方要求变更的内容，其单价可参照投标单价执行，乙方应相应增减工程量和工程造价，并及时报甲方审核后结算，否则甲方不予签证认可。乙方不能因变更而影响合同期内正常施工。

(10) 乙方在安装施工过程中，若对原建筑物及其它设施造成损坏，由乙方负责修理和赔偿（因正常必须的开孔、开洞、开管孔等除外）。

(11) 餐厅餐桌椅的材质、款式、颜色等标准要求，乙方应提供样板供甲方选择确认后再进行安装。

(12) 煤气管道（表后）和消防管道及设备的安装要符合属地管理部门的检查标准，如检查不达标，乙方要及时整改直到达标为止，产生的所有费用由乙方负责。

(13) 乙方必须按照学校食堂餐饮服务食品安全等级 A 级的标准进行厨房设备安装施工，施工方案、验收标准必须符合属地市场监督管理部门的要求，并配合甲方取得属地市场监督管理部门颁发的《食品经营许可证》和《食品安全 A 级》牌照。因乙方提供的设备问题或者安装不到位等原因造成不能取得以上牌照，由乙方负责整改直到取得相关牌照，因此产生的所有费用由乙方负责，造成食堂不能正常开餐而产生的相关费用（如教工学生的餐费等）由乙方负责。

(14) 乙方人员应遵守甲方的各项规章制度，不得影响甲方的正常管理秩序。乙方人员在甲方范围内发生事故或因乙方、乙方人员过错导致的一切人身损害或财产损失，乙方应妥善处理纠纷并承担全部赔偿责任（包括但不限于赔偿甲方因此支出的赔偿金/和解款、诉讼费/仲裁费、律师费等）。

第十一章 验收

(1) 验收由甲方组织，乙方配合进行。全部货物到场后双方签署初步验收报告；全部货物安装调试完成，质量合格，双方签署最终竣工验收报告。

(2) 如货物经乙方两次维修仍不能达到合同约定的质量标准，甲方有权退货。如该项目涉及气源使用报建报装则乙方必须承担协助甲方完成气源使用

的报建和报装，相关费用由乙方负责。

(3) 餐厅、厨房内的消防设施和厨房内的燃气管道（表后）以及燃气泄漏报警系统安装必须符合属地管理部門的验收标准。

(4) 如货物和安装工程质量验收不合格，乙方必须按照甲方要求实施返工直至合格，由此增加的一切费用由乙方承担。

第十二条 图纸交付

1. 乙方在货物竣工验收时，应向甲方提交符合要求的所有安装图纸、施工图纸和验收报告等资料一式二套备案。

2. 乙方须负责设备的安装、调试和员工对设备使用的培训，并提供有关设备的安装、调试、使用、维修和保养所需的足够的中文技术文件（图纸、手册和技术资料），提供投标的所有货物详细的供货配置清单。

3. 乙方附相关的所用材料一览表。

第十三条 由甲方与乙方一起进行到货验收，由乙方完成货物的安装调试工作。产品若有国家标准按照国家标准验收，若无国家标准按省市或行业标准验收，为原制造商制造的全新产品，整体无污染、无侵权行为、表面无划损、无任何缺陷隐患，在中国境内可依常规安全合法使用，同时符合本合同约定的质量要求。

第十四条 乙方应将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、随机工具等交付给甲方；乙方不能完整交付货物及本款规定的单证和工具的，视为未按合同约定付货，乙方必须负责补齐。因此导致逾期交付的，由乙方承担相关的违约责任。

五、售后

第十五条 设备安装验收后要求对用户有关操作人员以及维修人员进行现场培训，包括专业培训、使用培训，日常保养及一般维护培训，所涉及的一切费用由乙方负责。

质保期 5 年，自最终竣工验收合格之日起计算。

第十六条 在质保期内因乙方责任而产生的质量问题，由其负责无偿返修。不能维修的，整件免费更换。人为原因造成的损坏只收配件费不收人工费。

第十七条 乙方必须提供 24 小时电话服务热线，保证在接到故障电话后 2 小时到场，并在 8 小时内修复。在质保期内，如 8 小时内无法修复设备，乙方必须无偿提供替代设备给甲方使用，直到故障设备修复为止。

第十八条 在质保期内，乙方须对所提供的设备每年不少于两次的定期检查和保养。

七、保密要求

第十九条 保密内容要求

乙方必须如约承担合同履行时，所应该执行的一切保密义务。乙方对项目实施过程中的资料、数据等进行保密，未经甲方书面同意不得泄露，一切保密责任不因合同的终止或解除而失效。

八、违约责任

第二十条 甲方无正当理由拒收货物、拒付货款的，由甲方向乙方偿付合同总价的 5% 违约金。因甲方原因导致变更、中止或者终止本合同的，甲方应当对乙方受到的损失予以补偿。

第二十一条 甲方应在合同规定时间内向乙方支付货款，每逾期 1 天甲方向乙方偿付欠款总额的 5% 违约金，累计不超过欠款总额的 5%。

第二十二条

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% 的违约金，累计不超过逾期交货部分货款总额的 5%，逾期交货超过 15 天，视为乙方不能交付货物，甲方有权终止合同，不予支付相应费用，并有权要求乙方赔偿由此造成的一切损失（包括但不限于直接损失、诉讼费/仲裁费、律师费等）。

第二十三条 如乙方未按照合同约定履行义务，包括但不限于乙方所交的货物、型号、规格不符合合同规定的，甲方有权拒收。乙方向甲方支付货款总额的5%违约金。经甲方通知后仍未按期纠正违约行为的，甲方有权单方解除本合同，不予支付相应费用，并有权要求乙方赔偿由此造成的一切损失（包括但不限于直接损失、诉讼费/仲裁费、律师费等）。

第二十四条 如经乙方两次维修，货物仍不能达到合同约定质量标准，甲方有权退货，甲方有权单方解除本合同，要求乙方退回全部货款，并赔偿甲方因此遭受的损失（包括但不限于直接损失、诉讼费/仲裁费、律师费等）。

第二十五条 乙方所供货物必须权属清楚，不得侵害他人的知识产权，否则构成对甲方违约，乙方应负责妥善处理相应纠纷并承担全部的赔偿责任。

九、不可抗力

第二十六条 由于不可预见、不可避免、不可克服等不可抗力的原因，一方不能履行合同义务的，应当在不可抗力发生之日起2天内以书面形式通知对方，证明不可抗力事件的存在。

第二十七条 不可抗力事件发生后，甲方和乙方应当积极寻求以合理的方式履行本合同。如不可抗力无法消除，致使合同目的无法实现的，双方均有权解除合同，且均不互相索赔。

十、争议及解决办法

第二十八条 因货物的质量问题发生争议，由广州市市场监督管理局或其指定的质量鉴定单位进行质量鉴定。货物符合质量标准的，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。

第二十九条 本合同发生争议，由双方协商或由政府采购监管部门调解解决，协商或调解不成时按以下第2种方式解决：

1. 中国广州仲裁委员会仲裁；
2. 向甲方所在地人民法院提起诉讼。

十一、其他

第三十条 本合同一式捌份，具有同等效力，甲方执陆份、乙方执贰份。合同自双方签字盖章之日起生效。

第三十一条 本合同未尽事宜，由双方协商处理。

第三十二条 任何一方因履行本合同而相互发出或者提供的所有通知、文件、材料，均以本合同所列明的地址送达，一方迁址或者变更联系方式的，应提前三日书面通知对方。否则，因联系方式错误致使无法送达而造成的不利后果均由未通知方承担。

(以下无正文)

甲方：(盖章)



签约代表：

地址：广州市白云区广园中路248号

电话：020- 86375315

签约时间：2023.7.13

乙方：(盖章)



签约代表：

地址：广州市番禺区南村镇南堂

村白山前工业区9号101

电话：020-39951559

签约时间：2023.7.13

附件 1：

《广州城市职业学院花都校区食堂设备购置及配套安装清单》

广州城市职业学院花都校区 食堂设备购置及配套安装清单



特色餐厅厨房设备清单

序号	编号	货物名称	规格型号	配置(性能参数)	品牌	产地	数量	单价(人民币)	总价(人民币)
		一、厨房设备							
	AA	储存区							
1	AB01	四层平板货架	1200*500*1500	1. 支架架体304#≥1.0mm×38不锈钢方管制作; 2. 框架采用304#≥1.0mm×25不锈钢管制作; 3. 层板采用304#≥3.0mm×25×125不锈钢管制作; 4. 采用不锈钢圆柱可调节5-层高。	格冠	广州	20	2678.2	53564
	AB	加工间1							
2	AB01	粘捕式灭蝇器	500*220*340	有效面积：20-50m ² 输入电压：220V 50Hz 功率：4W 设有环保粘板机房消声盒，防止机器噪音外泄。 1. 粘捕小钢钩吊杆悬垂; 2. 厚底吸水胶头1套;	爱丽	佛山	1	465.33	465.33
3	AB02	挂墙洗手盆	450*150*450	1. 清水式面盆采用304#≥1.2mm不锈钢板制作; 2. 铜质小钢钩吊杆悬垂;	培冠	广州	1	1691.5	1691.5
4	AB03	皂液盒	150*40*200	1. 斜装方式，壁挂式; 2. 分类：香皂液; 3. 制造：PVC 4. 开放式喷嘴花头，硅胶主体，表面环氧喷涂处理（黑色）	莫顿	广州	1	144.5	144.5
5	AB04	洗地龙头	1304	1. 固定式支架高度120cm，消防进水主体 2. 1#水流工字型三段液压调节旋臂（黑色），与主体接口为金属连接件。 3. 断路功能 4. 不锈钢铸造接头（配重，把手头） 5. 不锈钢铸造接头（配重，把手头）	龙顺嘉业	北京	1	2936.27	2936.27
6	AB05	双层工作台带插座	1.0*1*700*800+150	1. 面板采用304#≥1.2mm不锈钢板制作; 2. 面板上方厚板采用优质不锈钢制作加强筋; 3. 框板采用304#≥1.0mm不锈钢板制作; 4. 304#mm不锈钢抽屉脚轮; 5. 不锈钢抽屉门可调试工位里。	培冠	广州	1	2434.83	2434.83
7	AB06	大鱼型盐水池	1200*700*600+150	1. 清水式面板采用304#≥1.2mm不锈钢板制作; 2. 面板及底川优质不锈钢制作加强筋; 3. 抽拉伸缩式盖板; 4. 不锈钢溢水口; 5. ≥23mm不锈钢抽屉脚轮; 6. 盐度不锈钢制作可调节于盖板; 7. 盐度调节4-6个。	培冠	广州	2	3460.14	6920.28
8	AB06	人字型盐水池	1200*750*600+150	无设备无需报省	培冠	广州	1		

9	A307	双层工作台带靠背	1200*760*800+150	1. 面板采用304#±1.2mm不锈钢板制作; 2. 面板底及层板采用优质不锈钢制作加温层; 3. 层板采用304#±1.0mm不锈钢板制作; 4. ≈0.8mm不锈钢管制作架; 5. 嵌出式抽屉型拉手可调节式拉手; 6. 面板采用304#±1.0mm不锈钢板制作; 7. 面板底及层板采用优质不锈钢制作加温层; 8. 层板采用304#±1.0mm不锈钢板制作;	铝基	广州	1	2385.94	2385.94	
10	A308	双层工作台带靠背	1200*760*800+150	1. 面板采用304#±1.2mm不锈钢板制作; 2. 面板底及层板采用优质不锈钢制作加温层; 3. 层板采用304#±1.0mm不锈钢板制作; 4. ≈0.8mm不锈钢管制作架; 5. 嵌出式抽屉型拉手可调节式拉手; 6. 面板采用304#±1.0mm不锈钢板制作; 7. 面板底及层板采用优质不锈钢制作加温层; 8. 层板采用304#±1.0mm不锈钢板制作;	铝基	广州	1	2434.83	2434.83	
11				原有	原有	1				
12				铝冠	广州	1	2142.34	2142.34		
13				原有	原有	5				
14				鹤基	佛山	1	2286.93	2286.93		
15				百成	广州	1	3910.55	3910.55		
16	A514	双层工作台带靠背	1300*760*800+150	1. 面板采用304#±1.2mm不锈钢板制作; 2. 面板底及层板采用优质不锈钢制作加温层; 3. 层板采用304#±1.0mm不锈钢板制作; 4. ≈0.8mm不锈钢管制作架; 5. 罗丝小刀切割刀具(直刀) 原有设备无需报价	铝冠	广州	1	2782.01	2782.01	
17	A515	双层冰池	1300*760*800+150	1. 功率：15W/220V; 2. 机器门304不锈钢制作; 3. 黑色有机玻璃门可防止紫外线外泄，可抽出的有机玻璃刀架，便于更好的消毒，刀具无离合器即可消毒; 4. 紧急设备开关设计，开门时自动关闭机器，停止消毒; 5. 采用整体双层玻璃设计，外部环氧(Y3)及氟氯氟丙烯共聚效果; 6. 小钢板把手，持久耐用，易清洁，采用磁力门锁，柜门拉门锁，方便管理; 7. 可放10~15把刀	铝冠	广州	1	2926.64	2926.64	
18	A516	餐具消毒池(挂墙)	1300*760*800+150	1. 面板及底板采用304#±1.2mm不锈钢板制作; 2. 面板底及层板采用优质不锈钢制作加温层; 3. 层板采用304#±1.0mm不锈钢板制作; 4. ≈0.8mm不锈钢管制作架; 5. 采用不锈钢制作;	铝冠	广州	1	2789.01	2789.01	
19	A517	双层工作台带靠背	1600*760*800+150	原有设备无需报价	铝冠	广州	1			
20	AC01	加工间2			原有	原有	1			

第 2 页

20	AC01	恭桶式灭蝇器	800*220*440	有效面积：30.50m ² 输入电压：220V 50Hz 功率：5W 设有可拆卸板和断电收集瓶，防止蚊虫残体掉到瓶内，接嘴二次污染现象。(注：此款型号为单机)	亨得利	佛山	1	463.33	463.33
21	AC02	挂墙洗手池	450*450*350	1. 洁水式面盆采用304#±1.2mm不锈钢板制作; 2. 不锈钢面盆所用五金：	铝冠	广州	1	1691.5	1691.5
22	AC03	陶瓷盘	1100*600*300	3. 鹰嘴盆头(含水龙头); 4. 不锈钢陶瓷水槽 5. 分类：免农药; 6. 材质：ABS。	美驰	浙江	1	144.64	144.64
23	AC04	落地龙头	1300	1. 开放式落地龙头，碳钢主体，表面环氧喷涂处理(黑色) 2. 固定便池装铜钱厚度5mm，黄铜保水主体 3. 10.7公直上龙滚二层液压阻尼管(黑色)。与主体接口为金属连接件 4. 制造强度 5. 铸造浇铸，表面喷塑 6. 地脚设计 7. 地脚-2.5公分	新嘉乐	北京	1	2986.27	2986.27
24	AC05	双层工作台带靠背	1300*760*800+150	1. 面板采用304#±1.2mm不锈钢板制作; 2. 面板底及层板采用优质不锈钢制作加温层; 3. 层板采用304#±1.0mm不锈钢板制作; 4. ≈0.8mm不锈钢管制作架; 5. 采用不锈钢制作可调节子弹脚;	铝冠	广州	1	2434.83	2434.83
25	AC06	大单层盆水池	1200*760*600+150	原有设备无需报价	原有	原有	1		
26	AC06	大单层盆水池	1200*760*600+150	1. 洗手盆及面盆采用304#±1.2mm不锈钢板制作; 2. 面板底及层板采用优质不锈钢制作加温层; 3. 壁挂拉伸式水盆盖; 4. 不锈钢节水器; 5. ≈0.8mm不锈钢管制作脚架; 6. 采用不锈钢制作可调节子弹脚;	铝冠	广州	3	3160.19	10580.57
27	AC07	双层工作台带靠背	1200*760*600+150	1. 面板采用304#±1.2mm不锈钢板制作; 2. 面板底及层板采用优质不锈钢制作加温层; 3. 层板采用304#±1.0mm不锈钢板制作; 4. ≈0.8mm不锈钢管制作脚架; 5. 采用不锈钢制作可调节子弹脚;	铝冠	广州	1	2385.94	2385.94
28	AC08	双层工作台带靠背	985*760*600+150	原有设备无需报价	铝冠	广州	1	2039.49	2039.49
29	AC09	单层工作台	1800*760*600+150	原有设备无需报价	原有	原有	1		
30	AC10	三层餐车	850*450*900	1. 长度:单层是3345不锈钢板制作，厚为1.0mm; 2. 单层果盘不锈钢方管25*28mm,1.2mm制作; 3. 深345mm,宽330mm,高250mm,其中两个果盘，两个汤盆各一个。	铝冠	广州	1	2142.34	2142.34
31	AC11	四层餐格餐车	1200*900*1500	原有设备无需报价	原有	原有	5		

第 3 页

32	AC12	开水器带底座	520*530*1360	1. 金804#不锈钢底座制作，自动进水逆止水控制，保障使用。 2. 壶体采用304#1.2mm不锈钢板制作。 3. 380V~50Hz	裕豪	佛山	1	2286.93	2286.93
33	AC13	绞切肉机	590*420*780	1. 不锈钢外壳； 2. 动机：380V~1.5kW 3. 壳体：304#1.2mm	百成	广州	1	3910.56	3910.56
34	AC14	双层工作台带靠背	1800*700*800+150	1. 面板采用304#1.2mm不锈钢板制作； 2. 面板底及底板采用304#1.0mm不锈钢板制作加强筋； 3. 底板采用304#1.0mm不锈钢板制作； 4. 连接螺栓等固定件； 5. 不锈钢面板； 6. 不锈钢把手； 7. 不锈钢脚轮； 8. 不锈钢抽屉； 9. 不锈钢刀架； 10. 不锈钢水槽； 11. 不锈钢水龙头； 12. 不锈钢盆； 13. 不锈钢池； 14. 不锈钢盖； 15. 不锈钢刀； 16. 不锈钢刀架； 17. 不锈钢刀； 18. 不锈钢刀； 19. 不锈钢刀； 20. 不锈钢刀； 21. 不锈钢刀； 22. 不锈钢刀； 23. 不锈钢刀； 24. 不锈钢刀； 25. 不锈钢刀； 26. 不锈钢刀； 27. 不锈钢刀； 28. 不锈钢刀； 29. 不锈钢刀； 30. 不锈钢刀； 31. 不锈钢刀； 32. 不锈钢刀； 33. 不锈钢刀； 34. 不锈钢刀； 35. 不锈钢刀； 36. 不锈钢刀； 37. 不锈钢刀； 38. 不锈钢刀； 39. 不锈钢刀； 40. 不锈钢刀； 41. 不锈钢刀； 42. 不锈钢刀； 43. 不锈钢刀； 44. 不锈钢刀； 45. 不锈钢刀； 46. 不锈钢刀； 47. 不锈钢刀； 48. 不锈钢刀； 49. 不锈钢刀； 50. 不锈钢刀； 51. 不锈钢刀；	裕豪	广州	2	3943.3	6087.6
35	AC15	双层水池	1200*700*800+150	1. 不锈钢面板采用304#1.2mm不锈钢板制作； 2. 不锈钢水池用优质不锈钢制作加加强筋； 3. 挂墙拉伸式底盆； 4. 不锈钢溢水器； 5. 304#3mm不锈钢刮板脚架； 6. 不锈钢制作可调节子弹脚； 7. 不锈钢盖子； 8. 不锈钢刀； 9. 不锈钢刀； 10. 不锈钢刀； 11. 不锈钢刀； 12. 不锈钢刀； 13. 不锈钢刀； 14. 不锈钢刀； 15. 不锈钢刀； 16. 不锈钢刀； 17. 不锈钢刀； 18. 不锈钢刀； 19. 不锈钢刀； 20. 不锈钢刀； 21. 不锈钢刀； 22. 不锈钢刀； 23. 不锈钢刀； 24. 不锈钢刀； 25. 不锈钢刀； 26. 不锈钢刀； 27. 不锈钢刀； 28. 不锈钢刀； 29. 不锈钢刀； 30. 不锈钢刀； 31. 不锈钢刀； 32. 不锈钢刀； 33. 不锈钢刀； 34. 不锈钢刀； 35. 不锈钢刀； 36. 不锈钢刀； 37. 不锈钢刀； 38. 不锈钢刀； 39. 不锈钢刀； 40. 不锈钢刀； 41. 不锈钢刀； 42. 不锈钢刀； 43. 不锈钢刀； 44. 不锈钢刀； 45. 不锈钢刀； 46. 不锈钢刀； 47. 不锈钢刀； 48. 不锈钢刀； 49. 不锈钢刀； 50. 不锈钢刀； 51. 不锈钢刀；	裕豪	广州	1	3519.58	3519.58
36	AC16	餐具消毒柜(挂墙)	10把刀	1. 刀槽：150*220mm； 2. 刀槽由304不锈钢制作； 3. 不锈钢机架门可旋转开关外侧，可抽出的连接着机架刀架，位于进料的右侧，刀具无须旋转即可取出； 4. 安全锁设计为双锁设计，开门时自动关闭机架，锁定消毒； 5. 双门将双层双层消毒设计，紫外灯杀菌及臭氧杀菌消毒效果； 6. 不锈钢把手。经久耐用，易清洁。宋川把手门吸，柜门闭合轻，方便开启； 7. 可放10把刀； 8. 烘干机：304#1.2mm不锈钢制作； 9. 烘干机：304#1.2mm不锈钢制作； 10. 烘干机：304#1.2mm不锈钢制作； 11. 烘干机：304#1.2mm不锈钢制作； 12. 烘干机：304#1.2mm不锈钢制作； 13. 烘干机：304#1.2mm不锈钢制作； 14. 不锈钢消毒器； 15. 不锈钢消毒器； 16. 不锈钢消毒器； 17. 不锈钢消毒器； 18. 不锈钢消毒器； 19. 不锈钢消毒器； 20. 不锈钢消毒器； 21. 不锈钢消毒器； 22. 不锈钢消毒器； 23. 不锈钢消毒器； 24. 不锈钢消毒器； 25. 不锈钢消毒器； 26. 不锈钢消毒器； 27. 不锈钢消毒器； 28. 不锈钢消毒器； 29. 不锈钢消毒器； 30. 不锈钢消毒器； 31. 不锈钢消毒器； 32. 不锈钢消毒器； 33. 不锈钢消毒器； 34. 不锈钢消毒器； 35. 不锈钢消毒器； 36. 不锈钢消毒器； 37. 不锈钢消毒器； 38. 不锈钢消毒器； 39. 不锈钢消毒器； 40. 不锈钢消毒器； 41. 不锈钢消毒器； 42. 不锈钢消毒器； 43. 不锈钢消毒器； 44. 不锈钢消毒器； 45. 不锈钢消毒器； 46. 不锈钢消毒器； 47. 不锈钢消毒器； 48. 不锈钢消毒器； 49. 不锈钢消毒器； 50. 不锈钢消毒器； 51. 不锈钢消毒器；	裕豪	广州	1	2926.84	2926.84
37	AC17	双层水池	1330*700*800+150	1. 不锈钢面板采用304#1.2mm不锈钢板制作； 2. 不锈钢底及底板采用304#1.0mm不锈钢板制作加加强筋； 3. 浸没式洗涤泵； 4. 不锈钢落水器； 5. 304#3mm不锈钢刮板脚架； 6. 不锈钢制作可调节子弹脚； 7. 不锈钢盖子；	裕豪	广州	1	3519.48	3519.48
A9	加工间3								
38	AD01	粘连式灭蟑器	500*220*340	有效面积：30~500 输入电压：220V~50Hz 功率：45W 设有环保接触开关防滑收集器，防止蟑螂残骸落到机外，造成二次污染问题。 1. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 2. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 3. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 4. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 5. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 6. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 7. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 8. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 9. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 10. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 11. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 12. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 13. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 14. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 15. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 16. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 17. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 18. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 19. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 20. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 21. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 22. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 23. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 24. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 25. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 26. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 27. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 28. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 29. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 30. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 31. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 32. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 33. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 34. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 35. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 36. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 37. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 38. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 39. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 40. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 41. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 42. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 43. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 44. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 45. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 46. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 47. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 48. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 49. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 50. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作； 51. 粘杀气雾瓶采用304#1.2mm不锈钢制作；	卓鼎利	佛山	1	483.33	483.33
39	AD02	排油沥手星	450*450*350	1. 不锈钢沥油水槽； 2. 不锈钢沥油水槽； 3. 不锈钢沥油水槽； 4. 不锈钢沥油水槽； 5. 不锈钢沥油水槽； 6. 不锈钢沥油水槽； 7. 不锈钢沥油水槽； 8. 不锈钢沥油水槽； 9. 不锈钢沥油水槽； 10. 不锈钢沥油水槽； 11. 不锈钢沥油水槽； 12. 不锈钢沥油水槽； 13. 不锈钢沥油水槽； 14. 不锈钢沥油水槽； 15. 不锈钢沥油水槽； 16. 不锈钢沥油水槽； 17. 不锈钢沥油水槽； 18. 不锈钢沥油水槽； 19. 不锈钢沥油水槽； 20. 不锈钢沥油水槽； 21. 不锈钢沥油水槽； 22. 不锈钢沥油水槽； 23. 不锈钢沥油水槽； 24. 不锈钢沥油水槽； 25. 不锈钢沥油水槽； 26. 不锈钢沥油水槽； 27. 不锈钢沥油水槽； 28. 不锈钢沥油水槽； 29. 不锈钢沥油水槽； 30. 不锈钢沥油水槽； 31. 不锈钢沥油水槽； 32. 不锈钢沥油水槽； 33. 不锈钢沥油水槽； 34. 不锈钢沥油水槽； 35. 不锈钢沥油水槽； 36. 不锈钢沥油水槽； 37. 不锈钢沥油水槽； 38. 不锈钢沥油水槽； 39. 不锈钢沥油水槽； 40. 不锈钢沥油水槽； 41. 不锈钢沥油水槽； 42. 不锈钢沥油水槽； 43. 不锈钢沥油水槽； 44. 不锈钢沥油水槽； 45. 不锈钢沥油水槽； 46. 不锈钢沥油水槽； 47. 不锈钢沥油水槽； 48. 不锈钢沥油水槽； 49. 不锈钢沥油水槽； 50. 不锈钢沥油水槽； 51. 不锈钢沥油水槽；	裕豪	广州	1	1691.5	1691.5

40	AD03	皂液盒	150*40*300	1. 安装方式：壁挂式； 2. 分类：皂液器； 3. 尺寸：150*40*300 1. 升漱式洗拖布池、拖钱池、表面环氧喷塑处理（黑色） 2. 固定式大菜板池厚度8mm，黄铜进水水柱 3. JC-7米单工无盖三面板（蓝绿色）、与主体接口为金属连接件 4. 斜坡5度 5. 黄铜铸造表面镀铬花洒喷头（配置一把喷头） 6. 不锈钢喷头（标准） 7. 不锈钢喷头（标准）	奥颈	浙江	1	144.51	144.51
41	AD04	梳妆龙头	1200	1. 不锈钢无盖池； 2. 不锈钢龙头； 3. 不锈钢底盆； 4. 不锈钢落水器； 5. 304#3mm不锈钢刮板脚架； 6. 不锈钢消毒器； 7. 不锈钢盖子；	龙康置业	北京	1	2986.27	2986.27
42	AD05	双层工作台带靠背	1000*760*300+150	1. 不锈钢无盖池； 2. 不锈钢龙头； 3. 不锈钢底盆； 4. 不锈钢落水器； 5. 304#3mm不锈钢刮板脚架； 6. 不锈钢消毒器； 7. 不锈钢盖子；	龙康置业	北京	1	2986.27	2986.27
43	AD06	大虫屋盐水机	1200*760*800+150	1. 不锈钢无盖池； 2. 不锈钢龙头； 3. 不锈钢底盆； 4. 不锈钢落水器； 5. 304#3mm不锈钢刮板脚架； 6. 不锈钢消毒器； 7. 不锈钢盖子；	龙康置业	北京	1	2986.27	2986.27
44	AD07	双层工作台带靠背	1500*760*800+150	1. 不锈钢无盖池； 2. 不锈钢龙头； 3. 不锈钢底盆； 4. 不锈钢落水器； 5. 304#3mm不锈钢刮板脚架； 6. 不锈钢消毒器； 7. 不锈钢盖子；	龙康置业	北京	1	2986.27	2986.27
45	AD08	双层工作台带靠背	1300*760*300+150	1. 不锈钢无盖池； 2. 不锈钢龙头； 3. 不锈钢底盆； 4. 不锈钢落水器； 5. 304#3mm不锈钢刮板脚架； 6. 不锈钢消毒器； 7. 不锈钢盖子；	龙康置业	北京	1	568.59	1504.59
46	AD09	双层工作台	1800*800*300	1. 不锈钢无盖池； 2. 不锈钢龙头； 3. 不锈钢底盆； 4. 不锈钢落水器； 5. 304#3mm不锈钢刮板脚架； 6. 不锈钢消毒器； 7. 不锈钢盖子； 8. 不锈钢无盖池； 9. 不锈钢龙头； 10. 不锈钢底盆； 11. 不锈钢落水器； 12. 不锈钢消毒器； 13. 不锈钢盖子； 14. 不锈钢无盖池； 15. 不锈钢龙头； 16. 不锈钢底盆； 17. 不锈钢落水器； 18. 不锈钢消毒器； 19. 不锈钢盖子； 20. 不锈钢无盖池； 21. 不锈钢龙头； 22. 不锈钢底盆； 23. 不锈钢落水器； 24. 不锈钢消毒器； 25. 不锈钢盖子； 26. 不锈钢无盖池； 27. 不锈钢龙头； 28. 不锈钢底盆； 29. 不锈钢落水器； 30. 不锈钢消毒器； 31. 不锈钢盖子； 32. 不锈钢无盖池； 33. 不锈钢龙头； 34. 不锈钢底盆； 35. 不锈钢落水器； 36. 不锈钢消毒器； 37. 不锈钢盖子； 38. 不锈钢无盖池； 39. 不锈钢龙头； 40. 不锈钢底盆； 41. 不锈钢落水器； 42. 不锈钢消毒器； 43. 不锈钢盖子； 44. 不锈钢无盖池； 45. 不锈钢龙头； 46. 不锈钢底盆； 47. 不锈钢落水器； 48. 不锈钢消毒器； 49. 不锈钢盖子； 50. 不锈钢无盖池； 51. 不锈钢龙头； 52. 不锈钢底盆； 53. 不锈钢落水器； 54. 不锈钢消毒器； 55. 不锈钢盖子； 56. 不锈钢无盖池； 57. 不锈钢龙头； 58. 不锈钢底盆； 59. 不锈钢落水器； 60. 不锈钢消毒器； 61. 不锈钢盖子； 62. 不锈钢无盖池； 63. 不锈钢龙头； 64. 不锈钢底盆； 65. 不锈钢落水器； 66. 不锈钢消毒器； 67. 不锈钢盖子； 68. 不锈钢无盖池； 69. 不锈钢龙头； 70. 不锈钢底盆； 71. 不锈钢落水器； 72. 不锈钢消毒器； 73. 不锈钢盖子； 74. 不锈钢无盖池； 75. 不锈钢龙头； 76. 不锈钢底盆； 77. 不锈钢落水器； 78. 不锈钢消毒器； 79. 不锈钢盖子； 80. 不锈钢无盖池； 81. 不锈钢龙头； 82. 不锈钢底盆； 83. 不锈钢落水器； 84. 不锈钢消毒器； 85. 不锈钢盖子； 86. 不锈钢无盖池； 87. 不锈钢龙头； 88. 不锈钢底盆； 89. 不锈钢落水器； 90. 不锈钢消毒器； 91. 不锈钢盖子； 92. 不锈钢无盖池； 93. 不锈钢龙头； 94. 不锈钢底盆； 95. 不锈钢落水器； 96. 不锈钢消毒器； 97. 不锈钢盖子； 98. 不锈钢无盖池； 99. 不锈钢龙头； 100. 不锈钢底盆； 101. 不锈钢落水器； 102. 不锈钢消毒器； 103. 不锈钢盖子； 104. 不锈钢无盖池； 105. 不锈钢龙头； 106. 不锈钢底盆； 107. 不锈钢落水器； 108. 不锈钢消毒器； 109. 不锈钢盖子； 110. 不锈钢无盖池； 111. 不锈钢龙头； 112. 不锈钢底盆； 113. 不锈钢落水器； 114. 不锈钢消毒器； 115. 不锈钢盖子； 116. 不锈钢无盖池； 117. 不锈钢龙头； 118. 不锈钢底盆； 119. 不锈钢落水器； 120. 不锈钢消毒器； 121. 不锈钢盖子； 122. 不锈钢无盖池； 123. 不锈钢龙头； 124. 不锈钢底盆； 125. 不锈钢落水器； 126. 不锈钢消毒器； 127. 不锈钢盖子； 128. 不锈钢无盖池； 129. 不锈钢龙头； 130. 不锈钢底盆； 131. 不锈钢落水器； 132. 不锈钢消毒器； 133. 不锈钢盖子； 134. 不锈钢无盖池； 135. 不锈钢龙头； 136. 不锈钢底盆； 137. 不锈钢落水器； 138. 不锈钢消毒器； 139. 不锈钢盖子； 140. 不锈钢无盖池； 141. 不锈钢龙头； 142. 不锈钢底盆； 143. 不锈钢落水器； 144. 不锈钢消毒器； 145. 不锈钢盖子； 146. 不锈钢无盖池； 147. 不锈钢龙头； 148. 不锈钢底盆； 149. 不锈钢落水器； 150. 不锈钢消毒器； 151. 不锈钢盖子； 152. 不锈钢无盖池； 153. 不锈钢龙头； 154. 不锈钢底盆； 155. 不锈钢落水器； 156. 不锈钢消毒器； 157. 不锈钢盖子； 158. 不锈钢无盖池； 159. 不锈钢龙头； 160. 不锈钢底盆； 161. 不锈钢落水器； 162. 不锈钢消毒器； 163. 不锈钢盖子； 164. 不锈钢无盖池； 165. 不锈钢龙头； 166. 不锈钢底盆； 167. 不锈钢落水器； 168. 不锈钢消毒器； 169. 不锈钢盖子； 170. 不锈钢无盖池； 171. 不锈钢龙头； 172. 不锈钢底盆； 173. 不锈钢落水器； 174. 不锈钢消毒器； 175. 不锈钢盖子； 176. 不锈钢无盖池； 177. 不锈钢龙头； 178. 不锈钢底盆； 179. 不锈钢落水器； 180. 不锈钢消毒器； 181. 不锈钢盖子； 182. 不锈钢无盖池； 183. 不锈钢龙头； 184. 不锈钢底盆； 185. 不锈钢落水器； 186. 不锈钢消毒器； 187. 不锈钢盖子； 188. 不锈钢无盖池； 189. 不锈钢龙头； 190. 不锈钢底盆； 191. 不锈钢落水器； 192. 不锈钢消毒器； 193. 不锈钢盖子； 194. 不锈钢无盖池； 195. 不锈钢龙头； 196. 不锈钢底盆； 197. 不锈钢落水器； 198. 不锈钢消毒器； 199. 不锈钢盖子； 200. 不锈钢无盖池； 201. 不锈钢龙头； 202. 不锈钢底盆； 203. 不锈钢落水器； 204. 不锈钢消毒器； 205. 不锈钢盖子； 206. 不锈钢无盖池； 207. 不锈钢龙头； 208. 不锈钢底盆； 209. 不锈钢落水器； 210. 不锈钢消毒器； 211. 不锈钢盖子； 212. 不锈钢无盖池； 213. 不锈钢龙头； 214. 不锈钢底盆； 215. 不锈钢落水器； 216. 不锈钢消毒器； 217. 不锈钢盖子； 218. 不锈钢无盖池； 219. 不锈钢龙头； 220. 不锈钢底盆； 221. 不锈钢落水器； 222. 不锈钢消毒器； 223. 不锈钢盖子； 224. 不锈钢无盖池； 225. 不锈钢龙头； 226. 不锈钢底盆； 227. 不锈钢落水器； 228. 不锈钢消毒器； 229. 不锈钢盖子； 230. 不锈钢无盖池； 231. 不锈钢龙头； 232. 不锈钢底盆； 233. 不锈钢落水器； 234. 不锈钢消毒器； 235. 不锈钢盖子； 236. 不锈钢无盖池； 237. 不锈钢龙头； 238. 不锈钢底盆； 239. 不锈钢落水器； 240. 不锈钢消毒器； 241. 不锈钢盖子； 242. 不锈钢无盖池； 243. 不锈钢龙头； 244. 不锈钢底盆； 245. 不锈钢落水器； 246. 不锈钢消毒器； 247. 不锈钢盖子； 248. 不锈钢无盖池； 249. 不锈钢龙头； 250. 不锈钢底盆； 251. 不锈钢落水器； 252. 不锈钢消毒器； 253. 不锈钢盖子； 254. 不锈钢无盖池； 255. 不锈钢龙头； 256. 不锈钢底盆； 257. 不锈钢落水器； 258. 不锈钢消毒器； 259. 不锈钢盖子； 260. 不锈钢无盖池； 261. 不锈钢龙头； 262. 不锈钢底盆； 263. 不锈钢落水器； 264. 不锈钢消毒器； 265. 不锈钢盖子； 266. 不锈钢无盖池； 267. 不锈钢龙头； 268. 不锈钢底盆； 269. 不锈钢落水器； 270. 不锈钢消毒器； 271. 不锈钢盖子； 272. 不锈钢无盖池； 273. 不锈钢龙头； 274. 不锈钢底盆； 275. 不锈钢落水器； 276. 不锈钢消毒器； 277. 不锈钢盖子； 278. 不锈钢无盖池； 279. 不锈钢龙头； 280. 不锈钢底盆； 281. 不锈钢落水器； 282. 不锈钢消毒器； 283. 不锈钢盖子； 284. 不锈钢无盖池； 285. 不锈钢龙头； 286. 不锈钢底盆； 287. 不锈钢落水器； 288. 不锈钢消毒器； 289. 不锈钢盖子； 290. 不锈钢无盖池； 291. 不锈钢龙头； 292. 不锈钢底盆； 293. 不锈钢落水器； 294. 不锈钢消毒器； 295. 不锈钢盖子； 296. 不锈钢无盖池； 297. 不锈钢龙头； 298. 不锈钢底盆； 299. 不锈钢落水器； 300. 不锈钢消毒器； 301. 不锈钢盖子； 302. 不锈钢无盖池； 303. 不锈钢龙头； 304. 不锈钢底盆； 305. 不锈钢落水器； 306. 不锈钢消毒器； 307. 不锈钢盖子； 308. 不锈钢无盖池； 309. 不锈钢龙头； 310. 不锈钢底盆； 311. 不锈钢落水器； 312. 不锈钢消毒器； 313. 不锈钢盖子； 314. 不锈钢无盖池；					

52	5D15	双层水池	1200*700*600+150	1. 清水式面板采用304#且±1.2mm不锈钢板制作; 2. 面板底部用优质不锈钢制作加强筋; 3. 烧烤炉抽屉式尾盖; 4. 不锈钢固定托架; 5. 二层304#不锈钢制脚架; 6. 采用不锈钢制作可调节脚; 7. 带滑轮; 8. 带把手。	格冠	广州	1	3619.48	3619.48
53	AD16	餐具消毒柜(封堵)	10把刀	1. 材质: 304#不锈钢; 2. 刀座由304#不锈钢制造; 3. 黑色有机玻璃门可防止紫外光外泄; 可抽出的透明有机玻璃刀架, 便于更好的消毒; 刀具无菌喷雾杀菌消毒; 4. 安全离合开关设计, 打开后自动关闭设备, 停止消毒; 5. 采用特殊双重杀菌设计, 紫外线杀菌(UV)及臭氧杀菌双重消毒兼采; 6. 不锈钢把手, 钢化阻尼, 易清洁; 采用嵌入式门板, 机门带自锁, 方便使用; 7. 可放10~15把刀。	格冠	广州	1	2926.84	2926.84
54	4D17	保温水池	1300*700*600+150	1. 清水式面板采用304#且±1.2mm不锈钢板制作; 2. 面板底采用优质不锈钢制作加强筋; 3. 烧烤炉抽屉式尾盖; 4. 一个防侧漏水槽; 5. 高28mm不锈钢制脚架; 6. 采用不锈钢制作可调节脚; 7. 带滑轮。	格冠	广州	1	3619.48	3619.48
AE	烧饭间、洗手房								
55	AE01	单头燃气炉	700*850*500+150	1. 面板采用优质304#不锈钢板±1.2mm, 厚度、强度、耐温性极好±0.8mm; 2. 防爆型燃气防爆燃烧器, 炉架采用不锈钢板±0.8mm;	格冠	广州	1	4834.97	4834.97
56	AE02	烤鸭炉	900*900*1300	厨房设备无须报价	格冠	广州	1		
57	AE03	麦芽制曲车	530*420*970	采用优质304#不锈钢板制作, 厚度0.8mm, 厚度±1.2mm, 强度±2.0mm。 1. 面板采用304#不锈钢板制作, 厚度0.8mm, 厚度±1.2mm, 强度±2.0mm。 2. 面板底采用304#不锈钢板制作, 厚度0.8mm, 厚度±1.2mm, 强度±2.0mm。	格冠	广州	1	1866.02	1866.02
58	AE04	节能环保净化罩	2000*1200*600	1. 面板采用304#且±1.2mm厚度不锈钢板, 厚度为1.0mm不锈钢板, 配双层玻璃烟道四通, 防油杯, 防爆灯; 2. 适用材料: 不锈钢和1.0级钢板。含S≤≤1%和C≤≤1%的两种具有检测质量的检测机构出具的GB/T 11170-2008《不锈钢 多元合金含量的测定 火焰原子吸收光谱法(火焰法)》、GB/T 20873-2007《不锈钢和耐热钢牌号及化学成分》、GB/T 20874-2007《不锈钢和耐热钢组织》。	格冠	广州	2	3335.03	6670.06
59	AF01	不锈钢墙帽		说明: 采用优质不锈钢制作, 1.0级钢板。	格冠	广州	2	166.92	333.84
60	AF02	烧汤节气连油盆	1390*650*1200	厨房设备无须报价	格冠	广州	3	1115.38	3346.11
61	AF03	开放式明档							
62	AF01	开放式专用洗手池	450*450*650	1. 清水式面板采用304#且±1.2mm不锈钢板制作; 2. 烧烤不锈钢保温盖板; 3. 配感应水龙头1套; 4. 配连接铜水管。	格冠	广州	1	1691.5	1691.5
63	AF02	寒液盒	150*60*300	1. 安装方式: 嵌入式; 2. 分类: 寒液器; 3. 材质: ABS。	英联	浙江	1	144.54	144.54

第 6 页

63	AF03	电热吹干器	240*230*60	电压: 220V 功率: 2kW 有效面积: 30-50m ² 输入电压: 220V 50Hz 功率: 250W 重量: 31kg 设备环保美观和节能收集盒: 防止垃圾掉落到机外, 造成二次污染现象; 4. 不锈钢连接管;	莫顿	浙江	1	198	198
64	AF04	粘抽式灭蝇器	500*220*340	1. 清水式面板采用304#且±1.2mm不锈钢板制作; 2. 面板底采用优质不锈钢制作加强筋; 3. 烧烤炉抽屉式尾盖; 4. 不锈钢固定托架; 5. 高28mm不锈钢制脚架; 6. 采用不锈钢制作可调节脚; 7. 带滑轮。	莫顿	浙江	1	163.33	163.33
65	AF05	单层水池	700*160*800+150	1. 清水式面板采用304#且±1.2mm不锈钢板制作; 2. 面板底采用优质不锈钢制作加强筋; 3. 烧烤炉抽屉式尾盖; 4. 不锈钢固定托架; 5. 高28mm不锈钢制脚架; 6. 采用不锈钢制作可调节脚;	格冠	广州	1	2066.87	2066.87
66	AF06	餐具消毒柜(封堵)	10把刀	厨房设备无须报价 温度范围: -5℃→+10℃; 功率: 250W; 重量: 31kg; 1. 清水式面板采用304#且±1.2mm不锈钢板制作; 2. 烧烤炉抽屉式尾盖;	莫顿	浙江	1	4837.21	4837.21
67	AF07	冷链操作台带紫外线	1540*750*600+150	1. 安装方式: 食净; 2. 保湿类型: 电子恒湿; 3. 保鲜类型: 电子恒温; 4. 内外箱材料: 304#不锈钢; 5. 外型尺寸: 1540*750*600+150mm; 整体采用304#不锈钢制作;	施乐斯达	佛山	1	4833.17	4833.17
68	AF08	蔬菜传递窗	1200*600*600	1. 整体采用304#不锈钢制作; 2. 面板底采用优质不锈钢制作, 并且1.0mm厚不锈钢板折成弧形加厚, 闭门处用配圆弧边处理; 3. 灭菌灯是直压汞蒸气汞电灯, 有管状的玻璃外壳, 蛋白链藻素外辐射为0.23.1mg/(L·C), 有杀菌的作用; 4. 玻璃板会产生负离子的浓度为105/m ³ 的辐射过滤器; 5. 杀菌灯管, 管内负离子浓度为10 ⁻¹⁰ 个/cm ³ 的辐射过滤器(长寿灯); 6. 清洁剂, 水龙头等方便清洗, 清洁时间10-15分钟。	格冠	广州	1	4833.17	4833.17
69	AF09	紫外线消毒灯	1.1200	1. 面板采用304#且±1.2mm不锈钢板制作; 2. 烧烤炉抽屉式尾盖;	飞利浦	广东	1	183.15	183.15
70	AF10	简易工作台面推背	660*780*600+150	1. 面板采用304#且±1.2mm不锈钢板制作; 2. 面板底及层板采用优质不锈钢制作加强度; 3. 高38mm不锈钢制脚架; 4. 不锈钢连接铜水管。	格冠	广州	1	1153.4	1153.4
71	AF11	半圆工作台	1100*650*600	1. 面板采用304#且±1.2mm不锈钢板制作; 2. 烧烤炉抽屉式尾盖;	格冠	广州	1	4383.37	4383.37
72	AG	冷色挡风罩		1. 有效面积: 30-50m ² 输入电压: 220V 50Hz 功率: 45W 设备环保美观和防治收集盒, 防止玻璃或铁落到底机外, 造成二次污染现象; 4. 不锈钢连接管。	亨得利	佛山	1	462.33	462.33

第 7 页

73	A002	双层水池	1200*750*600+150	1. 水池式面池采用304#≥1.2mm不锈钢板制作; 2. 面板采用浅弧不锈钢制作加弧度; 3. 烧板拉伸式成型; 4. 不锈钢底水槽; 5. ≥0.8mm不锈钢管制作加厚; 6. 采用小弯钢制作可调节手滑轮; 7. 防水台面。	裕冠	广州	1	3519.48	3519.48
74	A010	电磁开水器	405*350*740	全304#不锈钢材质制作，自动机械进水控制，保障使用100%开水，一体设计聚热，发热效率高，220V,3kw,28L	裕豪	佛山	1	970.21	970.21
75	A004	餐具消毒柜(挂墙)	10把刀	1. 干净; 18W/220V; 2. 机器由304不锈钢制造; 3. 带色有机玻璃门扇防止紫外光外泄; 再抽出的透明有机玻璃刀架, 便于更好的消毒; 刀具无离地距离即可消毒; 4. 安全锁闭开关设计, 开门后自动关闭机器, 停止消毒; 5. 采用消毒和双煮消毒设计, 装紫外线杀菌灯(LV)及臭氧杀菌双重消毒模式; 6. 不锈钢把手, 超久耐用, 易清洁; 采用磁力门吸, 门扇自动关, 方便省电; 7. 可放10~15把刀	裕冠	广州	1	2926.84	2926.84
76	A005	冷藏操作台带靠背	1500*700*800+160	温度范围:-10℃~+10℃; D平, 250L; 容量: 318L; 制冷方式: 直冷; 设备类型: 带平盖; 搁置架: 了搁架; 内衬材料: 104#不锈钢; 功能: 1. 2.	格斯达	佛山	1	4837.21	4837.21
77	A006	操作台	700*700*500	1. 面板采用304#≥1.2mm不锈钢板制作; 2. 钢身、底板采用304#≥1.0mm不锈钢板制作; 3. 面板底部及底板采用1.0mm不锈钢板制作加筋筋; 4. 挂门采用304#≥0.8mm不锈钢板制作; 5. 采用手摇抽屉拉杆抽屉设计。	裕通	广州	1	2421.47	2421.47
78	A007	电烧烤炉连柜体	700*700*800	炉内材质采用优质304#不锈钢拉丝不褪钢板。平面厚度2CM 自动控温系统，温控范围0℃~+300℃可调 台面防油油槽设计，便于清洁 台面小烤架，底座可调节，可调范围：±2.5° 6. 不锈钢可调节脚轮，可调范围：±2.5° 7. 烤架采用304#≥1.2mm不锈钢板制作; 8. 烤架、底板采用304#≥1.0mm不锈钢板制作; 9. 底板及底板采用1.0mm不锈钢板制作; 10. 烤架采用304#≥0.8mm不锈钢板制作; 11. 不锈钢制作件时请客户提供。	杰派	广州	1	10065.47	10065.47
79	A008	排台柜	300*700*800	1. 面板采用304#≥1.2mm不锈钢板制作; 2. 钢身、底板采用304#≥1.0mm不锈钢板制作; 3. 面板底部及底板采用1.0mm不锈钢板制作加筋筋; 4. 挂门采用304#≥0.8mm不锈钢板制作; 5. 5. 不锈钢制作件时请客户提供。	裕诚	广州	2	1845.53	3690.06

第 8 页

80	A009	双杠液氮枪冷冻插座	700*700*400	炉身材质采用优质304#不锈钢拉丝不锈钢板，台面厚度2CM 油缸内温度约3L, 油缸有足够的冷却区, 密封做出炸鸡也不会烧焦, 从而 提供绝对的耐用性和操作效果 发热管带温度控制, 岩石可根据需求实际在50℃~+190℃调节 炉面模具按模具成型, 便于清洁 9. 不锈钢可调节脚轮, 可调范围：±2.5° 10. 容积: 10L, 42 11. 功率: -10380W/分钟/四组 12. 重量: 65KG	杰派	广州	1	8445.81	8445.81
81	A010	半循环恒温净化罩	2700*300*200	更美观, 304#1.0mm厚度聚丙烯小钢板板, 面板为1.0mm厚不锈钢板, 配 双层隔板或滤网, 风机杯, 防爆灯。 1. 机器寿命会相对延长5%, 合成寿命≤1%并能提供具有除油除菌的检测 机构, 且符合GB/T 1170-2008《不锈钢 多元营养素的测定 火焰原子吸收光谱法(常规法)》, GB/T 20878-2007《不锈钢耐热钢热熔膜与化学 结合力》标准要求的实验数据。	裕冠	广州	1	3153.74	8529.68
82	A011	单通道工作台靠背	1500*700*800+150	1. 面板采用304#≥1.2mm不锈钢板制作; 2. 面板及底板采用优质304#≥0.8mm不锈钢板制作; 3. 挂门采用304#≥0.8mm不锈钢板制作;	裕通	广州	1	5815.29	5815.29
83	A012	挂墙洗手盆	450*150*350	1. 水池式面池采用304#≥1.2mm不锈钢板制作; 2. 烧板不锈钢件混压;	裕冠	广州	1	1661.1	1661.1
84	A013	吧台盒	150*50*300	1. 安装方式: 挂式; 2. 分类: 告示盒; 3. 材质: ABS。	杰派	浙江	1	441.54	441.54
85	A014	粘捕式灭蝇器	500*220*340	有效面积: 30-50m ² 输入电压: 220V 50Hz 功率: 45W 没有环保指标和消防验收后, 防止蚊蝇死掉落到室外, 造成二次污染现 象。 1. 粘捕式灭蝇器采用304#≥1.2mm不锈钢板制作; 2. 面板底采用优质不锈钢制作加筋筋;	亨得利	佛山	1	453.33	453.33
86	A0102	双层水池	1200*700*300+150	3. 对接拉伸式总成; 4. 不锈钢潜水泵; 5. ≥0.8mm不锈钢制作加厚; 6. 采用不锈钢制作可调节子弹孔;	裕通	广州	1	3519.48	3519.48
87	A0103	毛热开水器	605*350*710	全304#不锈钢材质制作，自动机械进水控制，保障使用100%开水，机体壁厚聚氨酯发泡保温。 220V,3kw,28L	裕豪	佛山	1	970.21	970.21

第 9 页

88	AH04	双层工作台带靠背	700*760*800±150	1. 面板采用304#≥1.2mm不锈钢板制作; 2. 面板及底板采用优质不锈钢制作加筋; 3. 底板采用304#≥1.0mm不锈钢板制作; 4. ≥ø3mm不锈钢切割屑孔; 5. 空间内隔板厚度可调节至厘米。 温控范围:-5~10℃; 功率: 250W; 容量: 31KG;	精英	广州	1	1613.97	1613.97
89	AH05	冷藏操作台带靠背	1600*750*800±150	1. 面板采用304#≥1.2mm不锈钢板制作加筋; 2. 面板及底板采用优质不锈钢制作加筋; 3. 底板采用304#≥1.0mm不锈钢板制作; 4. ≥ø3mm不锈钢切割屑孔; 5. 空间内隔板厚度可调节至厘米。 温控范围:-5~10℃; 功率: 250W; 容量: 31KG;	精英斯达	佛山	1	5209.45	5209.45
90	AH06	双层工作台带靠背	650*760*800±150	1. 面板采用304#≥1.2mm不锈钢板制作; 2. 面板及底板采用优质不锈钢制作加筋; 3. 底板采用304#≥1.0mm不锈钢板制作; 4. ≥ø3mm不锈钢切割屑孔; 5. 空间内隔板厚度可调节至厘米。	精英	广州	1	1923.37	1923.37
91	AH07	双层工作台	800*700*800	1. 面板采用304#≥1.2mm不锈钢板制作; 2. 面板及底板采用优质不锈钢制作加筋; 3. 底板采用304#≥1.0mm不锈钢板制作; 4. ≥ø3mm不锈钢切割屑孔; 5. 采用不锈钢制作带调节脚轮; 6. 产品抛光后外表面粗糙度≤0.4μm。台面阳极和面板可旋转承受100KG载荷。其变形量≤3mm,去除重力后恢复变形量≤0.1mm,需满足自重的10倍承重力,且在承重时无加速度大于0.05g;	精英	广州	1	1793.3	1793.3
92	AH08	电磁炉	800*800*800±170	1. 准确无误输入电压380V,功率12kw,锅具倾斜角度:当面采用20±1.2mm不锈钢,炉体采用1.0mm不锈钢; 2. 设备控制系统由PLC中央处理器来控制,启动进入自检模式,具备50种自动故障诊断功能使产品更智能化; 3. 一体化LED数码中文显示,可直观化管理并实现操作,视觉冲击力强; 4. PPS“V”形缓压组件,采用聚四氟高晶聚丙烯绝缘材料均匀附着,散热效果好,线序布局美观同时使用寿命长; 5. 产品热效率不小于96%,模块化设计分区负重散热设计,防油溅,耐高温,防爆等达到三防效果; 6. 回机采用1PK防水水泵,静音,产品采用冷风进风设计,散热性强,高压直通风道; 7. 集成模块化外壳,结构低,能耗低,寿命长,散热性强,防水,同步升温,恒温特性强; 8. 机体IPX4级防水等级	精英	广州	1	19111.84	19111.84

93	AH09	双层工作台	800*300*800	1. 面板采用304#≥1.2mm不锈钢板制作; 2. 面板及底板采用优质不锈钢制作加筋; 3. 底板采用304#≥1.0mm不锈钢板制作; 4. ≥ø3mm不锈钢切割屑孔; 5. 采用不锈钢制作可调节脚轮。 6. 产品抛光后外表面粗糙度≤0.4μm。台面阳极和面板可旋转承受100KG载荷。其变形量≤3mm,去除重力后恢复变形量≤0.1mm,需满足自重的10倍承重力,且在承重时无加速度大于0.05g;	精英	广州	1	1283.76	1283.76
94	AH10	单人操作炉(电热)	800*300*600±150	1. 面板及水槽板采用优质304#不锈钢板,厚度≥1.2mm,余板≥0.8mm; 2. 有煮沸、溢水系统; 3. 在底部设置约ø1.2mm,配可调式压力支撑脚;	精英	广州	1	4356.52	4356.52
95	AH11	双层工作台	800*800*800	1. 面板及水槽板采用优质304#不锈钢板,厚度≥1.2mm,余板≥0.8mm; 2. 有煮沸及溢水系统; 3. 在底部设置约ø1.2mm,配可调式压力支撑脚;	精英	广州	1	1793.3	1793.3
96	AH12	电磁炉双层带玻璃盖	700*850*530±720	1. 面板采用厚度1.5mmSUS304不锈钢板;面板、底板、背板采用304不锈钢1.0 mm 2. PPS“V”形缓压组件。磁场分布均匀,发热损耗小,不偏火,不掉焦; 3. 喷乳形障风散热风道设计散热快,避免油烟积垢; 4. 1.8kw劲火力显示,直观显示当前烹饪状态下的火力强度,转盘有阻尼效果;	精英	广州	1	14367	14367
97	AH13	下隐坏壁型净化罩	3100*930*1400	1. 面板采用304#1.0mm厚优质不锈钢板切割为1.0mm厚不锈钢板,前视隐藏抽拉式,机箱体,防爆灯; 2. 烟罩材料含油份≤5%,含尘≤1%并需提供具有检测资质的检测机构出具的GB/T 11170-2008《不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法(光谱法)》、GB/T 20678-2007《不锈钢和耐热钢镍与铬含量分析方法 氧化焰法》检测报告;	精英	广州	0.4	3136.77	3136.77
98	AH14	节能环保型净化烟罩	800*600*700	1. 面板采用304#1.0mm厚优质不锈钢板,厚度为1.0mm厚不锈钢板,配双层隔油网过滤,机箱体,防爆灯; 2. 烟罩材料含油份≤5%,含尘≤1%并需提供具有检测资质的检测机构出具的GB/T 11170-2008《不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法(光谱法)》、GB/T 20678-2007《不锈钢和耐热钢镍与铬含量分析方法 氧化焰法》检测报告;	精英	广州	0.6	3158.77	3158.77
99	AH15	四层平板长架	1200*500*1500	原有数据无需要修改	原有	原有	1		
100	AH16	挂墙洗手盆	450*450*1400	1. 洗手盆面板采用304#≥1.2mm不锈钢板制作; 2. 挂墙不锈钢背盘;	精英	广州	1	1591.5	1591.5
101	AH17	皂液盒	150*60*300	1. 安装方式:壁挂式; 2. 分类:皂液器; 3. 尺寸:150*60*300;	美锐	浙江	1	144.54	144.54

4.4.2.3. 验收报告

采购项目验收表

项目名称	广州城市职业学院花都校区食堂设备升级改造项目		合同编号	202301004-19	
采购单位	广州城市职业学院		中标供应商	广州榕冠厨房设备有限公司	
项目负责人			项目负责人		
中标金额 (万元)	1178.113	合同金额 (万元)	1178.113	采购 方式	招标
序号	品牌、型号		数量	合同金额(万元)	
	<i>设备清单附后</i>				
验 收 意 见					
采购代表意见（根据合同条款填写验收意见）： <i>与合同一致，合格。</i>					
验收代表（签名）					
 采购单位（签章）			 时间：2023 年 10 月 24 日		
 供货单位（签章）			 时间：2023 年 10 月 24 日		

注：此表一式肆份，采购单位叁份，中标单位壹份。

4.4.2.4. 用户满意度评价

客户评价：满意

客户评价表

尊敬的客户：

通过您的大力支持和我们的努力，您所托付的项目工程已圆满结束和顺利交付。

顾客评价是对我们工作最好的鞭策，提升客户满意度是我们不懈的追求，请对我司的各项服务提出宝贵的意见，谢谢！

项目名称：广州城市职业学院花都校区食堂设备升级改造项目				
施工单位：广州榕冠厨房设备有限公司				
序号	客户评价内容	客户评价意见		
1	设计方案	<input checked="" type="checkbox"/> 满意	<input type="checkbox"/> 基本满意	<input type="checkbox"/> 不满意
2	施工规范管理	<input checked="" type="checkbox"/> 满意	<input type="checkbox"/> 基本满意	<input type="checkbox"/> 不满意
3	现场施工配合	<input checked="" type="checkbox"/> 满意	<input type="checkbox"/> 基本满意	<input type="checkbox"/> 不满意
4	物料、产品配送情况	<input checked="" type="checkbox"/> 满意	<input type="checkbox"/> 基本满意	<input type="checkbox"/> 不满意
5	施工工期	<input checked="" type="checkbox"/> 满意	<input type="checkbox"/> 基本满意	<input type="checkbox"/> 不满意
6	产品质量	<input checked="" type="checkbox"/> 满意	<input type="checkbox"/> 基本满意	<input type="checkbox"/> 不满意
7	整体服务质量	<input checked="" type="checkbox"/> 满意	<input type="checkbox"/> 基本满意	<input type="checkbox"/> 不满意
8	总体评价	<input checked="" type="checkbox"/> 满意	<input type="checkbox"/> 基本满意	<input type="checkbox"/> 不满意
其他意见：（如有请填写）				

客户盖章：

日期：2023.11.2



4.4.3. 广电运通新一代AI智能设备产业基地(一期)厨房设备采购项目

4.4.3.1. 中标通知书



4.4.3.2. 合同复印件

由于合同页面较多,我方提供合同关键页复印件,如需要完整合同,我方承诺提供原件备查。

广电运通新一代AI智能设备产业基地 (一期)厨房设备采购项目合同

买方: 广州广电运通金融电子股份有限公司 (以下简称甲方)
卖方: 广州榕冠厨房设备有限公司 (以下简称乙方)

签订地点: 广州

签订日期: 2023 年 3 月 6 日



甲乙双方依照《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国产品质量法》及其他有关法律、行政法规，遵循平等、自愿、公平和诚实信用的原则，就甲方向乙方采购厨房设备、通风排烟系统及智慧结算系统软硬件产品，经协商一致，订立本合同。

第一条 总则

1. 甲乙双方承诺遵守《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国产品质量法》及相关法律法规并履行应尽的义务。
2. 乙方保证全部按照本合同条款与附件的规定向甲方提供优质的产品和服务。
3. 甲方保证按照合同条款规定的时间和方式付给乙方到期应付的价款。

第二条 产品和服务范围

1. 乙方承担附件一《需求设备清单》中所有设备、排烟系统、智慧食堂管理系统等软硬件产品的设计、开发、制造、供货、运输、保险、装卸、安装、调试、检测、报验、培训、售后服务等相关产品及服务。

乙方负责厨房区域的规划设计、深化设计，负责对原设计不完善的部分进行修正，相关设计及修正所产生的费用由乙方负责；

乙方负责做好环保、卫生防疫、消防等政府部门的验收工作，做好炉具入网燃气管道在保修期内检测工作，并承担报验、检测等所发生的一切费用，如验收或检测不合格所造成的一切费用由乙方承担。

2. 合同金额

合同未含税金额大写：肆佰叁拾叁万肆仟贰佰贰拾柒元肆角叁分（¥4334227.43元）。合同含税金额（税率13%）大写：肆佰捌拾玖万柒仟陆佰柒拾柒元（¥4897677元）。前述合同金额为合同暂定金额，双方同意，合同最终金额以甲方委托的第三方造价咨询单位审定金额（即结算金额）为准。

合同金额已包含设备费、服务费、软件系统费、安装调试费、运输费、保险费、维保费、税费等所有费用，本合同执行期间，甲方不再支付其他费用。

第三条 付款方式及时间

1. 合同金额分4次支付。
 1. 1. 本合同经双方签订并生效后，甲方在10个工作日内，将向乙方支付合同暂定金额的20%（¥979535元）作为预付款。



1. 2. 乙方将全部设备交付至甲方指定地点，经甲方到货验收合格后，甲方向乙方支付合同暂定金额的 30 % (¥1469303元)。

1. 3. 乙方完成全部设备、系统等软硬件产品的安装调试，经甲方最终验收并合格，且其经甲方授权委托的第三方造价咨询单位审定结算后，向乙方支付至结算金额的 97 %。

1. 4. 合同结算金额的 3 %作为合同设备的质量保证金，在设备的终验收合格后满 1 年后 15 个工作日内，如果无质量问题，一次性付清余款（不计利息）。

2. 付款方式：以上付款为电汇。

3. 关于发票的约定：

3. 1 甲方付款前，乙方应向甲方开具相应阶段款项的发票。乙方未能提供发票的，甲方有权拒绝付款。

3. 2 若乙方在约定的时间内未能将约定的发票交付给甲方，视为乙方严重违约，乙方应向甲方支付合同总额暂定金额的 10 % 作为违约金；

3. 3 若因税率调整，合同未执行及未开具发票部分按不含税金额及新税率执行。

3. 4 乙方如存在无法提供发票、提供的发票不符合规定、出现税务问题（如失控发票）或其它等违约情形时，造成甲方损失的，由乙方承担相应的民事赔偿责任。

第四条 交货

1. 交货时间：合同签订后，乙方在 15 天内交货到约定地点，并在发货后 2 日内通知甲方（含货物运输的具体信息），如乙方尚未发货甲方要求延迟交货，乙方应予以满足。

2. 交货地点：广州市黄埔区中新广州知识城智慧大道以东引资大道以北 广电运通新一代AI智能设备产业基地。

3. 交货方式：乙方负责将设备送到甲方指定的现场，并且负责安装调试（含软件系统的安装调试）。

4. 费用及风险：乙方负责将设备在规定的时间内运抵目的地，并承担由此发生的全部运输费、保险费、手续费等费用；在安装调试完毕交付甲方使用前，乙方承担因包装、运输等不当而造成货物损坏的风险。设备到达甲方指定现场后，乙方负责卸货，卸货费用由乙方负责。

第五条 安装施工责任

1. 乙方在标的物进场安装期间应指定项目负责人，更换项目负责人须提前通知甲方并经甲方同意。

2. 乙方应严格按照甲方要求、施工图纸（如有）要求进行安装施工，保质、保量、按期、安全地完成；乙方必须在交货后起 15 天内完成安装调试并交付甲方使用。

3. 乙方相关施工人员应具有电工作业、焊接与热切割作业特种作业操作证，维修技术人员应具有燃气具安装维修工、维修电工的职业资格证书，严禁无证操作；乙方必须严格遵守甲方各项规章制度；乙方进场前必须与甲方签订《安全施工协议》。
4. 乙方负责设备安装过程中所有材料的整理、堆放、保管、搬运，并承担因施工不当或材料保管不当造成的经济损失。
5. 乙方应坚持文明施工，物料、工具放置整齐有序，安装施工的各种工具由乙方自备。
6. 乙方施工过程中造成甲方设备、公共设施及其它设施，包括但不限于现场的地上、地下的电线、电缆、管线、通信等设施损坏的，造成损坏的均由乙方负责赔偿。
7. 乙方应对设备安装过程中的全部安全事宜负责，在设备安装过程中非因甲方原因导致的火灾、设备损坏、人身损害等事故由乙方负责，给甲方造成损失的乙方应负责赔偿。
8. 设备安装完毕并交付甲方使用之前，由乙方负责保护。保护期间发生损坏的，乙方应自费予以修复，并应承担因自身施工不当和材料保管不当造成的经济损失。
9. 乙方必须文明施工，确保施工现场无聚众赌博、打架斗殴、偷盗财物等情形发生。

第六条 验收

1. 预验收：设备主要部件安装调试完毕并初步运转后，甲方在10个工作日内安排到设备制造商所在地进行预验收。预验收的范围包括但不限于核对设备的型号、规格、数量、核对相关资料是否完整（产地证明、产品出厂合格证、技术参数）、外观、配件及附属件的规格和数量、设备运行情况、安全性、合理性。
2. 到货验收：甲方在设备到达交货地点后，如果发现货物的型号、规格、外观、数量等与合同不符，甲方有权向乙方退货及提出索赔。乙方因产品包装不符合规定，造成货物损坏的，乙方应负责对货物的修理或退货。由以上而发生的一切费用（包括检验费、运费、保险费、仓储费、装卸费等）由乙方负担。验收地点为广州市黄埔区中新广州知识城智慧大道以东引资大道以北 广电运通新一代AI智能设备产业基地。
3. 甲方在验收中，验收标准按照本合同及本项目招投标文件有关技术要求。如果发现产品的品种、型号、规格和质量不符合，甲方向乙方提出书面异议，~~甲方有权拒付不符合合同规定部分的货款。乙方在接到甲方书面异议后，应在5个工作日内负责处理，否则，即视为默认甲方提出的异议和处理意见。~~
4. 终验收：设备正常运行10个工作日后，乙方可提出书面验收申请。验收合格的由甲方出具书面验收证明，双方签字确认；乙方应根据甲方需要派人参加各阶段验收，如乙方未按

照安排参加验收，视为同意甲方的验收结果。验收地点为 广州市黄埔区中新广州知识城智慧大道以东引资大道以北 广电运通新一代AI智能设备产业基地。

5. 在各个验收阶段，甲方如发现乙方提供的产品或其使用的材料不符合国家有关环保、安全、质量等标准的要求，有权要求乙方在规定的时间内予以更换，费用由乙方承担。如因此造成项目延期或者合同终止，视为乙方违约，甲方可追究乙方相应违约责任。
1. 上述各个阶段的验收，若存在货物不符合合同、招投标文件要求或存在质量问题的，乙方应在甲方要求的时间内更换，并重新提交验收，交货时间不予顺延。

第七条 保修

1. 自设备正式验收合格之日起，乙方提供为期 3 年的免费保修服务。质保期内，乙方每月定期对设备进行维护保养。若产品出现故障，乙方负责免费维修，不收取任何零部件费用（属于甲方因素造成的除外）。
2. 在保修期内：出现设备故障的，乙方应在接到甲方故障报修通知后 1 小时内到达现场进行维修，8 小时内恢复设备正常运行，供货商不得以任何理由推延维修时间。在保修范围内产生的一切费用，包括但不限于材料、人工等成本费用，由乙方承担。
3. 在保修期内，如乙方未能按照上述约定时间到达甲方现场进行处理，或在约定时间内无法修复的，甲方有权找第三方进行维修，由此产生的费用和损失由乙方承担。
4. 保修期内，如由于火灾、水灾、地震、磁电串入等不可抗拒原因及甲方人为破坏因素造成损坏的，乙方负责提供维修所需材料清单交由甲方确认并免费维修，经甲方确认的设备材料的费用由甲方承担。
5. 对于元器件有原厂保修期，且保修期限超过 3 年及以上的，乙方应按照元器件的保修期限免费提供保修及相应服务。
6. 保修期满后，如甲方有需求或要求，乙方应按照市场最低价向甲方提供所需的零配件。
7. 保修期满后，如甲方继续选择乙方作为设备维保商的，采用先维修后结算的原则，即乙方必须在接到甲方维修通知后 3 小时内 派出合格技术人员到达甲方现场处理，费用由甲方承担并在维修结束后支付。乙方每次修理后需保证设备有 6 个月的保用期，在保用期内设备再次损坏的，乙方应免费修理。
8. 如对设备故障原因无法达成一致意见的，双方同意委托第三方进行鉴定，该鉴定机构的鉴定结果甲乙双方均应接受。故障确由甲方人为破坏因素造成的，则鉴定费用应由甲方承担，否则应由乙方承担。

第八条 伴随服务

1. 甲方如果提出与设备设计有关的方案、意见，乙方须在24小时内响应，并且在3天内给予回复。
2. 甲方可以向乙方提出加工零件，工艺等变更的书面通知，甲乙双方以书面形式确认变更内容，由此导致的交货期和费用的变化，双方协商进行调整。
3. 在产品制造期间，甲方可赴乙方制造工厂检查与本项目设备相关的加工、试验和组装工作，乙方不得拒绝。
4. 保修期满后，甲方从乙方选购附件和备件，但该选择并不能免除乙方在合同保证期内所承担的义务。如果乙方要停止该附件或备件的生产，应提前3个月将停止生产的计划通知甲方，使甲方有足够的时间采购所需的附件或备件。在附件或备件停止生产后，如果甲方要求，乙方应免费向甲方提供该附件或备件的替代品，无替代品的需提供图纸及其它相关资料。
5. 乙方须在设备交付使用时为甲方提供不少于一周的免费培训（培训包括结构特点、设备操作、使用注意事项、点检、维护、保养、维修、常见故障的排除等方面），使得甲方技术人员能熟练掌握设备操作和维保技能。以后的使用过程中，乙方有义务进行免费的技术指导并帮助甲方解决技术问题。

第九条 保证

1. 乙方保证提供给甲方的设备是全新的，质量可靠的，安全的，完整的，达到技术要求的，未设置任何抵押；该设备未侵犯任何第三人的所有权、知识产权等权利；任何第三人不会就该设备向甲方提出任何主张。乙方违反上述保证的，应赔偿由此给甲方造成的一切损失。
2. 乙方保证提供的技术文件、图纸等相关资料完整、准确和真实，达到合同设备的设计、安装、运行、维护的要求。
3. 甲乙双方对相互提供的资料、信息（包括但不限于产品图纸、技术资料、生产/经营数据以及与甲方有关的客户的信息及其他信息）负保密责任，未经对方书面同意不得向任何人披露上述资料和信息，但正常履行本合同项目义务的除外。
4. 任何一方泄密导致合同其他方遭受损失的，泄密方应按合同款额的10%向合同其他方支付违约金，违约金不足以赔偿合同其他方损失，应按合同其他方的实际损失赔偿。本保密条款具有独立性，不受本合同的终止或解除的影响。

第十条 履约保证金

合同签订后10日内，乙方应向甲方提交甲方认可的银行开立的、以甲方为受益人的金额为合同总暂定金额10%的不可转让、不可撤销的见索即付的履约保函，作为本合同的履约保证金。保函有效期自保函生效之日起至本项目竣工验收通过之日止。如果乙方所供产品和服务不符合招标文件要求及投标文件承诺或乙方履行义务不符合合同约定时，甲方有权没收履约保证金。

第十一条 违约责任

1. 乙方逾期交付的，每逾期一日，应向甲方支付逾期货物总金额1%的违约金；乙方逾期交货超过20日或乙方明确表示不能履行合同的，甲方有权解除本合同，甲方因此解除合同的，乙方应退还甲方支付的所有款项，并支付合同总暂定金额30%的违约金，乙方还应赔偿甲方损失。
2. 本合同约定的安装调试周期为15天，自到货之日起算。由乙方在发货前5天将现场调试计划告知甲方，双方达成一致意见后按计划实施，根据计划时间进行现场实施。乙方未能按计划完成安装调试的，视为逾期交付，参照本条第1款承担违约责任。
3. 乙方交付的设备以次充好、不符合合同约定，未通过甲方验收的，乙方应向甲方支付合同暂定金额的30%作为违约金。甲方有权解除合同或要求乙方按照约定的标准重新备货或维修调试，甲方选择解除合同的，乙方还应退还甲方已支付的所有款项；甲方选择后者的，不免除乙方本条第一款的逾期交付违约责任。由此造成甲方生产经营迟延等经济损失的，甲方有权向乙方追偿。
4. 保修期内，乙方在接到甲方的故障通知后，应在8小时内解决故障，逾期解决的，每逾期一天，乙方应向甲方支付合同暂定金额0.1%的违约金并赔偿甲方其他经济损失；同时，甲方有权委托第三方进行维修，相关费用由乙方承担。
5. 因乙方违约而应向甲方支付的违约金或其他损失赔偿款项，甲方有权从应付货款或履约保证金中直接扣除。
6. 如因甲方原因逾期付款，经乙方书面催告后仍未支付的，甲方按逾期款项的万分之二每日支付违约金。

第十二条 其他责任

1. 乙方因本合同目的而雇佣的任何人员都应符合国家、地方的法律法规要求，符合用工政策。乙方对所雇用人员的负有全部管理责任，乙方所雇用的人员发生伤亡而导致的直接/间接损失或索赔，由乙方全责处置并保证甲方不受追责追偿。
2. 因不可抗力造成任何一方不能履行合同时，当事方应立即以书面形式通告对方，证明不可

抗力因素的存在。甲乙双方寻求继续履行合同的全部或部分的办法，如双方同意解除或终止合同，乙方应退还甲方已支付的款项。

3. 本合同任何一方遭受不可抗力事件的影响造成本合同项下的义务不能履行时，其应采取一切可以减少对方损失的措施进行挽救，否则其应就因其没有采取措施或者采取的措施不当而扩大的损失承担责任。
4. 双方任何一方未取得另一方书面同意前，不得将本合同项下的部分或全部权利或义务转让给第三方。
5. 乙方不得将本合同采购项目转包或分包给第三方，否则，甲方有权解除本合同，乙方应退还甲方已支付的款项，并支付合同总暂定金额20%的违约金。

第十三条 争议的解决方式

1. 因本合同或在合同履行过程中发生的任何争议，双方首先应友好协商解决；协商不成的，任何一方均应向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。
2. 在诉讼期间，除正在进行诉讼的部分外，本合同其他部分应继续执行。

第十四条 其它

1. 本合同的附件与本合同具有同等法律效力；如附件和本合同约定不一致的，以本合同为准。本合同采购项目相关的招标文件、中标通知书、投标文件均为合同不可分割的部分。合同文件内容存在冲突时，解释顺序为：本合同及附件、中标通知书、招标文件、投标文件。
2. 在履行本合同的过程中，甲乙双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函等）自动成为本合同的有效组成部分，其生效日期为双方签字盖章或确认之日期。本合同一经生效，合同双方均不得擅自对本合同、附件修改。双方一致同意变更、解除、终止合同的，需另行签订书面协议方为有效。
3. 本合同自双方加盖合同专用章或公章后生效。
4. 本合同一式四份，甲方执三份，乙方执一份，具有同等法律效力。
本合同签署日期：2023年3月6日。



附件:

附件一：需求设备清单

甲方(盖章): 广州广电运通金融电子股份有限公司	乙方(盖章): 广州榕冠厨房设备有限公司
地 址: 广州市黄埔区科林路9号1号	地 址: 广州市番禺区南村镇南草堂村白山前工业区9号101号
电 话: 020-52877877	电 话: 020-39951559
开户银行: 中国工商银行广州员村支行	开户银行: 中国银行广州番禺雅居乐支行
帐 号: 3602005309000557806	公司账号: 719871154446
法定代表人或授权签约代表	法定代表人或授权签约代表:

良小

2023.3.6



新一代AI智能设备产业基地首、二层厨房厨房设备、通风排烟系统及智能结算系统设备

一、厨房设备及通风排烟系统

清单

序号	分项名称	品牌	型号	功能描述	产地	规格 (WxDxH) mm	数量	单位	分项单价 (元)	分项总价 (元)
A 收货、快验、库房										
A01	预进间专用洗手池（挂墙）	裕冠	厂家定制	台面：1.2mmSUS304不锈钢板 盆盆：400×300×200mm，厚1.2mmSUS304不锈钢冲压式盆盆 ▲产品含碳元素应≤0.05%，含S元素应≤0.01%，需提供由国家认可的第三方检测机构出具的合格检验报告复印件加盖投标人公章。 ▲产品水槽、底板及侧板不锈钢板材厚度均需≥1.0mm，需提供由国家认可的第三方检测机构出具的合格检验报告复印件加盖投标人公章。 ▲产品洗切台排水机构和水槽不应有漏水、漏水现象，当水槽蓄积≤100L时，排水机构应在2min内将满水槽的水排净；当水槽容积≥100L时，排水机构无排水时间限制，但排水最小口径不小于60mm。需提供由国家认可的第三方检测机构出具的合格检验报告复印件加盖投标人公章。	广东	500*470*400	2	台	1,185	2,370

扫描二维码
进入施工管理

A02	洗地龙头	君越	JG-11150F-13	13米长，耐压2mpa爆破测试。0.1mpa测试每分钟出水4.8L，破裂停止喷漆圆形嵌井式，13M黑色钢丝缠压带。304#旋转把手康扣锁更换的接头。水枪可360度旋转，前把手控制出水，按钮盖突出水形状，附带70度摆动支架，双盖止回阀。需提供由国家认可的第三方检测机构出具的合格检验报告复印件加盖投标人公章。	广东	410*170*620	1	台	3,420	3,420
A03	电子落地称	中字	300KG	不锈钢称盘，台面400×500mm，量程：0~300KG	广东	420*560*900	2	台	1,006	2,012
A04	拖把架	裕冠	厂家定制	支架：51×38×1.2mmSUS304不锈钢管 挂钩：3.6mmSUS304不锈钢圆钩	广东	1200*130	1	台	474	474
A05	拖把池	裕冠	厂家定制	台面：1.5mmSUS304不锈钢板 盆盆：1.5mmSUS304不锈钢板，盆盆尺寸：1000×400×200mm， 脚脚：38×38×1.5mmSUS304不锈钢管及38×38方形全铜子弹可调脚	广东	1200*550*650	1	台	2,134	2,134
A06	平板推车	裕冠	厂家定制	面板：1.5mmSUS304不锈钢板，拉手采用SUS304+35*1.2mm圆管；配4个刹车万向轮；	广东	600*1000*900	6	台	1,778	10,668
A07	电热开水器底座	图瑞	DR-90	SUS304不锈钢为胆，自动补水，自动断电保护，额定功率380W	广东	520*260*905-400	1	台	2,499	2,499
A08	挂墙员工水杯开口柜	裕冠	厂家定制	机身：1.0mmSUS304不锈钢板	广东	1600*200*1000	2	台	2,655	5,310
A09	四层平板货架	裕冠	厂家定制	层架：1.2mmSUS304不锈钢板 柱脚：38×38×1.5mmSUS304不锈钢及38×38方形全铜子弹可调脚	广东	1500*500*1550	15	台	2,407	36,105
A10	单层地架	裕冠	厂家定制	主骨架：51×51×1.2mmSUS304不锈钢拉丝方管 面板：1.2mmSUS304不锈钢板， 脚脚：50×50×1.5mmSUS304不锈钢方管及50×50方形全铜子弹可调脚	广东	1200*1600*200	9	台	1,852	17,668

扫描二维码
进入施工管理

产品名称：冷冻设备及厨房设备

A11	四层平板货架	裕冠	厂家定制	框架: 1.2mmSUS304不锈钢快 柱脚: 38×38×1.5mmSUS304不锈钢及38× 38方形全铜子弹可调脚	广东	1200*500*1550	8	台	2,031	16,248
A12	抽把脱水机	黑猫气 焰	30KG	不锈钢转轴, 1.8KW/220V, 4轴承, 加厚底座; 30kg	广东	650*650*700	2	台	1,975	3,950
A13	不锈钢六门更衣柜	裕冠	厂家定制	柜身: 1.0mmSUS304不锈钢板, 分六格, 带锁。	广东	900*420*1800	8	台	4,361	39,868
A14	农药残留检测仪	LEVI100	LH-L系列	性能: 5寸彩色高清触摸屏, 软笔操作系统; 12通道, 同时检测多份样品, 检测数据自助生成二维码。	广东	410*310*120	1	台	3,251	3,251
A15	塑料垫货板	裕冠	厂家定制	材质: HDPE材质; 内置3条钢管, 天蓝色; 载重量: ≥4T	广东	1000*1000*110	10	块	317	3,476
B	冷库、粗加工间									
B01	四层横格货架	裕冠	厂家定制	主骨架: 38×25×1.2mmSUS304不锈钢拉丝 方管 层架间隔条: 25×13×1.2mmSUS304不锈钢 方管, 间距50mm 柱脚: 38×38×1.5mmSUS304不锈钢及38× 38方形全铜子弹可调脚	广东	1200*500*1550	14	台	2,031	28,434
B02	四层横格货架	裕冠	厂家定制	主骨架: 38×25×1.2mmSUS304不锈钢拉丝 方管 层架间隔条: 25×13×1.2mmSUS304不锈钢 方管, 间距50mm 柱脚: 38×38×1.5mmSUS304不锈钢及38× 38方形全铜子弹可调脚	广东	1500*500*1550	6	台	2,407	14,442
B03	组合式风冷冻冷冻库	裕冠	厂家定制	库板: 顶板、库身用双面0.6mm 不锈钢板, 厚度100mm, 中间聚胺脂发泡保温拼接板; 底板: 厚100mm, 中间聚胺脂发泡保温板; 面钢防滑地砖(铺砖由客户修筑完成) 门: 双面 不锈钢标准平开门; 800*1800*100mm; 机组: 谷轮全封闭机组; DOI制冰机制冰; 日本野村膨 胀阀; 卡乐牌微电脑全自动控制器; 材料等级: 无骨无皮鲜肉绞碎。如制作肉丸、 牛肉、鸡肉肉等。 产能: 400kg/h 机器尺寸: 900*450*900mm 可绞肉尺寸: 40*70*150mm 功率: 1.5kW 电压: 380V 肉制品温度: 不低于2℃	广东	4500*4000*2600	1	座	155.3 67	155,367

扫描二维码
查看全部商品

				膨胀: 卡乐牌微电脑全自动控制器; 材料等级: 风冷, 温度控制范围: 至少可达到-18℃						
B04	组合式风冷冻冷冻库	裕冠	厂家定制	库板: 顶板、库身用双面0.6mm 不锈钢板, 厚度100mm, 中间聚胺脂发泡保温拼接板; 底板: 厚100mm, 中间聚胺脂发泡保温板; 面钢防滑地砖(铺砖由客户修筑完成) 门: 双面 不锈钢标准平开门; 800*1800*100mm; 机组: 谷轮全封闭机组; DOI制冰机制冰; 日本野村膨 胀阀; 卡乐牌微电脑全自动控制器; 材料等级: 风冷, 温度控制范围: 0℃~5℃	广东	4500*4000*2600	1	座	164.2 45	164,245
B05	落地控肉机	德盈	DY-320A	用途: 用于无骨无皮鲜肉绞碎。如制作肉丸、 牛肉、鸡肉肉等。 产能: 400kg/h 机器尺寸: 900*450*900mm 可绞肉尺寸: 40*70*150mm 功率: 1.5kW 电压: 380V 肉制品温度: 不低于2℃	广东	900*450*900	1	台	11.85 6	11,836
粗制	切肉片肉丝机	德盈	DYR-6	用途: 一次性切肉丝, 剥掉一组刀又可切片。 技术参数: 外形尺寸: 510*510*870mm 下料口尺寸: 140*80MM 产能: 500KG/H左右 功率: 1.1KW 电压: 220V 切割尺寸: 2.5~20mm	广东	510*510*870mm	1	台	19.12 7	19,127

扫描二维码
查看全部商品

扫描二维码
关注我们
监督

B07	预进间专用洗手池(挂墙)	格冠	厂家定制	<p>台面: 1.2mmSUS304不锈钢板 单盆: 400×300×200mm, 厚1.2mmSUS304不锈钢冲压式单盆 ▲产品含碳元素应≤0.85%, 含S元素应≤0.01%, 需提供由国家认可的第三方检测机构出具的合格检验报告复印件加盖投标人公章。</p> <p>▲产品水槽、底板及侧板不锈钢板材厚度均需≥1.0mm, 需提供由国家认可的第三方检测机构出具的合格检验报告复印件加盖投标人公章。</p> <p>▲产品洗漱台排水机构和水槽不应有渗水、漏水现象, 当水槽容积≤100L时, 排水机构应在2min内将满水槽的水排净; 当水槽容积>100L时, 排水机构无排水时间限制, 但排水最小口径不小于50mm。需提供由国家认可的第三方检测机构出具的合格检验报告复印件加盖投标人公章。</p>	广东	500*470*100	1	台	1,185	1,185
B08	砧板刀具消毒柜	格冠	厂家定制	<p>柜身: 1.0mmSUS304不锈钢板, 门板: 1.0mmSUS304不锈钢板; 柜栏脚: 中51×1.2mmSUS304不锈钢管; 柜内设置外线消毒灯, 带热风烘干</p>	广东	1200*600*1800	2	台	9,969	19,918
B09	洗地龙头	君物	JC-1150F-13	<p>13米长, 耐压2mpa爆破测试, 0.1mpa测试每分钟出水4.8L, 喷嘴静电喷涂扇形喷雾式, 13M黑色钢丝绳出水管, 304不锈钢便捷拆卸快接的接头, 水枪可360度旋转, 前把手控制出水, 按压渐变出水形状, 附带70度滚动支架, 双温止回阀, 需提供由国家认可的第三方检测机构出具的合格检验报告复印件加盖投标人公章。</p>	广东	410*170*620	2	台	3,420	6,840

扫描二维码
关注我们
监督

B10	双星盐水池	格冠	厂家定制	<p>台面: 1.5mmSUS304不锈钢板 单盆: 1.5mmSUS304不锈钢板, 单盆尺寸: 780×600×100mm, 柱脚: 38×38×1.5mmSUS304不锈钢管及38×38方形全铜子母可调脚 下水器: 采用侧下排水, 排水口设冲孔挡渣板及不锈钢高筒排水 进水方式: 6分忠洁球阀</p>	广东	1800*800*800	6	台	3,604	21,624
B11	沥水式砧板台	格冠	厂家定制	<p>工作台面: 1.5mmSUS304不锈钢板, 台下挖60mm铝质腔, 底部封0.6mm304不锈钢板, 四周设围边, 台面设下水孔, 下层架: 一层是间隔条: 25×25×1.2mmSUS304不锈钢方管, 间距50mm, 柱脚: 51×51×1.5mmSUS304不锈钢管及61×61方形全铜子母可调脚</p>	广东	1200*2000*800	2	台	8,655	25,965
B12	多功能切菜机	德盈	DY-306	<p>用途: 长条状葱、大蒜、韭黄、芹菜、西葫芦、大白菜、菠菜、韭菜、茄子类蔬菜切成段或片。适用于蔬菜加工厂、食品加工厂、中央食堂等。 性能: 运转速度快, 产量大, 变频调速, 切割尺寸可以调节。 重量: 200KG; 功率: 2.25kw 电压: 380V; 切割长短: 1-60mm 可调; 产量: 800-1500KG/H</p>	广东	1000*800*1380	1	台	32.80	32,800
B13	双缸洗菜机	格冠	厂家定制	<p>采用高压气体产生气泡震动来清洗果蔬, 有效分离果蔬上面粘连的泥沙和灰尘。整机采用优质不锈钢制造, 单孔水龙头开关设置, 并关按钮均带防水套保护。洗菜机加入臭氧杀菌功能, 更能有效清洁蔬菜的残留农药。洗菜机的清洗增压部分有过滤孔板, 避免过滤泥沙等杂物作用, 清洗更加方便快捷。</p>	广东	2020*860*970	1	台	40.62	40,620

B14	靠墙沥水砧板台	格冠	厂家定制	工作台面：1.5mmSUS304不锈钢板，台下设60mm深落轮，底部封0.6mm10#4不锈钢板，四周设围边，台面设下水孔，下层架：层架间隔条：25×25×1.2mmSUS304不锈钢方管，间距50mm，柱脚：51×51×1.5mmSUS304不锈钢管及51×51方形全铜子弹可调脚	广东	1400*800*950	1	台	3,794	2.
B15	单星盐水池	格冠	厂家定制	台面：1.5mmSUS304不锈钢板 星盆：1.5mmSUS304不锈钢板、星盆尺寸：650*600*350mm。 柱脚：38×38×1.5mmSUS304不锈钢管及38×38方形全铜子弹可调脚 下水器：采用侧下排水，排水口设冲孔挡渣板及不锈钢高筒排水 进水方式：6分态活球阀	广东	800*800*950	1	台	2,023	2.
B16	单星杀鱼台	格冠	厂家定制	工作台面：1.5mmSUS304不锈钢板，台下加加强梁，四周设围边，台面设下水孔，柱脚：38×38×1.5mmSUS304不锈钢管及38×38方形全铜子弹可调脚；星盆：1.5mmSUS304不锈钢板，星盆尺寸：550×550×350mm，隔渣提篮200×500×150mm；进水方式：单冷水龙头	广东	1600*750*950	2	台	2,918	5..
B17	单星杀鱼台	格冠	厂家定制	工作台面：1.5mmSUS304不锈钢板，台下加加强梁，四周设围边，台面设下水孔，柱脚：38×38×1.5mmSUS304不锈钢管及38×38方形全铜子弹可调脚；星盆：1.5mmSUS304不锈钢板，星盆尺寸：550×550×350mm，隔渣提篮200×500×150mm；进水方式：单冷水龙头	广东	1700*750*950	1	台	2,971	2.

扫码进入工厂仓库

B18	毛刷清洗去皮机	德益	DY-M800-Y	1. 电压：380V; 功率：1.1kW 2. 生产能力：量：300-500kg/h 3. 加工工艺：用于根茎类果蔬的清洗、去皮。适用于马铃薯、胡萝卜、芋头等根茎类果蔬的清洗去皮，一次放料20~30公斤每小时 4. 产品工艺 ①机身全部采用食品级304不锈钢材质，主体机架使用1mm方管，主要板材使用1.5~2.5mm不锈钢板。 ②本机共共有6根毛刷，三短三长 ③本机采用硬质毛刷，利用6根毛刷对物料和物料之间的摩擦，以及清水喷淋共同作用下达到清洗去皮的效果。 ④毛刷清洗后的物料皮会通过下方的排污口落到滤网上，脏水会直接排出、残渣在滤网上，清洗时将滤网拿出清洗滤网即可。	房设备有限公司	1110*800*950	1	台	15,587	15,587
B19	腌制机	杰冠	35L	全不锈钢机身，容量：35L, 300~500KG 电压：220V; 50Hz 功率：0.3kW	广东	950*600*914	1	台	4,529	4,529
C	面点间									
C01	单连移门挂墙柜	格冠	厂家定制	柜身：1.0mmSUS304不锈钢板，吊门板：1.0mmSUS304不锈钢板，层板：1.0mmSUS304不锈钢板，配暗锁	广东	1500*400*600	2	台	3,177	6,354
C02	风冷冻藏操作台	格林斯达	TZ400A2F	柜体：内外箱不锈钢板材；柜门：不锈钢，台面不锈钢 制冷方式：无霜风冷，电子式温控数显器，钢管冷凝器，环保制冷剂，回扣铰链门，塑钢脚 温度：-5℃---+10℃	广东	1800*760*950	1	台	9,535	9,535

扫码进入工厂仓库

C03	双星装水池	格冠	厂家定制	台面: 1.5mmSUS304不锈钢板 底盆: 1.5mmSUS304不锈钢板, 底盆尺寸: 630*550*321mm。 挂脚: 38*38*1.5mmSUS304不锈钢管及38*38方形全铜子弹可调脚 下水器: 采用侧下排水, 排水口设冲孔挡板及不锈钢高精度排水 进水方式: 单冷水龙头	广东	1500*760*950	1	台	3,058	3,058
C04	四门双温风冷柜(高低温)	格林斯达	QD1.0A1F	柜体: 内外菲不锈钢板材; 柜门: 不锈钢, 制冷方式: 无霜风冷, 电子式温控数显器, 钢管冷凝器, 环保制冷剂, 回归管阀门, 带锁脚 温度: 0~+10℃, -18℃	广东	1220*815*1950	1	台	14,663	14,663
C05	高速压面机	新飞永盛	YQ-Y130B	不锈钢机架, 不锈钢滚筒, 采用皮带减速、链条传动方式, 结构紧凑, 操作方便, 超静低音, 大扭矩, 高效率。功率: 1.5/380V	广东	830*650*350	1	台	5,103	5,103
C06	搅拌机	恒联	D30S	机械变速, 料桶容积38L, 1.5kW/380V	广东	680*550*1025	1	台	18,690	18,690
C07	双动双速和面机	恒联	HS40S	双动双速, 料桶容积: 40L, 1.1/2.2kW/380V	广东	880*180*430	1	台	38,061	38,061
C08	面团车	格冠	厂家定制	柜体: 1.0mm304#不锈钢板材; 车轮: 4寸万向聚脂胎中型脚轮。 容积: 可放一包30KG的面粉或粉。	广东	500*600*530	2	台	1,647	3,294
C09	面团车	格冠	厂家定制	柜体: 1.0mm304#不锈钢板材; 车轮: 4寸万向聚脂胎中型脚轮。 容积: 可放一包30KG的面粉或粉。	广东	800*600*530	2	台	1,647	3,294
C10	木面板工作台	格冠	厂家定制	骨架: 1.5mmSUS304不锈钢板 面: 3mm厚枫木面板 挂脚: Φ51×1.5mmSUS304不锈钢管及Φ51mm全铜子弹可调脚	广东	2000*1000*800	1	台	3,367	3,367

注: 全部工时费

C11	不锈钢面板工作台	格冠	厂家定制	骨架: 1.5mmSUS304不锈钢板 面铺1.5mmSUS304不锈钢板 挂脚: Φ51×1.5mmSUS304不锈钢管及Φ51mm全铜子弹可调脚	广东	2000*1000*800	1	台	4,066	4,066
C12	双门储物柜	招诚	厂家定制	柜身: 1.0mmSUS304不锈钢板, 吊门、掩门板: 1.0mmSUS304不锈钢板; 柜挂脚: Φ51×1.2mmSUS304不锈钢管; 内活动层板: 1.0mmSUS304不锈钢板村, 优质吊轮,	广东	1200*500*1800	1	台	5,833	5,833
C13	预进间专用洗手池(挂墙)	格冠	厂家定制	台面: 1.2mmSUS304不锈钢板 厚度: 400*300*200mm, 厚1.2mmSUS304不锈钢冲压式台盆 ▲产品含Mn元素应≤0.85%, 含S元素应≤0.01%。需提供由国家认可的第三方检测机构出具的合格检验报告复印件加盖投标人公章。 ▲产品沉降台排水机构和水槽不应有漏水、漏水现象, 当水槽蓄积≤100L时, 排水机构应在2min内将满水槽的水排净; 当水槽蓄积≥100L时, 排水机构无排水时间限制, 但排水最小口径不小于50mm。需提供由国家认可的第三方检测机构出具的合格检验报告复印件加盖投标人公章。	广东	600*470*400	2	台	1,195	2,390
C14	不锈钢嵌入式15盆切菜车	格冠	厂家定制	柜身: 1.0mmSUS304不锈钢板, 吊门、掩门板: 1.0mmSUS304不锈钢板; 配4个刹车万向轮;	广东	570*700*1800	4	台	4,268	17,072

注: 全部工时费

D01	36盘冷藏发酵箱	泓峰	HPF-B6L.C	材质：内外C.冷板SUS304不锈钢板，夹层50mm，双层隔温保温层；触摸面板：冷藏，二段预发，温度范围：2~10℃，煮水式加热，功率：1.8KW/220V	广东	800*1220*2110	1	台	42.730	42.730
D02	油烟机带LED灯	格冠	厂家定制	壳体：1.0mmSUS304不锈钢板；吊网：0.5mmSUS304不锈钢板；聚烟灯：嵌入式LED烟罩灯。	广东	4000*1300*600	4	米	2,945	11,860
D03	三层九盘不锈钢烘炉	泓峰	厂家定制	1、面板：采用不锈钢钢板，耐高温、耐腐蚀；2、温控系统：微电脑数字控制系統，溫度控制精准（精准到±1度）；3、耐高温密封胶条，保温性能高，更节能；4、炉内不锈钢网板开相同的孔，热力散发均匀；5、采用优质的配件，满足商用高频使用要求；6、优雅的发热盘管设计，不锈钢网板开相同的孔，让热力散发均匀；7、双层钢化玻璃，隔热，通透视线好；8、每层功率：约8KW，温度调节范围：0~300度，总功率：约24KW	广东	1720*1050*1700	1	台	44.153	44.153
D04	电热烙饼机	康威	YXD-45B	全不锈钢壳体，发热方式：上下发热；压盘材质：铝合金；功率：5000W/380V,温控范围：50~250度	广东	600*740*780	2	台	2,247	4,494
E 中点厨房										
E01	风冷冷藏操作台	格林斯达	12400A2F	柜体：内外箱不锈钢板材；柜门：不锈钢，台面不粘钢 制冷方式：无霜风冷，电子式温控数显器，钢管冷凝器，环保制冷剂，回归铰链门，带锁牌 温度：-5℃~-10℃	广东	1800*750*800	1	台	9,335	9,335
E02	四门双温风冷柜（高低温）	格林斯达	QD1.0A1F	柜体：内外箱不锈钢板材；柜门：不锈钢，制冷方式：无霜风冷，电子式温控数显器，钢管冷凝器，环保制冷剂，回归铰链门，带锁牌	广东	1220*815*1950	1	台	14.663	14.663

扫描二维码
查看工厂车间

扫描二维码
查看工厂车间

E03	单星洗台	格冠	厂家定制	温度：0~+10℃, -18℃ 台面：1.5mmSUS304不锈钢板 星盆：1.5mmSUS304不锈钢板，星盆尺寸：500×500×280mm。 挂脚：35×35×1.5mmSUS304不锈钢管及38×38方形全铜子弹可调脚 下水口：采用侧下排水，排水口设冲孔沥水板及不锈钢高筒排水 进水方式：单冷水龙头 ▲产品防溅板对台面的垂直度不大于2mm， 排水机构和水槽不应有渗水、漏水现象，排水机构应能在2min内将水排净，水槽底部应能承受100KG载荷，其空重量应≤0.1m， 需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件并加盖投标人公章。 ●产品水槽、底板及侧板不锈钢板材厚度均≥1.0mm，需提供由国家认可的第三方检测机构出具的合格检验报告复印件加盖投标人公章。 ●产品洗漱台排水机构和水槽不应有渗水、漏水现象，当水槽容积≤100L时，排水机构应在2min内将水槽的水排净。当水槽容积≥100L时，排水机构无排水时间限制，但排水最小口径不小于50mm。需提供由国家认可的	广东	1800*750*950	1	台	3,371	3,371
E04	预进间专用洗手池（挂墙）	格冠	厂家定制	台面：1.2mmSUS304不锈钢板 星盆：400×300×200mm 厚1.2mmSUS304不锈钢冲压式星盆 ▲产品含Mn元素应≤0.85%，含S元素应≤0.01%，需提供由国家认可的第三方检测机构出具的合格检验报告复印件加盖投标人公章。 ●产品水槽、底板及侧板不锈钢板材厚度均≥1.0mm，需提供由国家认可的第三方检测机构出具的合格检验报告复印件加盖投标人公章。 ●产品洗漱台排水机构和水槽不应有渗水、漏水现象，当水槽容积≤100L时，排水机构应在2min内将水槽的水排净。当水槽容积≥100L时，排水机构无排水时间限制，但排水最小口径不小于50mm。需提供由国家认可的	广东	500*470*400	1	台	1,185	1,185

4.4.3.3. 验收报告

设备到货验收单

供货单位：广州榕冠厨房设备有限公司			
验收单位：广州广电运通金融电子股份有限公司			
验货地点：广州市黄埔区中新广州知识城智慧大道以东引资大道以北广电运通新一代AI智能设备产业基地			
货物名称	型号	数量	其它要求
详见附件：广电运通新一代AI智能设备产业基地首厨房设备清单			
验收意见：			
经过验收单位检查，供货单位提供的厨房设备符合《广电运通新一代AI智能设备产业基地首厨房设备清单》的内容，设备型号、数量以及相关参数与清单描述一致，符合到货验收要求。			
供货方：广州榕冠厨房设备有限公司 印章：	验收方：广州广电运通金融电子股份有限公司 印章：		
日期：2023年7月11日	日期：2023年7月11日		

4.4.3.4. 用户满意度评价

客户评价：满意

客户评价表

尊敬的客户：

通过您的大力支持和我们的努力，您所托付的项目工程已圆满结束和顺利交付。

顾客评价是对我们工作最好的鞭策，提升客户满意度是我们不懈的追求，请对我司的各项服务提出宝贵的意见，谢谢！

项目名称：广电运通新一代AI智能设备产业基地(一期)厨房设备采购项目				
施工单位：广州榕冠厨房设备有限公司				
序号	客户评价内容	客户评价意见		
1	设计方案	<input checked="" type="checkbox"/> 满意	<input type="checkbox"/> 基本满意	<input type="checkbox"/> 不满意
2	施工规范管理	<input type="checkbox"/> 满意	<input type="checkbox"/> 基本满意	<input type="checkbox"/> 不满意
3	现场施工配合	<input checked="" type="checkbox"/> 满意	<input type="checkbox"/> 基本满意	<input type="checkbox"/> 不满意
4	物料、产品配送情况	<input checked="" type="checkbox"/> 满意	<input type="checkbox"/> 基本满意	<input type="checkbox"/> 不满意
5	施工工期	<input checked="" type="checkbox"/> 满意	<input type="checkbox"/> 基本满意	<input type="checkbox"/> 不满意
6	产品质量	<input type="checkbox"/> 满意	<input type="checkbox"/> 基本满意	<input type="checkbox"/> 不满意
7	整体服务质量	<input type="checkbox"/> 满意	<input type="checkbox"/> 基本满意	<input type="checkbox"/> 不满意
8	总体评价	<input checked="" type="checkbox"/> 满意	<input type="checkbox"/> 基本满意	<input type="checkbox"/> 不满意
其他意见：（如有请填写）				

客户盖章：



日期：2024.12.17

4.4.4. 黄埔电厂天然气热电联产工程项目燃机综合楼厨房建安工程

4.4.4.1. 中标通知书

中标通知书 Notification of Award

(主) 广州榕冠厨房设备有限公司(成)东莞市宏图电力建筑工程有限公司:

经项目评标委员会的评审和推荐，并经招标人确认，贵公司在以下项目中标：

招标编号：0724-2200C30N0342

项目名称：黄埔电厂天然气热电联产工程项目燃机综合楼厨房建安工程

中标金额：人民币 3,789,600.00 元

请尽快与以下用户方代表联系并按招标文件要求签订合同：
广东粤华发电有限责任公司，联系人：刘工，联系电话：
020-82137531。

特此通知



国义招标股份有限公司
联系电话：020-87768198
地址：广州市越秀区东风东路 726 号

4.4.4.2. 合同复印件

由于合同页面较多,我方提供合同关键页复印件,如需要完整合同,我方承诺提供原件备查。

正本



广东粤华发电有限责任公司
GUANGDONG YUEHUA POWER COMPANY LTD.

合同 编号	甲方: HPJJ-NGCC-23-002 (GC)
----------	---------------------------

黄埔电厂天然气热电联产工程项目燃机 综合楼厨房建安工程合同



甲方: 广东粤华发电有限责任公司

乙方: (主)广州榕冠厨房设备有限公司

(成)东莞市宏图电力建筑工程有限公司

二〇二三年一月

1

八九

第一章 合同协议书.....	3
1、工程概况.....	3
2、工程承包范围.....	3
3、合同工期.....	3
4、质量标准.....	3
5、合同价款.....	3
6、组成合同的文件.....	4
7、词语定义.....	5
8、乙方承诺.....	5
9、甲方承诺.....	5
10、合同生效.....	5
11、其他.....	5
第二章 合同条款.....	7
1 词语定义及合同文件.....	7
2 双方责任.....	9
3 履约担保.....	11
4 施工组织设计和工期.....	11
5 安全施工.....	12
6 变更工程量确认.....	12
7 合同价款与支付.....	15
8 违约、索赔和争议.....	18
9 其他.....	19
第三章 附件.....	20
附件 1 技术协议书（另附件）.....	20
附件 2 合同价格表（由报价表形成）.....	21
附件 3 安全生产管理协议书.....	80



第一章合同协议书

甲方：广东粤华发电有限责任公司

乙方：(主)广州榕冠厨房设备有限公司、(成)东莞市宏图电力建筑工程有限公司

依照《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国建筑法》及其他有关法律、行政法规，并结合本工程的具体情况，遵循平等、自愿、公平和诚实信用的原则，甲方、乙方双方就燃机厨房建安工程事项协商一致，达成如下协议。

1、工程概况

1.1 工程名称：黄埔电厂天然气热电联产工程项目燃机综合楼厨房建安工程

1.2 工程地点：广东省广州市黄埔区

1.3 工程规模：

燃机综合楼厨房设备及土建装修工程 1 批（具体详见技术协议书）。

2、工程承包范围

黄埔电厂天然气热电联产工程项目燃机综合楼厨房设备及土建装修工程 1 批（具体详见技术协议书），包工包料。

3、合同工期

工期要求：合同签订后 60 天内，完成所有货物的安装，并交付甲方使用。详见技术协议书并以其为准。

4、质量标准

4.1 设备、材料、机械必须为本合同、施工规定的、全新的、可正常使用的合格产品。

4.2 标准：本合同所指的工程施工标准应符合合同附件的技术规格所述的标准。如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准；这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。

4.3 有关技术要求按合同附件的有关规定执行。

5、合同价款

合同总价（小写）：3,789,600.00 元；

3



李

七

(大写): 叁佰柒拾捌万玖仟陆佰元整。

详细的合同价格组成表见合同附件 2 合同价格构成表

5.1 本项目实行总价包干, 包括: 货物及零配件的购置和安装、土建施工、运输保险、装卸、质保期售后服务、全额含税发票、合同实施过程中的应预见和不可预见费用等完成采购内容所需的一切费用。

如遇国家税率政策调整, 本合同不含税价格维持不变, 增值税率、含税价格随之调整。

5.2 合同总价已包括了合同中规定乙方应承担的全部工作、义务所需的所有人工费、材料费、机械费、其它直接费、间接费、措施费、其它项目费及所有保险、风险等一切费用以及成本、利润、税金等(同时包括应提供的货物、材料、设备、服务等义务)以及为实施和完成本合同工程和其缺陷修复所必需的一切工作、条件和费用。

5.3 本工程合同价款含施工前的准备、进场、退场、进场及临时设施、施工全过程的各种费用、各种措施费、人工、机械、材料价差、税金、风险、保险的收费等一切费用(合同另有约定的除外)。

5.4 合同总价包括了工程要求的现场施工、障碍物清理及外运, 厨房排(给)水、照明安装(含灯具, 线路等), 也包括合同执行期间的风险(如物价上涨、设备及材料涨价、人工涨价、不可抗力等)。我方未单独列明的分项价格乙方视为该分项价格已包含在总价中, 合同执行中不另予支付。

6、组成合同的文件

下列文件应作为本合同的组成部分:

- 1) 在履行合同过程中双方协商一致的补充协议、纪要或文件;
- 2) 本合同协议书;
- 3) 合同条件及其附件;
- 4) 标准、规范和有关技术文件, 图纸;
- 5) 工程进行过程中的有关信件、数据电文(电报、电传、传真、电子数据交换和电子邮件)



6) 中标通知书

7) 招标文件

8) 投标文件及澄清文件

上述文件互为补充和解释,若出现模棱两可或互相矛盾时,以上面所列顺序在前的为准,

同一顺序的则以时间在后的为准。

7、词语定义

本协议中所用术语的涵义与下文提到的合同条件中相应术语的涵义相同。

8、乙方承诺

乙方向甲方承诺,按照合同约定进行施工、竣工,并在质量保修期内承担工程质量保修责任,履行本合同所约定的全部义务。

9、甲方承诺

甲方向乙方承诺,按照合同约定的期限和方式支付合同价款及其他应当支付的款项,履行本合同所约定的全部义务。

10、合同生效

本合同在满足了所有下列的生效条件后即生效:

经双方法人代表或授权代表签字盖章;

11、其他

本合同未尽事宜,双方可签订补充协议作为附件,补充协议与本合同具有同等法律效力。

本合同正本一式三份,甲方执两份、乙方执一份,副本两份,甲方执两份、乙方执一份。



甲方:

广东粤华发电有限责任公司

(盖章)

法定代表人/法定代表人授权代表:

(签字) 

乙方: (主)广州榕冠厨房设备有限公司、


(成)东莞市宏图电力建筑工程有限公司

(盖章)

法定代表人/法定代表人授权代表:

(签字) 

地址: 广州市黄埔区庙头电厂西路 201 号

地址: 广州市番禺区南村镇南草堂村白山前工

电话: 020-82137532

电话: 020-39951559

传真:

传真: 020-39951290

开户银行: 中国工商银行黄埔支行

开户银行: 中国银行广州番禺雅居乐支行

账号: 3602024509200015958

账号: 719871154446

日期: 2023 年 2 月 3 日



4.4.4.3. 验收报告

工程项目验收单

甲方:广东粤华发电有限责任公司

乙方:广州榕冠厨房设备有限公司

乙方在黄埔电厂天然气热电联产工程项目燃机综合楼厨房建安
工程项目的实施已达到交付使用条件，并已按合同条款履约，所有设
备均安装调试完毕。

现经双方代表验收通过，交付甲方投入使用。

甲方(盖章):



验收日期:

乙方(盖章):



验收日期: 2023.6.3

验收代表(签名):

验收代表(签名):



4.4.4.4. 用户满意度评价

客户评价：满意

客户评价表

尊敬的客户：

通过您的大力支持和我们的努力，您所托付的项目工程已圆满结束和顺利交付。

顾客评价是对我们工作最好的鞭策，提升客户满意度是我们不懈的追求，请对我司的各项服务提出宝贵的意见，谢谢！

项目名称：黄埔电厂天然气热电联产工程项目燃机综合楼厨房建安工程		
施工单位：广州榕冠厨房设备有限公司		
序号	客户评价内容	客户评价意见
1	设计方案	<input checked="" type="checkbox"/> 满意 <input type="checkbox"/> 基本满意 <input type="checkbox"/> 不满意
2	设计效果	<input checked="" type="checkbox"/> 满意 <input type="checkbox"/> 基本满意 <input type="checkbox"/> 不满意
3	施工规范管理	<input checked="" type="checkbox"/> 满意 <input type="checkbox"/> 基本满意 <input type="checkbox"/> 不满意
4	现场文明施工	<input checked="" type="checkbox"/> 满意 <input type="checkbox"/> 基本满意 <input type="checkbox"/> 不满意
5	物料、产品配送情况	<input checked="" type="checkbox"/> 满意 <input type="checkbox"/> 基本满意 <input type="checkbox"/> 不满意
6	施工工期	<input checked="" type="checkbox"/> 满意 <input type="checkbox"/> 基本满意 <input type="checkbox"/> 不满意
7	整体服务质量	<input checked="" type="checkbox"/> 满意 <input type="checkbox"/> 基本满意 <input type="checkbox"/> 不满意
8	总体评价	<input checked="" type="checkbox"/> 满意 <input type="checkbox"/> 基本满意 <input type="checkbox"/> 不满意
其它意见：（如有请填写）		

客户盖章



评价日期：2023年6月15日

4.5. 认证资料表

序号	认证名称	有效期	范围	有/无	说明
1	ISO9001 质量管理体系认证	2024 年 09 月 02 日至 2027 年 10 月 13 日	商用燃气灶具、不锈钢厨具的销售	有	见投标文件第(103-107)页
2	ISO14001 环境管理体系认证	2024 年 09 月 02 日至 2027 年 10 月 13 日	商用燃气灶具、不锈钢厨具的销售	有	见投标文件第(103-107)页
3	ISO45001 职业健康安全管理体系认证	2024 年 09 月 02 日至 2027 年 10 月 13 日	商用燃气灶具、不锈钢厨具的销售	有	见投标文件第(103-107)页
4	企业履约能力评价管理体系认证	无	无	无	见投标文件第(/)页
5	企业诚信管理体系认证	2023 年 07 月 03 日至 2026 年 07 月 02 日	商用燃气灶具、不锈钢厨具的销售所涉及的诚信管理活动	有	见投标文件第(103-107)页
6	顾客满意度评价体系认证	无	无	无	见投标文件第(/)页



4.5.1. ISO9001 质量管理体系认证



4. 5. 2. ISO14001 环境管理体系认证



4.5.3. ISO45001 职业健康安全管理体系认证



4. 5. 4. 企业诚信管理体系认证



4. 5. 5. 国家认证认可信息公共服务平台查询的证书网页截图

证书状态显示“有效”

国家市场监督管理总局 全国认证认可信息公共服务平台 认证云

当前位置：认证结果 - 认证结果综合查询

查询条件

证书编号:	请输入准确的证书编号	获证组织名称:	广州格冠厨房设备有限公司
认证项目:	ISO9001质量管理体系认证	证书状态:	有效
国家地区:	中国境内	<input type="checkbox"/> 具有CNAS标识	
查 询		重 置	

组织列表(点击查看证书信息)

序号	组织名称	统一社会信用代码/组织机构代码
1	广州格冠厨房设备有限公司	9144011357216036XK

证书列表(点击查看详细信息)

广州格冠厨房设备有限公司	证书编号: 71124Q0266R1S 有效	认证项目/产品类别: 质量管理体系认证 (ISO9001)	证书到期日期: 2027-10-13
发证机构: 中衡国际认证(广东)有限公司			
广州格冠厨房设备有限公司	证书编号: 71124E0267R1S 有效	认证项目/产品类别: 环境管理体系认证	证书到期日期: 2027-10-13
发证机构: 中衡国际认证(广东)有限公司			
广州格冠厨房设备有限公司	证书编号: 71124S0268R1S 有效	认证项目/产品类别: 中国职业健康安全管理体系认证	证书到期日期: 2027-10-13
发证机构: 中衡国际认证(广东)有限公司			
广州格冠厨房设备有限公司	证书编号: 87723MS0217ROS 有效	认证项目/产品类别: 所有未列明的其他管理体系认证	证书到期日期: 2026-07-03
发证机构: 广东中嘉认证有限公司			
广州格冠厨房设备有限公司	证书编号: 71124Q0266R1S 有效	认证项目/产品类别: 质量管理体系认证 (ISO9001)	证书到期日期: 2027-10-13
发证机构: 中衡国际认证(广东)有限公司			
广州格冠厨房设备有限公司	证书编号: 71124E0267R1S 有效	认证项目/产品类别: 环境管理体系认证	证书到期日期: 2027-10-13
发证机构: 中衡国际认证(广东)有限公司			
广州格冠厨房设备有限公司	证书编号: 71124S0268R1S 有效	认证项目/产品类别: 中国职业健康安全管理体系认证	证书到期日期: 2027-10-13
发证机构: 中衡国际认证(广东)有限公司			
广州格冠厨房设备有限公司	证书编号: 87723MS0217ROS 有效	认证项目/产品类别: 所有未列明的其他管理体系认证	证书到期日期: 2026-07-03
发证机构: 广东中嘉认证有限公司			
广州格冠厨房设备有限公司	证书编号: 87724CDC0426R0S 有效	认证项目/产品类别: 批发业和零售业服务	证书到期日期: 2027-12-24
发证机构: 广东中嘉认证有限公司			
广州格冠厨房设备有限公司	证书编号: 87723LSC0218R0S 有效	认证项目/产品类别: 在收费或合同基础上的生产服务	证书到期日期: 2026-07-13
发证机构: 广东中嘉认证有限公司			

五、投标报价表

5.1. 报价汇总表

项目名称：中共云浮市委党校（市行政学院、市社会主义学院）基础设施迁建项目

（标段 2：中共云浮市委党校（市行政学院、市社会主义学院）基础设施迁建项目食堂厨房设备设施）

序号	汇总内容	投标报价(元)	备注
1	一层厨房厨房设备	81251.00	
2	一层厨房排烟系统设备	51501.00	
3	一层厨房新风系统设备	16558.00	
4	二层厨房厨房设备	414856.25	
5	二层厨房抽排烟系统设备	154728.00	
6	二层厨房新风系统设备	52555.00	
7	自助餐设备及就餐餐具	117882.00	
	合计（含税）	889331.25	

备注：投标人报价应包括货物设计、制造、包装、仓储、装卸、运输、设备进口所需办理海关手续的费用（如有）、保险、安装调试、检测、验收合格之前及保修期内保修服务、培训、辅导、备品备件等发生的所有含税费用及不可预见费用。



投标人：广州榕冠厨房设备有限公司（盖公章）

法定代表人或其委托代理人：



（签字或盖章）

日期：2025年9月26日

5.2. 工程量清单报价表

项目名称：中共云浮市委党校（市行政学院、市社会主义学院）基础设施迁建项目

（标段1：中共云浮市委党校（市行政学院、市社会主义学院）基础设施迁建项目教学和后勤设备设施）

5.2.1. 一层厨房厨房设备

序号	名称	参考图片	规格及技术数据	单位	数量	品牌/制造商	单价(元)	合价(元)
一	食品仓库/ 用品仓库/ 水产暂存间							
1	五层平板货 架 1200*500*1 800		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、层板厚度 1.2mm 内嵌 1.0mm 不锈钢加强槽 3、立柱采用 38*38*1.0mm 厚不锈钢方管配可调子弹脚。 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广 州榕 冠厨 房设 备有 限公 司	820.00	820.00
2	五层平板货 架 1500*500*1 800		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、层板厚度 1.2mm 内嵌 1.0mm 不锈钢加强槽 3、立柱采用 38*38*1.0mm 厚不锈钢方管配可调子弹脚。 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	2	厂制品/广 州榕 冠厨 房设 备有 限公 司	922.00	1844.00
3	五层平板货 架 1800*500*1 800		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、层板厚度 1.2mm 内嵌 1.0mm 不锈钢加强槽 3、立柱采用 38*38*1.0mm 厚不锈钢方管配可调子弹脚。 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广 州榕 冠厨 房设 备有 限公 司	1035.0 0	1035.00
4	五层开口储 物柜 (客户原 有) 2000*500*1 600		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、台面厚度 1.2mm 内嵌 0.8mm 不锈钢加强槽 3、层板、底板、侧板及门面采用 1.0mm 厚不锈钢板制作； 4、加强筋厚度 0.8mm； 5、配置不锈钢可调子弹脚。	台	1			

5	米面架 1800*600*200		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、层板厚度 1.2mm 内嵌 1.0mm 不锈钢加强槽 3、立柱采用 38*38*1.0mm 厚不锈钢方管配可调子弹脚。 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	692.00	692.00
6	千秋门高身储碗柜 1200*500*1800		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、柜面厚度 1.2mm 内嵌 1.0mm 不锈钢加强槽 3、层板、底板、侧板及门面采用 1.0mm 厚不锈钢板制作； 4、加强筋厚度 0.8mm； 5、四层千秋门设计； 6、配不锈钢 6 寸可调重力脚。 7、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	1870.00	1870.00
7	高身储碗柜 (客户原有) 2000*500*1600		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、台面厚度 1.2mm 内嵌 0.8mm 不锈钢加强槽 3、层板、底板、侧板及门面采用 1.0mm 厚不锈钢板制作； 4、加强筋厚度 0.8mm； 5、配置不锈钢可调子弹脚。	台	1			
二	加工区							
8	四门冷柜 (客户原有) 1220*700*1950		1、优质无磁不锈钢制作 2、纯铜制冷管及全铜蒸发器 3、掩门自动回归门设计 4、直冷方式：直冷制冷 5、温度范围：冷冻-15~0℃/冷藏0~10℃ 7、配活动脚轮 8、配微电脑数显温控及优质压缩机	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司		
9	四层管架 1500*500*1500		1、采用优质无磁不锈钢制作，厚度 1.0mm； 2、格栅采用 25*13*0.8mm 厚不锈钢方管； 3、横梁采用 38*25*1.0mm 厚不锈钢方管； 4、立柱采用 38*38*1.0mm 厚不锈钢方管配可调子弹脚。 5、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	697.00	697.00

10	刀具砧板消毒柜 640*620*1800		1、采用 1.2mm 优质无磁不锈钢制作 2、机械式旋钮调温、调时功能 3、带可视钢化玻璃推拉门设计 4、紫外线+臭氧+中温热风循环杀菌消毒 5、特设下门带锁功能 6、专为砧板、刀具、毛巾、手套等消毒保洁设计，能有效防止食品交叉感染的风险 7、容积：450L 8、功率：630W/220V ▲9、所投产品应具备食品接触产品安全认证证书，提供认证证书复印件 ▲10、所投产品应具备产品防腐蚀等级认证证书，提供认证证书复印件 11、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	胜利/鹤山市胜利厨具有限公司	1870.00	1870.00
11	单星盆台 700*700*800+150		1、优质无磁不锈钢制作 2、1.2mm 台面带反边 3、500*500*280 水池，配 3 寸提篮式下水器 4、水池配 1.5 寸溢水口，1 寸不锈钢溢水管； 5、下水软管采用 PVC 透明钢丝软管并与 PVC 排水管之间缝隙做好密封处理 6、配 304 不锈钢单冷水龙头； 7、横撑采用 38*25*1.0mm 方管； 8、立柱采用 38*38*1.0mm 厚*不锈钢方管配可调子弹脚。 9、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	491.00	491.00
12	双星盆台 1200*700*800+150		1、优质无磁不锈钢制作 2、1.2mm 台面带反边 3、500*500*280 水池，配 3 寸提篮式下水器 4、水池配 1.5 寸溢水口，1 寸不锈钢溢水管； 5、下水软管采用 PVC 透明钢丝软管并与 PVC 排水管之间缝隙做好密封处理 6、配 304 不锈钢单冷水龙头； 7、横撑采用 38*25*1.0mm 方管； 8、立柱采用 38*38*1.0mm 厚*不锈	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	773.00	773.00

			钢方管配可调子弹脚。 9、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。					
13	三星盆台 (客户原有) 1800*700*800+150		1、优质无磁不锈钢制作 2、1.0mm 台面带反边 3、500*500*280 水池 4、配 3 寸提篮式下水器 5、配不锈钢冷热水龙头 6、38*38 不锈钢脚管配可调子弹脚	台	2			
14	双层工作台 (客户原有) 1800*800*800		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、台面厚度 1.2mm，内嵌 0.8mm 厚不锈钢加强槽 3、下层板厚度 1.0mm； 4、脚管采用 38*38*1.0mm 不锈钢方管； 5、配不锈钢可调子弹脚。	台	2			
15	双层工作台 (客户原有) 1500*800*800		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、台面厚度 1.2mm，内嵌 0.8mm 厚不锈钢加强槽 3、下层板厚度 1.0mm； 4、脚管采用 38*38*1.0mm 不锈钢方管； 5、配不锈钢可调子弹脚。	台	1			
16	瓜果切丝切片机 (客户原有) YQ-20		1、切片产量：200kg/h 2、切丝产量：200kg/h 3、刀片转速：425r/min 4、功率：0.75kW/220V	台	1			
17	绞切肉两用机 (客户原有) YQ-300B		1、肉片产量：400kg/h 2、绞肉产量：220kg/h 3、功率：1.5kW/220V	台	1			
18	开水器连座 (客户原有) 6kW/220V		1、外壳采用优质无磁不锈钢制造 2、水胆采用 304#不锈钢制作 3、整体发泡隔热保温 4、自动控温及缺水保护能有效保护电加热管 5、功率：9kw/380v	台	1			
三	烹调区							
19	双层炉拼台 400*1100*800+400		1、优质无磁不锈钢制作 2、1.2mm 厚台面，1.0mm 厚下层板 3、台面层板底部内嵌 0.8mm 加强槽 4、38*38 不锈钢脚管配可调式子弹脚	台	4	厂制品/广州榕冠厨房设	726.00	2904.00

			5、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。			备有限公司		
20	Φ800 锅 燃气双头大 炒炉 2000*1100* 800+400		1、优质无磁不锈钢制作 2、台面厚度为 1.2mm 冲压面板，前面板，侧板厚度 1.0mm 3、40*40 不锈钢炉架，3mm 不锈钢板制炉膛 4、炉膛采用高级耐火棉隔热以及耐火砖砌实 5、熄火保护装置配电子自动打火 6、配优质主气阀、火种阀、风量阀、风管、摇摆水龙头 7、配节能炉头 2 套 8、配中压风机 2 台，功率： 2*550W/220V ▲9、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书，提供认证证书复印件 10、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	5550.00	5550.00
21	燃气双头单 尾小炒灶 1800*1100* 800+400		1、优质无磁不锈钢制作 2、台面厚度为 1.2mm 冲压面板，前面板，侧板厚度 1.0mm 3、40*40 不锈钢炉架，3mm 不锈钢板制炉膛 4、炉膛采用高级耐火棉隔热以及耐火砖砌实 5、熄火保护装置配电子自动打火 6、配优质主气阀、火种阀、风量阀、风管、摇摆水龙头 7、配节能炉头 2 套 8、配中压风机 2 台，功率： 2*550W/220V ▲9、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书，提供认证证书复印件 10、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	475.00	475.00
22	四头煲仔炉 800*1100*8 00+400		1、优质无磁不锈钢制作 2、面板 1.2mm 冲压面板，其余 1.0mm 不锈钢板制作 3、采用带熄火保护文华炉头配 30 花架 4、下层不锈钢管架层架设计 5、横通采用 38*25*1.0mm 不锈钢管	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	2346.00	2346.00

			连接 6、格栅采用 25*13*1.0mm 厚不锈钢方管 7、立管采用 38*38*1.0mm 不锈钢管连可调节子弹脚。 ▲8、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书，提供认证证书复印件复印件 9、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。		司		
23	燃气三门海鲜蒸柜 1000*1000*1850		1、优质无磁不锈钢制作 2、外壳采用 1.2mm 不锈钢制作，内胆采用 1.0mm 不锈钢制作 3、水箱全部采用优质 1.5mm 304# 不锈钢制作 4、内置一体式燃气蒸汽发生器设计 5、带电子点火、熄火保护装置，配自动补水缺水保护功能 6、功率：120W/220V 7、前置排水把手方便排水 ▲8、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书，提供认证证书复印件复印件 9、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台 1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	7259.00	7259.00
24	炉拼台连水池 500*1000*800+400		1、采用优质无磁不锈钢制作 2、1.2mm 厚台面板带挡水边 3、400*400*280 水池，配 3 寸提篮式下水器； 4、水池配 1.5 寸溢水口，1 寸不锈钢溢水管； 5、下水软管采用 PVC 透明钢丝软管并与 PVC 排水管之间缝隙做好密封处理 6、配 304 不锈钢单冷水龙头； 7、横撑采用 38*25*1.0mm 方管； 8、立柱采用 38*38*1.0mm 厚*不锈钢方管配可调子弹脚。 9、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台 1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	947.00	947.00
25	燃气单头矮汤炉 700*800*550+650		1、采用优质无磁不锈钢板制作 2、炉面厚度为 1.2mm 冲压面板，前面板，侧板厚度 1.0mm 3、40*40 不锈钢炉架，3mm 不锈钢板制炉膛 4、炉膛采用高级耐火棉隔热以及耐	台 1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	2439.50	2439.50

			火砖砌实 5、熄火保护装置配电子自动打火 6、配优质主气阀、火种阀、风量阀、风管、摇摆水龙头 7、配节能炉头 1 套 8、配中压风机 1 台，功率：550W/220V ▲9、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书，提供认证证书复印件 10、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。		限公司		
26	矮汤炉炉拼台 300*800*550+650		1、优质无磁不锈钢制作 2、1.2mm 台面底部内嵌 0.8mm 加强槽 3、38*38 不锈钢脚管配可调式子弹脚 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台 1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	501.00	501.00
27	电热双门 24 盘蒸饭车 1015*860*1580		1、采用 1.0mm 优质无磁不锈钢制作 2、配自动补水功能防止干烧 3、配 304 不锈钢发热管 4、微电脑定时定温控制面板并设有应急启动按钮 5、冲压式防掉盘托条设计 6、配活动脚轮 7、功率：24kW/380V ▲8、所投产品不锈钢板材应符合 GB 4806.9-2016 不锈钢食具容器卫生标准要求，提供相关检测报告 ▲9、所投产品不锈钢板材应符合有毒有害物质限量认证技术规范及有毒有害物质限量认实施规则标准要求，认证至少应符合 GB/T 39560.2-2020、GB/T 39560.301-2020、GB/T 39560.701-2020、JSGF CVC122-2021 标准要求，提供相关检测报告 ▲10、配备的 24 套优质不锈钢蒸饭盘应符合 GB 4806.9-2023 食品接触用金属材料及制品标准要求，提供相关检测报告 ▲11、所投产品应符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.34-2008 电器安全标准要求，提供相关检测报告	台 1	润茂/中山市润茂餐饮设备有限公司	5032.00	5032.00

			▲12、所投产品门胶应符合 GB 2423.16-2022 标准要求，提供相关检测报告 13、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。				
28	双通荷台 (客户原有) 1800*800*800		1、优质无磁不锈钢制作 2、台面厚度 1.0mm 内嵌 0.8mm 不锈钢加强槽 3、层板、底板、侧板及门面采用 1.0mm 厚不锈钢板制作； 4、加强筋厚度 0.8mm； 5、配置不锈钢可调子弹脚。	台	2		
29	拼板 800*800*40		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、面板厚度 1.0mm 内嵌 0.8mm 不锈钢加强槽 3、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	646.00 646.00
30	双层工作台 (客户原有) 1800*800*800		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、台面厚度 1.2mm，内嵌 0.8mm 厚不锈钢加强槽 3、下层板厚度 1.0mm； 4、脚管采用 38*38*1.0mm 不锈钢方管； 5、配不锈钢可调子弹脚。	台	2		
31	洗米机 50kg		1、材质：无磁不锈钢 2、清洗量：50kg 3、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	1751.00 1751.00
32	油网烟罩 L*1200*800		1、优质无磁不锈钢制作 2、层板厚度 1.2mm； 3、配 1.0mm 双层隔油网及有配 4、配 LED 三防照明灯 5、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	米	10	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	884.00 8840.00
33	炉后封板 L*700*20		1、优质无磁不锈钢制作 2、层板厚度 1.0mm； 3、含税金、设备运输安装调试费用	米	10	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	289.00 2890.00

			及安装用五金配件费用。			冠厨房设备有限公司		
34	洗地龙头 385*156*370		1、烤漆碳钢外壳 2、耐高温 120 摄氏度钢丝编织液压管，长度 15 米 3、管子抽拉轻盈，每 50-60 公分设计可卡，回收自如 4、枪头自带带 360 度万象转轮接头，可以随便转动，管子不会跟转 ▲5、所投产品具有符合 “QB/T 1334-2013 水嘴通用技术条件标准，提供产品检验检测报告复印件 6、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	君畅/广州市君畅金属塑胶制品有限公司	1508.00	1508.00
四	备餐间							
35	单通荷台 1500*700*800+150		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、台面厚度 1.2mm 内嵌 1.0mm 不锈钢加强槽 3、台面底部内嵌 20mm 木板； 4、层板、底板、侧板及门面采用 1.0mm 厚不锈钢板制作； 5、加强筋厚度 0.8mm； 6、层板活动可调设计； 7、配不锈钢 6 寸可调重力脚。 8、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	2097.00	2097.00
36	留样冰箱 600*700*2000		1、不锈钢板材内外胆制成 2、国产或合资品牌优质压缩机，制冷效果强 3、冷藏温度 5℃~ -5℃ 4、直冷制冷，环保无氟制冷 5、铜管蒸发器，凝聚器为铜管铝箔翅片式加风机散热。 ▲6、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书，提供认证证书复印件 7、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	美厨/滨州市美厨厨业有限公司	2346.00	2346.00
37	保温柜 720*930*1860		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、六面发泡保温 3、11 层不锈钢加厚层架 4、热风循环加温保湿保温 5、功率：2.5kW/220V	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设	4857.00	4857.00

			▲6、所投产品具有符合“GB/T 4706.1-2005、GB/T 4706.51-2008”家用和类似用途电器的安全标准，提供产品检验检测报告复印件 7、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。			备有限公司		
五	洗消区/回收区							
38	双星水池 1800*700*800+100		1、优质无磁不锈钢制作 2、1.0mm 台面带反边 3、800*500*280 水池，配 3 寸提篮式下水器 4、水池配 1.5 寸溢水口，1 寸不锈钢溢水管； 5、下水软管采用 PVC 透明钢丝软管并与 PVC 排水管之间缝隙做好密封处理 6、配 304 不锈钢冷热水龙头； 7、横撑采用 38*25*1.0mm 方管； 8、立柱采用 38*38*1.0mm 厚*不锈钢方管配可调子弹脚。 9、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台 1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	1224.00	1224.00	
39	双层工作台 800*800*800+150		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、台面厚度 1.2mm，内嵌 1.0mm 厚不锈钢加强槽； 3、台面底部内嵌 20mm 木板； 4、下层板厚度 1.0mm，内嵌 1.0mm 厚不锈钢加强槽； 5、脚管采用 38*38*1.0mm 不锈钢方管； 6、配不锈钢可调子弹脚。 7、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台 1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	748.00	748.00	
40	大单星盆水池 1200*800*800+150		1、采用优质无磁不锈钢制作 2、1.2mm 厚台面板带挡水边，配 3 寸提篮式下水器 4、水池配 1.5 寸溢水口，1 寸不锈钢溢水管； 5、下水软管采用 PVC 透明钢丝软管并与 PVC 排水管之间缝隙做好密封处理 6、配 304 不锈钢冷热水龙头； 7、横撑采用 38*25*1.0mm 方管； 8、立柱采用 38*38*1.0mm 厚*不锈钢方管配可调子弹脚。	台 1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	799.00	799.00	

			9、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。				
41	双层工作台 (客户原有) 950*800*80 0		1、优质无磁不锈钢制作 2、1.2mm 台面加木板承重 3、1.0mm 下层板加 U 型槽承重 4、38*38 不锈钢脚管配可调子弹脚	台	1		
42	四层管架 1200*500*1 500		1、采用优质无磁不锈钢制作，厚度1.2mm； 2、格栅采用 25*13*1.0mm 厚不锈钢方管； 3、横梁采用 38*25*1.0mm 厚不锈钢方管； 4、立柱采用 38*38*1.2mm 厚不锈钢方管配可调子弹脚。 5、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	2	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	637.00 1274.00
43	高温热风循环消毒柜 1300*630*1 940		1、内外 201 不锈钢结构 2、整机采用整体发泡工艺隔热保温 3、采用全不锈钢发热管，热风循环系统 4、设有名厂可调温控器，对所需温度随意调节； 5、带有可调定时器功能，灵活定时没烦恼； 6、中大容量设计，配置全无磁加粗层架； ▲7、所投产品应具备中国环境标志产品认证证书，提供认证证书复印件 ▲8、所投产品应具备食品接触产品安全认证证书，提供认证证书复印件 ▲9、所投产品应具备 QCQ 产品认证证书，提供认证证书复印件 ▲10、所投产品应具备产品防腐蚀等级认证证书，提供认证证书复印件 ▲11、所投产品应具备食品接触产品卫生认证证书，提供认证证书复印件 ▲12、所投产品应具备金属厨房用品防腐蚀性能认证证书，提供认证证书复印件 13、含税金、设备运输安装调试费	台	1	胜利/鹤山市胜利厨具有限公司	4386.00 4386.00

			用及安装用五金配件费用。				
44	高温热风循环消毒柜 (客户原有) 1160*540*1800		1、内外 201 不锈钢结构 2、整机采用整体发泡工艺隔热保温 3、采用全不锈钢发热管，热风循环系统 4、设有名厂可调温控器，对所需温度随意调节； 5、带有可调定时器功能，灵活定时没烦恼； 6、中大容量设计，配置全无磁加粗层架；	台	1		
45	高身储碗柜 1200*500*1800		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、柜面厚度 1.2mm 内嵌 1.0mm 不锈钢加强槽 3、层板、底板、侧板及门面采用 1.0mm 厚不锈钢板制作； 4、加强筋厚度 0.8mm； 5、四层千秋门设计； 6、配不锈钢 6 寸可调重力脚。 7、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	1836.00 1836.00
46	挂墙式开水器 9kW/380V		1、产品采用耐用电器元件，外壳全不锈钢制造，水箱式结构，具有自动进、自动控温及水位和温度显示功能；容量：90L。 2、功率：9kw/380v 3、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	裕豪/广东裕豪厨具电器有限公司	909.50 909.50
47	收污柜 (客户原有) 1600*800*800		1、优质无磁不锈钢制作 2、台面厚度 1.2mm 内嵌 1.0mm 不锈钢加强槽 3、层板、底板、侧板及门面采用 1.0mm 厚不锈钢板制作； 4、加强筋厚度 0.8mm； 5、配置不锈钢可调子弹脚。	张	2	有限公司	
六	其它设备						0.00
48	挡鼠板 1800*25*500		1、优质无磁不锈钢制作 2、1.0mm 面板内嵌 0.8mm 加强槽 3、配活动式提拉把手 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	块	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	510.00 510.00

49	挡鼠板 1400*25*50 0		1、优质无磁不锈钢制作 2、1.0mm 面板内嵌 0.8mm 加强槽 3、配活动式提拉把手 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	块	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	548.00	548.00
50	挡鼠板 1100*25*50 0		1、优质无磁不锈钢制作 2、1.0mm 面板内嵌 0.8mm 加强槽 3、配活动式提拉把手 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	块	2	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	480.00	960.00
51	灭蝇灯 400*120*17 0		1、不饱和电网，保持连续电击不停歇 2、电击过程声音小，无爆响声 3、功率：40W/220V 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	盏	1 2	蝇博士/宁波丽吉尔电器科技有限公司	144.50	1734.00
52	紫外线消毒 灯 1.2 米		1、直径规格：28mm, 灯管长度：1200 2、利用紫外线破坏细菌病毒的 DNA 和 RNA，几分钟即可使其死亡，达到安全有效的杀菌消毒效果 功率：60W/220V 3、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	盏	6	蝇博士/宁波丽吉尔电器科技有限公司	153.00	918.00
53	九门更衣柜 900*390*18 00		1、烤漆铁板制作 2、配独立门锁 3、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	个	4	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	731.00	2924.00
	合计(含税)							81251.00

5.2.2. 一层厨房排烟系统设备

序号	名称	参考图片	规格及技术数据	单位	数量	品牌/ 制造商	单价 (元)	合价(元)
一	主烟道							
1	不锈钢烟管 1800*800		1、优质无磁不锈钢板制作 2、风管厚度 1.0mm 3、风管连接处机制法兰或烧焊连接 4、接口耐高温耐腐玻璃胶密封 5、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	m ²	30	厂制品 /广州 榕冠厨 房设备 有限公 司	300.00	9000.00
二	烹调间							
2	多翼型单进风离心抽风机 11kW/380V (电机底置)		1、功率: 11kW/380v 3、流量: 22000~30000m ³ /h 4、全压: 770Pa 5、转速: 670r/min ▲6、所投离心风机符合 GB 19761-2020《通风机能效限定值及能效等级》，能源效率等级为 2 级，提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。 ▲7、所投风机品牌制造商所制造的电机，依据 GB18613-2020《电动机能效限定值及能效等级》，能源效率为 2 级。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。 ▲8、风机符合 GB/T 1236-2017《工业通风机标准化风道性能试验》 JB/T 10563-2006《一般用途离心通风机技术条件》 JB/T 8689-2014 《通风机振动检测及其限值》 JB/T 8690-2014《通风机噪声限值》 GB/T 2888-2008 《风机和罗茨鼓风机噪声测量方法》，其中，振动速度有效值≤2.6，叶轮叶片任意两相邻叶片间的最大长偏差应不大于 3mm，叶轮和机壳和径向间隙符合技术要求。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。 ▲9、所投风机安装的紧固件螺钉、螺母所检项目抗拉强度、屈服强度、楔负载试验、保证载荷试验、	台	1	格利达 /广州 双枪机 电设备 有限公 司	9500.00	9500.00

			<p>硬度试验(布式、洛式、维式)均符合 GB/T 3098. 1-2010《紧固件机械性能螺栓、螺钉和螺柱》GB/T 3098. 12-1996《紧固件机械性能螺母锥形保证载荷试验》标准要求，其中抗拉强度达 954MPa, 屈服强度达 692MPa，保证载荷试验达 3468N，所检项目均合格。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。</p> <p>▲9、所投风机安全装置与护罩结构符合 GB/T 19074-2003《工业通风机通风机的机械安全装置 护罩》 标准。其中（风机的叶轮符合通风机转子平衡，平衡等级不低于 G2. 5。风机核心部件(叶轮)通风机叶轮超速试验，磁粉检测应符合 NB/T47013. 4 的规定，着色渗透检测符合 NB/T47013. 5 的规定，叶轮的轮盖进口内径和叶轮外径的尺寸变形量≤0. 03%。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。</p> <p>▲10、所投风机轴承符合 GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》，GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层经腐蚀试验后的试样和试件的评级》GB/T 2423. 2-2008《电工电子产品环境试验第 2 部分: 试验方法 试验 B: 高温》测试结果均符合要求，测试结果均通过。其中（通过铜加速乙酸盐雾试验，试验时间不小于 720 小时，达到 10 级标准。通过高温试验，能承受温度 80℃±2℃，持续 720 小时运转，仍可正常工作。）提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。</p> <p>11、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。</p>				
3	高空排放静电式油烟净化器 970*1350*1110		<p>1、处理风量：25000m³ /h 2、功率：0. 7kw/220v 3、符合国标高空排放标准 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。</p>	台	1	科蓝环保/佛山市科蓝环保科技股份有限	7461. 00 7461. 00

						公司		
4	风机连油烟净化器支架配抽风机及静电式油烟处理器尺寸		1、8#槽钢及40*40角铁制作 2、表面镀锌防锈处理 3、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	套	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	1913.00	1913.00
5	减震胶垫配抽风机规格		1、优质软质减震橡胶制作 2、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	套	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	136.00	136.00
6	帆布软接配抽风机进风口出风口尺寸		1、耐高温阻燃帆布制作 2、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	套	2	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	182.00	364.00
7	不锈钢风管600*600/600*1050		1、优质无磁不锈钢板制作 2、风管厚度1.0mm 3、风管连接处插骨连接 4、接口耐高温耐腐玻璃胶密封 5、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	m ²	65	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	300.00	19500.00
8	风机接油盘根据风机与处理器尺寸定制		1、优质无磁不锈钢板制作 2、厚度1.0mm 3、底部配排油口排油阀 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	个	2	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	447.00	894.00
9	变频风机控制箱配11kW/380V抽风机		1、0.8mm碳钢喷塑箱体 2、国内知名品牌断路器、接触器 3、国内知名品牌重载变频器无电磁电流噪音 4、风机与净化器联动控制 5、带缺相、过载断电保护 6、配控制箱散热风扇 7、配置零线排、地线排、净化器接线端口、风机接线端口、红绿指示灯、红绿按钮 8、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	1768.00	1768.00

10	防火阀 根据抽油烟管尺寸定制		1、采用 1.0mm 镀锌碳钢板制作 2、150℃常开 3、150℃自动熔断关闭 ▲4、所投风机防火阀符合 GB 15930-2007《建筑通风和排烟系统用防火阀门》, CCCF-CPRZ-19:2019《消防类产品认证实施规则 火灾防护产品 消防防烟排烟设备产品》, 测试结果均符合要求, 测试结果均通过。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印 5、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	个	1	厂制品 /广州榕冠厨房设备有限公司	608.00	608.00
11	止回阀 根据抽油烟管尺寸定制		1、采用 1.0mm 镀锌碳钢板制作 2、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	个	1	厂制品 /广州榕冠厨房设备有限公司	357.00	357.00
	合计(含税)							51501.00



5.2.3. 一层厨房新风系统设备

序号	名称	参考图片	规格及技术数据	单位	数量	品牌/制造商	单价(元)	合价(元)
一	洗碗间							
1	不锈钢新风管 950*300		1、优质无磁不锈钢板制作 2、风管厚度 1.0mm 3、风管连接处插骨连接 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	m ²	20	厂制品 /广州 榕冠厨 房设备 有限公 司	300.00	6000.00
二	烹调区/加工区							
2	水冷式新风机 640*660*450		1、风量：3500/3000/2500m ³ /h 三挡可调 2、最大风压：190Pa 3、功率：0.5kW/220V 4、噪音： ≤ 63 dB(A) 5、耗水量：6L/h 6、满足风口：10个 7、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	长悦/ 东莞市 长悦通 风设备 有限公 司	3655.00	3655.00
3	不锈钢新风管 400*400		1、优质无磁不锈钢板制作 2、风管厚度 1.0mm 3、风管连接处插骨连接 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	m ²	20	厂制品 /广州 榕冠厨 房设备 有限公 司	300.00	6000.00
4	帆布软接配新风机进风口出风口尺寸		1、耐高温阻燃帆布制作 2、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	套	1	厂制品 /广州 榕冠厨 房设备 有限公 司	183.00	183.00
5	鲜风咀		1、采用 1.0mm 优质无磁不锈钢板制作 2、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	个	10	厂制品 /广州 榕冠厨 房设备 有限公 司	72.00	720.00
	合计(含税)							16558.00

5.2.4. 二层厨房厨房设备

序号	名称	参考图片	规格及技术数据	单位	数量	品牌/制造商	单价(元)	合价(元)
一	粗加工间							
1	四层管架 1500*500* 1550		1、采用优质无磁不锈钢制作，厚度1.2mm； 2、格栅采用25*13*1.0mm厚不锈钢方管； 3、横梁采用38*25*1.2mm厚不锈钢方管； 4、立柱采用38*38*1.2mm厚不锈钢方管配可调子弹脚。 5、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。		1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	697.00	697.00
2	大双星水池 1500*700* 800+150		1、采用优质无磁不锈钢制作 2、1.2mm厚台面板带挡水边 3、650*500*280水池，配3寸提篮式下水器； 4、水池配1.5寸溢水口，1寸不锈钢溢水管； 5、下水软管采用PVC透明钢丝软管并与PVC排水管之间缝隙做好密封处理 6、配304不锈钢单冷水龙头； 7、横撑采用38*25*1.0mm方管； 8、立柱采用38*38*1.0mm厚*不锈钢方管配可调子弹脚。 9、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	3	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	909.50	2728.50
3	三星盆水池 2100*600* 800+150		1、采用优质无磁不锈钢制作 2、1.2mm厚台面板带挡水边 3、600*400*280水池，配3寸提篮式下水器； 4、水池配1.5寸溢水口，1寸不锈钢溢水管； 5、下水软管采用PVC透明钢丝软管并与PVC排水管之间缝隙做好密封处理 6、配304不锈钢单冷水龙头； 7、横撑采用38*25*1.0mm方管； 8、立柱采用38*38*1.0mm厚*不锈钢方管配可调子弹脚。 9、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	1540.20	1540.20

4	双层工作台 1800*700*800		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、台面厚度 1.2mm，内嵌 1.0mm 厚不锈钢加强槽； 3、台面底部内嵌 20mm 木板； 4、下层板厚度 1.0mm，内嵌 1.0mm 厚不锈钢加强槽； 5、脚管采用 38*38*1.0mm 不锈钢方管； 6、配不锈钢可调子弹脚。 7、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	2	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	854.25	1708.50
5	刀具砧板消毒柜 1200*600*1800		1、采用 1.2mm 优质无磁不锈钢制作 2、机械式旋钮调温、调时功能 3、带可视钢化玻璃推拉门设计 4、紫外线+臭氧+中温热风循环杀菌消毒 5、特设下门带锁功能 6、专为砧板、刀具、毛巾、手套等消毒保洁设计，能有效防止食品交叉感染的风险 7、容积：970L 8、功率：930W/220V ▲9、所投产品应具备食品接触产品安全认证证书，提供认证证书复印件 ▲10、所投产品应具备产品防腐蚀等级认证证书，提供认证证书复印件 11、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	胜利/鹤山市胜利厨具有限公司	3315.00	3315.00
6	灭蝇灯 400*120*170		1、不饱和电网，保持连续电击不停歇 2、电击过程声音小，无爆响声 3、功率：40W/220V 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	盏	1	飞博士/波丽吉尔电器科技有限公司	144.50	144.50
7	挡鼠板 1800*25*500		1、优质无磁不锈钢制作 2、1.0mm 面板内嵌 0.8mm 加强槽 3、配活动式提拉把手 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	块	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	595.00	595.00
8	绞切肉两用机 420*590*7		1、标配切肉厚度：3.5mm 2、切片量：200kg/h 3、绞肉量：180kg/h	台	1	银鹰/山东银鹰	5958.50	5958.50

	10		4、可拆式全不锈钢配件 5、功率：2*1.1kW/220V 6、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。			炊事机械有限公司		
9	多功能切菜机 1030*780*940		1、外壳采用优质无磁不锈钢制作 2、可加工大部分叶菜类、球根类蔬菜 3、1-45mm 或片、丝、方块切片厚度:2/3/4/5mm 4、切丝粗细:2/2.5/3/4/5/6mm 5、切丁规格:6/8/12/15/20/25mm 方丁 6、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	旭众/广州旭众食品机械有限公司	5958.50	5958.50
10	洗地龙头 385*156*370		1、烤漆碳钢外壳 2、耐高温 120 摄氏度钢丝编织液压管，长度 10 米 3、管子抽拉轻盈，每 50-60 公分设计可卡，回收自如 4、枪头自带带 360 度万象转轮接头，可以随便转动，管子不会跟转 ▲5、所投产品具有符合“QB/T 1334-2013 水嘴通用技术条件标准，提供产品检验检测报告复印件 6、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	君畅/广州市君畅金属塑胶制品有限公司	1487.50	1487.50
二	冷库							
11	冷冻库 3900*2100*2400		1、采用半封 BCSG-10LF-3R22 压缩机组，KDD-120-X 冷风机； 2、库板 100mm 厚度（天板，墙板）：双面 1.0mm 双彩钢聚氨酯； 3、电控系统：标准控制电箱+报警器 4、库门：双面 1.2mm 双不锈钢钢聚氨酯； 5、配电箱：微电脑温度控制器；制冷剂：R404A 6、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	座	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	31178.00	31178.00
12	冷藏库 3900*2050*2400		1、采用半封 BCSG-10LF-3R22 压缩机组，KDD-120-X 冷风机； 2、库板 100mm 厚度（天板，墙板）：双面 1.0mm 双彩钢聚氨酯； 3、电控系统：标准控制电箱+报警器 4、库门：双面 1.2mm 双不锈钢钢聚氨酯； 5、配电箱：微电脑温度控制器；制冷剂：R404A	座	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	28011.75	28011.75

			6、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。				
13	四层板架 1800*500* 1550		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、层板厚度 1.2mm 内嵌 1.0mm 不锈钢加强槽 3、立柱采用 38*38*1.0mm 厚不锈钢方管配可调子弹脚。 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	3	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	748.00 2244.00
14	四层板架 1500*500* 1550		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、层板厚度 1.2mm 内嵌 1.0mm 不锈钢加强槽 3、立柱采用 38*38*1.0mm 厚不锈钢方管配可调子弹脚。 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	3	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	697.00 2091.00
三	食品仓库						
15	五层平板 货架 1200*500* 1800		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、层板厚度 1.2mm 内嵌 1.0mm 不锈钢加强槽 3、立柱采用 38*38*1.0mm 厚不锈钢方管配可调子弹脚。 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	3	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	484.50 1453.50
16	米面架 1200*600* 200		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、层板厚度 1.2mm 内嵌 1.0mm 不锈钢加强槽 3、立柱采用 38*38*1.0mm 厚不锈钢方管配可调子弹脚。 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	2	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	535.50 1071.00
17	灭蝇灯 400*120*1 70		1、不饱和电网，保持连续电击不停歇 2、电击过程声音小，无爆响声 3、功率：40W/220V 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	盏	1	蝇博士/宁波丽吉尔电器科技有限公司	144.50 144.50
18	挡鼠板 1200*25*5		1、优质无磁不锈钢制作 2、1.0mm 面板内嵌 0.8mm 加强槽	块	1	厂制品/广	459.00 459.00

	00		3、配活动式提拉把手 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。		州榕冠厨房设备有限公司		
四	烧腊间						
19	燃气烤鸭炉Φ900*1400		1、整体采用 1.2mm 优质无磁不锈钢板制作 2、双层隔热保温设计 3、配置温度显示器 4、顶部装Φ 3/4 不锈钢挂鸭管及底部洁油口组成 ▲5、所投产品应具备国家强制性产品认证试验报告，认证至少应符合 CNCA-C24-01:2024 标准要求，提供相关检测报告； 6、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台 2	麦大厨/东莞市华道节能科技有限公司	4165 .00	8330.00
20	矮汤炉炉拼台 300*800*600+650		1、采用 1.2mm 优质无磁不锈钢板制作 2、台面底部内嵌 1.0mm 加强槽 3、38*38 不锈钢脚管配可调式子弹脚 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	张 1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	501.50	501.50
21	燃气单头矮汤炉 700*800*550+650		1、采用优质无磁不锈钢板制作 2、炉面厚度为 1.2mm 冲压面板，前面板，侧板厚度 1.0mm 3、40*40 不锈钢炉架，3mm 不锈钢板制 炉膛 4、炉膛采用高级耐火棉隔热以及耐火 砖砌实 5、熄火保护装置配电子自动打火 6、配优质主气阀、火种阀、风量阀、 风管、摇摆水龙头 7、配节能炉头 1 套 8、配中压风机 1 台，功率：550W/220V ▲9、产品具备中国国家强制性产品认 证证书，提供认证证书复印件 10、含税金、设备运输安装调试费用及 安装用五金配件费用。	台 1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	2507 .50	2507.50
22	冷藏操作台		1、优质无磁不锈钢制作 2、纯铜制冷管及全铜蒸发器	台 1	美厨/滨州	2754 .00	2754.00

	1500*760*800+150		3、掩门自动回归门设计 4、直冷方式：直冷制冷 5、温度范围：冷藏 0~10℃ 7、配可调脚座 8、配微电脑数显温控及优质压缩机 ▲9、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书，提供认证证书复印件 10、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。			市美厨厨业有限公司		
23	双层工作台 1500*760*800+150		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、台面厚度 1.2mm，内嵌 1.0mm 厚不锈钢加强槽； 3、台面底部内嵌 20mm 木板； 4、下层板厚度 1.0mm，内嵌 1.0mm 厚不锈钢加强槽； 5、脚管采用 38*38*1.0mm 不锈钢方管； 6、配不锈钢可调子弹脚。 7、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	909.50	909.50
24	单星盆水池 700*760*800+150		1、采用优质无磁不锈钢制作 2、1.2mm 厚台面板带挡水边 3、500*500*280 水池，配 3 寸提篮式下水器； 4、水池配 1.5 寸溢水口，1 寸不锈钢溢水管； 5、下水软管采用 PVC 透明钢丝软管并与 PVC 排水管之间缝隙做好密封处理 6、配 304 不锈钢单冷水龙头； 7、横撑采用 38*25*1.0mm 方管； 8、立柱采用 38*38*1.0mm 厚*不锈钢方管配可调子弹脚。 9、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	833.00	833.00
25	双大门风干柜 1260*710*2050		1、采用优质无磁不锈钢制作 2、晾鸭柜是一款专门风干、保鲜自动化的晾坯柜； 3、可替代传统的空调抽湿房，并大大的缩短晾干时间； 4、集冷、热风干、快速除湿、解冷、冷藏保鲜功能于一体； 5、容量：鹅 24 只，鸭 30 只； 6、电压/功率：220V/1.25kW。 7、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	美厨/滨州市美厨厨业有限公司	6961.50	6961.50
26	方型油网烟罩		1、采用优质无磁不锈钢制作 2、外壳厚度 1.2mm	米	3	厂制品/广	1207.00	3621.00

	L*1050*500		3、配 1.0mm 双层隔油网及接油杯 4、配 LED 三防照明灯 5、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。		州榕冠厨房设备有限公司		
27	炉后封板 L*650*20		1、采用优质无磁不锈钢制作 2、外壳厚度 1.0mm 3、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	米 3	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	250.75	752.25
28	灭蝇灯 400*120*170		1、不饱和电网，保持连续电击不停歇 2、电击过程声音小，无爆响声 3、功率：40W/220V 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	盏 1	蝇博士/宁波丽吉尔电器科技有限公司	144.50	144.50
29	麦芽糖车 1000*400*1200		1、采用 1.0mm 优质无磁不锈钢制作 2、不锈钢圆管挂架 3、配优质活动脚轮 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台 1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	1338.75	1338.75
五	面点间						
30	单星水池 700*800*800+150		1、采用优质无磁不锈钢制作 2、1.2mm 厚台面板带挡水边 3、500*500*280 水池，配 3 寸提篮式下水器； 4、水池配 1.5 寸溢水口，1 寸不锈钢溢水管； 5、下水软管采用 PVC 透明钢丝软管并与 PVC 排水管之间缝隙做好密封处理 6、配 304 不锈钢单冷水龙头； 7、横撑采用 38*25*1.0mm 方管； 8、立柱采用 38*38*1.0mm 厚*不锈钢方管配可调子弹脚。 9、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台 1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	833.00	833.00

31	双动双速和面机 810*445*890		1、容量: 30L 2、最大和面量: 12 公斤 3、转速: 钩 120-220r/min 桶 11-19r/min 4、功率: 1.5kW/220V 5、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	泓锋/广东省泓锋烘焙设备有限公司	3867.50	3867.50
32	搅拌机 550*450*930		1、容量: 30L 2、最大和面量: 5 公斤 3、转速: 一档 131r/min 二档 262r/min 三档 530r/min 4、功率: 1.1kW/220V 5、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	泓锋/广东省泓锋烘焙设备有限公司	2975.00	2975.00
33	揉压切面条机 500*590*170		1、压面滚筒长度: 250mm 2、压面滚筒转速: 50 转/分 3、工作效率: 70 公斤/时 4、可调厚度: 1-8mm 5、标配 1.5mm 方面刀 6、功率: 1.5kW/220V 7、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	泓锋/广东省泓锋烘焙设备有限公司	4632.50	4632.50
34	面粉车 500*500*600		1、采用优质无磁不锈钢制作 2、外壳厚 1.0mm 3、设置不锈钢推拉手, 下配两定两动静音轮; 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	2	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	765.00	1530.00
35	松木案板台 1500*800*800		1、台架采用 1.2mm 优质无磁不锈钢管制作 2、台面采用 80mm 优质松木制作 3、脚管采用 Φ 50*1.2mm 厚不锈钢管配可调子弹脚 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	2550.00	2550.00
36	单通荷台 800*800*800+150		1、采用优质无磁不锈钢制作; 2、台面厚度 1.2mm 内嵌 1.0mm 不锈钢加强槽 3、台面底部内嵌 20mm 木板; 4、层板、底板、侧板及门面采用 1.0mm 厚不锈钢板制作;	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	1445.00	1445.00

			5、加强筋厚度 0.8mm; 6、层板活动可调设计; 7、配不锈钢 6 寸可调重力脚。 8、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。			限公 司		
37	三层六盘电烤箱 1240*870* 1495		1、机身采用优质无磁不锈钢制作; 2、0~400℃面火底火独立控制 3、带 0~99 分钟定时控制 4、带照明功能 5、功率：19.8kW/380V 6、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	泓锋/ 广东省泓 锋烘焙设 备有限公 司	4573 .00	4573.00
38	16 盘发酵箱 485*725*2 070		1、箱体内外采用优质不锈钢材料制造，经久耐用。 2、机械旋钮设计 3、内置式风机循环装置，使箱内温度均匀一致。 4、宽敞玻璃视窗和内置照明系统，发酵过程一目了然。 5、采用各厂优质电器元件。 6、特设自动进水装置和任意调节层架。 ▲7、所投产品应具备至少应符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.34-2008 标准要求，提供相关检测报告 8、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	泓锋/ 广东省泓 锋烘焙设 备有限公 司	1360 .00	1360.00
39	电热烙饼机 600*722*1 019		1、外壳采用优质无磁不锈钢制作 2、双门热盘独立温控 3、额定电压：220V/380V 4、额定频率：5kW 5、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	康威/ 佛山市南 海区祥一 厨电器有 限公司	2278 .00	2278.00
40	四门冷柜 1220*700* 1950		1、采用优质无磁不锈钢制作 2、纯铜制冷管及全铜蒸发器 3、掩门自动回归门设计 4、直冷方式：直冷制冷 5、温度范围：冷冻-15~0℃/冷藏 0~10℃ 7、配活动脚轮 8、配微电脑数显温控及优质压缩机 ▲9、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书，提供认证证书复印件 10、含税金、设备运输安装调试费用及	台	1	美厨/ 滨州市美 厨厨业有 限公司	4080 .00	4080.00

			安装用五金配件费用。				
41	饼盘车 15 盘		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、L 片厚度为 1.2mm； 3、脚管采用 25*25*1.0mm 不锈钢方通； 4、配静音万向轮，带刹车 5、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	552.50 552.50
42	方型油网 烟罩 L*1050*500		1、采用优质无磁不锈钢制作 2、外壳厚度 1.20mm 3、配 1.0mm 双层隔油网及接油杯 4、配 LED 三防照明灯 5、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	米	2.6	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	1232.50 3204.50
43	灭蝇灯 400*120*170		1、不饱和电网，保持连续电击不停歇 2、电击过程声音小，无爆响声 3、功率：40W/220V 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	盏	1	蝇博士/宁波丽吉尔电器科技有限公司	144.50 144.50
六	熟食间/预进间						
44	挂墙式单星洗手池 (客户原有) 500*400*250		1、采用优质无磁不锈钢制作 2、下水软管采用 PVC 透明钢丝软管并与 PVC 排水管之间缝隙做好密封处理	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	
45	脚踏式水龙头		1、黄铜阀体及黄铜阀芯 2、配备国标四分螺纹不锈钢抗压防爆编织管 3、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	套	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	157.00 157.00
46	干手器 250*165*235		1、采用 ABS 树脂制作 2、电压/频率：220V/50Hz 3、额定功率：1.4kW 4、出风温度：20-40 度 5、含税金、设备运输安装调试费用及	台	1	莫顿/莫顿(浙江)实业有限公司	408.00 408.00

			安装用五金配件费用。			限公 司		
47	单星盆水池 600*600*800+150		1、采用优质无磁不锈钢制作 2、1.2mm 厚台面板带挡水边 3、400*400*280 水池，配 3 寸提篮式下水器； 4、水池配 1.5 寸溢水口，1 寸不锈钢溢水管； 5、下水软管采用 PVC 透明钢丝软管并与 PVC 排水管之间缝隙做好密封处理 6、配 304 不锈钢单冷水龙头； 7、横撑采用 38*25*1.0mm 方管； 8、立柱采用 38*38*1.0mm 厚*不锈钢方管配可调子弹脚。 9、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	595.00	595.00
48	双层工作台 900*600*800+150		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、台面厚度 1.2mm，内嵌 1.0mm 厚不锈钢加强槽； 3、台面底部内嵌 20mm 木板； 4、下层板厚度 1.0mm，内嵌 1.0mm 厚不锈钢加强槽； 5、脚管采用 38*38*1.0mm 不锈钢方管； 6、配不锈钢可调子弹脚。 7、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	654.50	654.50
49	冷藏操作台 1500*600*800+150		1、优质无磁不锈钢制作 2、纯铜制冷管及全铜蒸发器 3、掩门自动回归门设计 4、直冷方式：直冷制冷 5、温度范围：冷藏 0~10℃ 7、配可调脚座 8、配微电脑数显温控及优质压缩机 ▲9、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书，提供认证证书复印件 10、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厨房设备 美团 滨州 市美 厨厨 业有 限公 司	2762.50	2762.50
50	刀具消毒柜 450*250*650		1、采用 1.2mm 优质无磁不锈钢制作 2、机械式旋钮调时功能 3、带可视钢化玻璃推拉门设计 4、紫外线+臭氧杀菌消毒 5、特设下门带锁功能 6、专为刀具消毒保洁设计，能有效防止食品交叉感染的风险 7、容积：可消毒 10 把刀 8、功率：10W/220V	台	1	胜利/ 鹤山 市胜 利厨 具有 限公 司	484.50	484.50

			▲9、所投产品应具备食品接触产品安全认证证书，提供认证证书复印件 ▲10、所投产品应具备产品防腐蚀等级认证证书，提供认证证书复印件 11、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。				
51	双层工作台 1500*600*800+150		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、台面厚度 1.2mm，内嵌 1.0mm 厚不锈钢加强槽； 3、台面底部内嵌 20mm 木板； 4、下层板厚度 1.0mm，内嵌 1.0mm 厚不锈钢加强槽； 5、脚管采用 38*38*1.0mm 不锈钢方管； 6、配不锈钢可调子弹脚。 7、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	765.00
52	双层工作台 1300*700*800		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、台面厚度 1.2mm，内嵌 1.0mm 厚不锈钢加强槽； 3、台面底部内嵌 20mm 木板； 4、下层板厚度 1.0mm，内嵌 1.0mm 厚不锈钢加强槽； 5、脚管采用 38*38*1.0mm 不锈钢方管； 6、配不锈钢可调子弹脚。 7、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	782.00
53	灭蝇灯 400*120*170		1、不饱和电网，保持连续电击不停歇 2、电击过程声音小，无爆响声 3、功率：40W/220V 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	房 设 备 公 司 盖 2	蝇博士/宁波丽吉尔电器科技有限公司	144.50	289.00
七	热厨/蒸煮/切配区						
54	矮汤炉炉 拼台 300*800*600+650		1、优质无磁不锈钢制作 2、1.2mm 台面底部内嵌 0.8mm 加强槽 3、38*38 不锈钢脚管配可调式子弹脚 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	2	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	501.00
55	燃气双头 矮汤炉		1、采用优质无磁不锈钢板制作 2、炉面厚度为 1.2mm 冲压面板，前面	台	1	厂制品/广	4403.00

	1400*800*550+650		板, 侧板厚度 1.0mm 3、40*40 不锈钢炉架, 3mm 不锈钢板制炉膛 4、炉膛采用高级耐火棉隔热以及耐火砖砌实 5、熄火保护装置配电子自动打火 6、配优质主气阀、火种阀、风量阀、风管、摇摆水龙头 7、配节能炉头 2 套 8、配中压风机 2 台, 功率: 2*550W/220V ▲9、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书, 提供认证证书复印件 10、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。		州榕冠厨房设备有限公司		
56	双层炉拼台 400*1200*800+400		1、优质无磁不锈钢制作 2、1.2mm 厚台面, 1.0mm 厚下层板 3、台面层板底部内嵌 0.8mm 加强槽 4、38*38 不锈钢脚管配可调式子弹脚 5、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台 3	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	731.00	2193.00
57	Φ900 锅 燃气双头 大炒炉 2100*1250 *800+400		1、优质无磁不锈钢制作 2、台面厚度为 1.2mm 冲压面板, 前面板, 侧板厚度 1.0mm 3、40*40 不锈钢炉架, 3mm 不锈钢板制炉膛 4、炉膛采用高级耐火棉隔热以及耐火砖砌实 5、熄火保护装置配电子自动打火 6、配优质主气阀、火种阀、风量阀、风管、摇摆水龙头 7、配节能炉头 2 套 8、配中压风机 2 台, 功率: 2*550W/220V ▲9、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书, 提供认证证书复印件 10、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台 1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	6154.00	6154.00
58	Φ900 锅 燃气单头 大炒炉 1100*1250 *800+400		1、优质无磁不锈钢制作 2、台面厚度为 1.2mm 冲压面板, 前面板, 侧板厚度 1.0mm 3、40*40 不锈钢炉架, 3mm 不锈钢板制炉膛 4、炉膛采用高级耐火棉隔热以及耐火砖砌实 5、熄火保护装置配电子自动打火	台 1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	3825.00	3825.00

			6、配优质主气阀、火种阀、风量阀、风管、摇摆水龙头 7、配节能炉头 1 套 8、配中压风机 1 台，功率：550W/220V ▲9、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书，提供认证证书复印件 10、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。					
59	燃气双头双尾小炒灶 2000*1000* *800+400		1、优质无磁不锈钢制作 2、台面厚度为 1.2mm 冲压面板，前面板，侧板厚度 1.0mm 3、40*40 不锈钢炉架，3mm 不锈钢板制炉膛 4、炉膛采用高级耐火棉隔热以及耐火砖砌实 5、熄火保护装置配电子自动打火 6、配优质主气阀、火种阀、风量阀、风管、摇摆水龙头 7、配节能炉头 2 套 8、配中压风机 2 台，功率：2*550W/220V ▲9、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书，提供认证证书复印件 10、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	6052.00	6052.00
60	四头煲仔炉 800*1000* 800+400		1、优质无磁不锈钢制作 2、面板 1.2mm 冲压面板，其余 1.0mm 不锈钢板制作 3、采用带熄火保护文华炉头配 30 花架 4、下层不锈钢管架层架设计 5、横通采用 38*25*1.0mm 不锈钢管连接 6、格栅采用 25*13*1.0mm 厚不锈钢方管 7、立管采用 38*38*1.0mm 不锈钢管连可调节子弹脚。 ▲8、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书，提供认证证书复印件 9、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	2337.50	2337.50
61	双层炉拼台 300*1000* 800+400		1、优质无磁不锈钢制作 2、1.2mm 厚台面，1.0mm 厚下层板 3、台面层板底部内嵌 0.8mm 加强槽 4、38*38 不锈钢脚管配可调式子弹脚 5、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	731.00	731.00

						司		
62	燃气三门海鲜蒸柜 1000*1000*1850		1、优质无磁不锈钢制作 2、外壳采用 1.2mm 不锈钢制作，内胆采用 1.0mm 不锈钢制作 3、水箱全部采用优质 1.5mm304#不锈钢制作 4、内置一体式燃气蒸汽发生器设计 5、带电子点火、熄火保护装置，配自动补水缺水保护功能 6、功率：120W/220V 7、前置排水把手方便排水 ▲8、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书，提供认证证书复印件 9、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	2	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	7267.50	14535.0
63	炉拼台连水池 500*1000*800+450		1、采用优质无磁不锈钢制作 2、1.2mm 厚台面板带挡水边 3、400*400*280 水池，配 3 寸提篮式下水器； 4、水池配 1.5 寸溢水口，1 寸不锈钢溢水管； 5、下水软管采用 PVC 透明钢丝软管并与 PVC 排水管之间缝隙做好密封处理 6、配 304 不锈钢单冷水龙头； 7、横撑采用 38*25*1.0mm 方管； 8、立柱采用 38*38*1.0mm 厚*不锈钢方管配可调子弹脚。 9、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	952.00	952.00
64	电热双门24 盘蒸饭车 1015*860*1580		1、采用 1.0mm 优质无磁不锈钢制作 2、配自动补水功能防止干烧 3、配 304 不锈钢发热管 4、微电脑定时定温控制面板并设有应急启动按钮 5、冲压式防掉盘托条设计 6、配活动脚轮 7、功率：24kW/380V ▲8、所投产品不锈钢板材应符合 GB 4806.9-2016 不锈钢食具容器卫生标准要求，提供相关检测报告复印件 ▲9、所投产品不锈钢板材应符合有毒有害物质限量认证技术规范及有毒有害物质限量认实施规则标准要求，认证至少应符合 GB/T 39560.2-2020、GB/T 39560.301-2020、GB/T 39560.701-2020、JSGF CVC122-2021 标	台	1	润茂/中山市润茂餐饮设备有限公司	5057.50	5057.50

			准要求, 提供相关检测报告复印件 ▲10、配备的 24 套优质不锈钢蒸饭盘应符合 GB 4806.9-2023 食品接触用金属材料及制品标准要求, 提供相关检测报告复印件 ▲11、所投产品应符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.34-2008 电器安全标准要求, 提供相关检测报告复印件 ▲12、所投产品门胶应符合 GB 2423.16-2022 标准要求, 提供相关检测报告复印件 13、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。				
65	双通荷台 1800*800* 800		1、采用优质无磁不锈钢制作; 2、台面厚度 1.2mm 内嵌 1.0mm 不锈钢加强槽 3、台面底部内嵌 20mm 木板; 4、层板、底板、侧板及门面采用 1.0mm 厚不锈钢板制作; 5、加强筋厚度 0.8mm; 6、层板活动可调设计; 7、配不锈钢 6 寸可调重力脚。 8、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	3	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	1870 .00 5610.00
66	双通荷台 (客户原有) 1500*800* 800		1、采用优质无磁不锈钢制作; 2、台面厚度 1.2mm 内嵌 0.8mm 不锈钢加强槽 3、层板、底板、侧板及门面采用 1.0mm 厚不锈钢板制作; 4、加强筋厚度 0.8mm; 5、配不锈钢 6 寸可调重力脚。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	
67	双层工作台 (客户原有) 1800*800* 800		1、采用优质无磁不锈钢制作; 2、台面厚度 1.2mm, 内嵌 1.0mm 厚不锈钢加强槽; 3、台面底部内嵌 20mm 木板; 4、下层板厚度 1.0mm, 内嵌 1.0mm 厚不锈钢加强槽; 5、脚管采用 38*38*1.0mm 不锈钢方管; 6、配不锈钢可调子弹脚。	张	2	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	
68	水压式洗米机 100kg		1、材质: 无磁不锈钢 2、清洗量: 100kg 3、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	2533 .00 2533.00

						司		
69	双层工作台 2000*1100*800		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、台面厚度 1.2mm，内嵌 1.0mm 厚不锈钢加强槽； 3、台面底部内嵌 20mm 木板； 4、下层板厚度 1.0mm，内嵌 1.0mm 厚不锈钢加强槽； 5、脚管采用 38*38*1.0mm 不锈钢方管； 6、配不锈钢可调子弹脚。 7、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	张	4	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	1173.00	4692.00
70	双星盆水池 1100*700*800		1、采用优质无磁不锈钢制作 2、1.2mm 厚台面板带挡水边 3、500*500*280 水池，配 3 寸提篮式下水器； 4、水池配 1.5 寸溢水口，1 寸不锈钢溢水管； 5、下水软管采用 PVC 透明钢丝软管并与 PVC 排水管之间缝隙做好密封处理 6、配 304 不锈钢单冷水龙头； 7、横撑采用 38*25*1.0mm 方管； 8、立柱采用 38*38*1.0mm 厚*不锈钢方管配可调子弹脚。 9、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	816.00	816.00
71	开水器连座 9kW/380V		1、外壳采用优质无磁不锈钢制造 2、水胆采用 304#不锈钢制作 3、整体发泡隔热保温 4、自动控温及缺水保护能有效保护电加热管 5、功率：9kw/380v 6、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	裕豪/广东裕豪厨具电器有限公司	1071.00	1071.00
72	四层管架 1200*500*1550		1、采用优质无磁不锈钢制作，厚度 1.0mm； 2、格栅采用 25*13*0.8mm 厚不锈钢方管； 3、横梁采用 38*25*1.0mm 厚不锈钢方管； 4、立柱采用 38*38*1.0mm 厚不锈钢方管配可调子弹脚。 5、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	663.00	663.00
73	四层管架 (客户原有)		1、采用优质无磁不锈钢制作，厚度 1.0mm； 2、格栅采用 25*13*0.8mm 厚不锈钢方	台	1			

	1900*500*1550		管； 3、横梁采用 38*25*1.0mm 厚不锈钢方管； 4、立柱采用 38*38*1.0mm 厚不锈钢方管配可调子弹脚。					
74	四门冷柜 1220*700*1950		1、优质无磁不锈钢制作 2、纯铜制冷管及全铜蒸发器 3、掩门自动回归门设计 4、直冷方式：直冷制冷 5、温度范围：冷冻-15~0℃/冷藏0~10℃ 7、配活动脚轮 8、配微电脑数显温控及优质压缩机 ▲9、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书，提供认证证书复印件 10、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	3	美厨/ 滨州市美 厨厨业有 限公司	4037 .50	12112.5 0
75	方型油网 烟罩 L*1350*50 0		1、采用优质无磁不锈钢制作 2、外壳厚度 1.2mm 3、配 1.0mm 双层隔油网及接油杯 4、配 LED 三防照明灯 5、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	米	13 .2	厂制 品/广 州榕 冠厨 房设 备有 限公 司	1253 .75	16549.5 0
76	炉后封板 L*960*20		1、采用优质无磁不锈钢制作 2、外壳厚度 1.0mm 3、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	米	13 .2	厂制 品/广 州榕 冠厨 房设 备有 限公 司	289. 00	3814.80
77	灭蝇灯 400*120*1 70		1、不饱和电网，保持连续电击不停歇 2、电击过程声音小，无爆响声 3、功率：40W/220V 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	盏	2	岷博士/宁 波丽吉尔 电器科技 有限公司	144. 50	289.00
78	刀具消毒 柜 450*250*6 50		1、采用 1.2mm 优质无磁不锈钢制作 2、机械式旋钮调时功能 3、带可视钢化玻璃推拉门设计 4、紫外线+臭氧杀菌消毒 5、特设下门带锁功能 6、专为刀具消毒保洁设计，能有效防	台	1	胜利/ 鹤山 市胜 利厨 具有 限公	484. 50	484.50

			止食品交叉感染的风险 7、容积：可消毒 10 把刀 8、功率：10W/220V ▲9、所投产品应具备食品接触产品安全认证证书，提供认证证书复印件 ▲10、所投产品应具备产品防腐蚀等级认证证书，提供认证证书复印件 11、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。			司		
79	洗地龙头 385*156*3 70		1、烤漆碳钢外壳 2、耐高温 120 摄氏度钢丝编织液压管，长度 15 米 3、管子抽拉轻盈，每 50-60 公分设计可卡，回收自如 4、枪头自带带 360 度万象转轮接头，可以随便转动，管子不会跟转 ▲5、所投产品具有符合 “QB/T 1334-2013 水嘴通用技术条件标准”， 提供产品检验检测报告复印件 6、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	2	君畅/ 广州市君 畅金属塑 胶制品有 限公司	1598 .00	3196.00
八	洗碗/碟库 /清洁间							
80	双孔回污 柜 1500*500* 940		1、回收柜整机采用优质 304 不锈钢制作，一体成型，板材厚度 1.0mm，配备全不锈钢管，四脚全钢不锈钢调节脚； 2、拉伸收残口表面平整光滑，大口径设计方便食物残渣通过； 3、承重力强，结实耐用、耐磨，具有较高的强度韧性。 ▲4、所投产品应具备食品接触产品安全和卫生认证，认证至少应符合 GB 4806. 1-2016 GB 4806. 4-2016, GB 4806. 7-2023, GB 4806. 9-2023 标准要求，提供相关检测报告在“全国认证认可信息公共服务平台”可查询，并提供查询截图佐证并加盖制造商公章； 5、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	3	制 品 房 设 备 州格 冠厨 房设 备有 限公 司	2200 .00	6600.00
81	输送带 L*550*960		1. 适配洗碗机的链板式回收输送带，传送宽度 \geqslant 400mm，台框尺寸 \geqslant （宽*高）550*310mm； 2. 为防止传输过程餐具防掉落，预留外边缘宽 \geqslant 75mm，传输进口尺寸（长*宽） \geqslant 330*550mm； 3. 链板下部两侧翼加装滚轮，以减小链	米	6	超胜/ 宁波 超胜 商用 厨房 设备 有限	4200 .00	25200.0 0



			<p>板与轨道之间的摩擦阻力，传送速度最低为 5~20m/min;</p> <p>4. 整机采用 304#不锈钢板材，脚架采用优质不锈钢板材，脚架厚 1.2mm，脚架高 ≥650mm，须组装可调节子弹脚；</p> <p>5. 设备须具备较好刚性、耐磨性、运行平稳、输送稳定，便于日常维护、具有耐油、耐磨；</p> <p>6. 设备自带抽屉式残渣收集装置，残渣掉入传送带后，残渣能回流至残渣收集装置，可将收集残渣的抽屉直接取出，便于日常维护。</p> <p>▲7. 后厨环境潮湿，食物残渣残留多见，所投设备须具备符合“GB/T 24170.1-2023、GB/T 21510-2024”执行标准，显示抗菌率 ≥99.9% 的产品抗菌性能认证证书，材质符合国家标准要求；</p> <p>▲8. 为适应后厨高湿高温环境，所投产品须具有符合 GB/T 10125-2021 标准要求，防腐蚀性能评级 ≥10 级的产品防腐蚀等级认证证书；且整机用不锈钢板还须符合 GB/T2423.18-2021 技术标准，进行交变盐雾试验 408 小时后，无锈蚀、穿孔、裂纹、点蚀腐蚀现象；</p> <p>9、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。</p>		公司			
82	传送带转弯器 850*850*960		<p>1. 刚性较好、耐磨性良好、运行平稳、输送稳定，结构简单，便于维护具有耐油、耐磨等优点。采用食品级原料，达到安全、健康、卫生标准；</p> <p>2. 链板下部两侧翼加装滚轮，大大减小链板与轨道之间的摩擦阻力，传送速度最低为 5~20 米/分钟，实时数显传送速度，外置调速电位器，操作简单，一目了然；</p> <p>3. 整机采用 304#不锈钢板材，脚架 1.2 厚；</p> <p>4. 传送带里面自带有残渣收集装置，残渣掉入传送带后，设备能自动冲洗，残渣能回流到残渣收集装置里面，将收集残渣的抽屉取出即可将残渣去除。</p> <p>5、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。</p>	个	1	 超胜/宁波超胜商用厨房设备有限公司	3100.00	3100.00

83	挂墙式电热开水器 9kW/380V		1、外壳采用优质无磁不锈钢制造 2、水胆采用 304#不锈钢制作 3、整体发泡隔热保温 4、自动控温及缺水保护能有效保护电加热管 5、功率：9kw/380v 6、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	裕豪/ 广东 裕豪 厨具 电器 有限公司	960. 00	960.00
84	大单星盆 水池 1500*700* 800+150		1、采用优质无磁不锈钢制作 2、1.2mm 厚台面板带挡水边 3、650*500*280 水池，配 3 寸提篮式下水器； 4、水池配 1.5 寸溢水口，1 寸不锈钢溢水管； 5、下水软管采用 PVC 透明钢丝软管并与 PVC 排水管之间缝隙做好密封处理 6、配 304 不锈钢冷热水龙头； 7、横撑采用 38*25*1.0mm 方管； 8、立柱采用 38*38*1.0mm 厚*不锈钢方管配可调子弹脚。 9、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制 品/广 州榕 冠厨 房设 备有 限公 司	1547 .00	1547.00
85	双星盆水 池 1600*700* 800+150		1、采用优质无磁不锈钢制作 2、1.2mm 厚台面板带挡水边 3、700*500*280 水池，配 3 寸提篮式下水器； 4、水池配 1.5 寸溢水口，1 寸不锈钢溢水管； 5、下水软管采用 PVC 透明钢丝软管并与 PVC 排水管之间缝隙做好密封处理 6、配 304 不锈钢冷热水龙头； 7、横撑采用 38*25*1.0mm 方管； 8、立柱采用 38*38*1.0mm 厚*不锈钢方管配可调子弹脚。 9、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制 品/广 州榕 冠厨 房设 备有 限公 司	1530 .00	1530.00
86	长龙洗碗 机 3800*850* 1900		1. 尺寸：3800mm*850mm*1900mm(±3%)； 2. 电压：380VAc/50Hz/4P；功率：≤ 57.0KW，配置模块：斜插式单缸单漂洗高温带烘干消毒洗碗机； 3. 高压喷淋区域为循环热水温度≥ 55℃，通过凹槽喷嘴实现，360° 无死角清洗，配备一体式喷洗臂，支持快速拆装及便于后期维护；高温漂洗区域温度≥80℃，广角喷嘴覆盖漂洗消毒，瀑布式导水循环系统耗水量≤280L/h，减少	台	1	超胜/ 宁波 超胜 商用 厨房 设备 有限 公司	6678 0.00	66780.0 0

		<p>能源消耗并确保餐具洁净度，洗涤速度1~3.5m/min, 最大处理能力≥2500pcs/h;</p> <p>4. 整机身采用 SUS304 材质，设备材质具备阻燃、防腐、抗菌强性能特点；316材质发热管，确保设备耐用性与稳定性；</p> <p>5. 安全特性：机器出入口有防掉落、限位装置，防撞停机功能，餐具破损率<0.1%；具备门禁感应保护，防止安全隐患；</p> <p>6. 输送电机采用变频调速，可无级任意调节，满足现场不同条件下运行，水泵须确保耐用性与稳定性；箱体内壁无管道，不藏污垢，符合卫生要求且方便清洗；</p> <p>7. 采用微电脑触摸屏中央控制系统面板便于实时动态监管、恒温监测技术，部件独立启停及能耗管理，中央控制系统须性能稳定、可靠；</p> <p>8. 洗碗机喷淋管、发热管、加热器等关键部位适应后厨高温高湿环境，性能稳定、质量可靠；设备经电磁抗扰测试性能达标。</p> <p>▲9. 所投产品具体符合“GB 8624-2012、GB/T 5464-2010、GB/T 14402-2007”执行标准的检测报告，检测内容包含：检测质量损失率≤50%、总热值 PCS≤2.0MJ/kg, b, c, e. 总热值 PCS≤1.4MJ/m²d, 达到 A (A1) 级及满足 GB 8624-2012 标准要求的燃烧等级：A(A1) 级的产品阻燃等级认证和洗碗机部件“中央控制系统”具有符合 GB/T2423. 1-2008、GB/T2423. 2-2008 执行标准的检测报告，检测内容包含：对中央控制系统及外壳、触摸显示屏、电路板、变频器、交流接触器、热过载器、接线端子、控制开关、漏电开关、线缆等进行高低温试验，高温≥80℃，低温≤-20℃，持续时间≥45 小时后，产品外观结构正常及中央控制系统正常运行且洗碗机“传动电机”符合“GB/T 2423. 17-2024、GB/T 6461-2002”执行标准的检测报告，检测内容包含：通过≥120h 中性盐雾测试，样品检验面未出现锈蚀，保护等级≥9 级；进行防护试</p>			
--	--	---	--	--	--

			<p>验, 经过直径 1mm 探针测试无法探进样品内部, 防尘试验后, 内部无进尘, 防尘等级≥IP5X, 防水测试后, 样品内部无进水, 防水等级≥IPX8;</p> <p>▲10. 所投产品具有符合 “GB/T 10125-2021、QB/T 3827-1999、QB/T 3832-1999” 执行标准, 产品防腐蚀性能达到 10 级的认证证书及洗碗机“水泵”符合 “GB/T 2423. 17-2024、GB/T 6461-2002、GB/T 4208-2017” 执行标准的检测报告, 检测内容包含: 通过≥120h 中性盐雾测试, 样品检验面未出现锈蚀, 保护等级≥10 级; 进行防护试验, 经过直径 1mm 探针测试无法探进样品内部, 防尘试验后, 内部无进尘, 防尘等级≥IP5X, 防水测试后, 样品内部应无进水, 防水等级≥IPX8;</p> <p>▲11. 所投产品具备符合 “GB/T 24170. 1-2023、GB/T 21510-2024” 执行标准, 显示抗菌率≥99. 9%的产品抗菌性能认证证书及符合 “GB/T 17799. 1-2017、GB/T 17626. 2-2018、GB/T 17626. 5-2019” 执行标准的检测报告, 检测内容包含: 进行静电放电抗扰度(在放电阻抗 330 Ω /150pF、正负极、放电次数不低于 10 次的条件下, 对 VCP、外壳、螺钉、缝隙、按键进行放电试验均无异常)、浪涌(冲击)抗扰度试验(各耦合端口分别在 0° , 90° , 180° , 270° 相位施加正负极性进行各 5 次的浪涌脉冲试验后均无异常);</p> <p>(提供“有效”的认证证书扫描件、近一年内带“CMA 或 CNAS”标识的检测报告, 认证和检测报告编号在“全国认证认可信息公共服务平台”查询截图并加盖制造商公章)</p> <p>12、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。</p>			
87	牛角抽气罩 800*200*300		<p>1、整体采用 SUS201 不锈钢制作, 厚度 1. 0mm;</p> <p>2、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。</p>	个	2	<p>厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司</p> <p>416.50</p> <p>833. 00</p>

						司		
88	四层管架 (客户原有) 2000*500* 1550		1、采用优质无磁不锈钢制作，厚度1.2mm； 2、格栅采用25*13*1.0mm厚不锈钢方管； 3、横梁采用38*25*1.0mm厚不锈钢方管； 4、立柱采用38*38*1.2mm厚不锈钢方管配可调子弹脚。	台	1			
89	高温热风 循环 消毒柜 1440*670* 1940		1、内外优质无磁不锈钢结构 2、整机采用整体发泡工艺隔热保温 3、采用全不锈钢发热管，热风循环系统 4、设有名厂可调温控器，对所需温度随意调节； 5、带有可调定时器功能，灵活定时没烦恼； 6、中大容量设计，配置全无磁加粗层架； ▲7、所投产品应具备中国环境标志产品认证证书，提供认证证书复印件 ▲8、所投产品应具备食品接触产品安全认证证书，提供认证证书复印件 ▲9、所投产品应具备QCQ产品认证证书，提供认证证书复印件 ▲10、所投产品应具备产品防腐蚀等级认证证书，提供认证证书复印件 ▲11、所投产品应具备食品接触产品卫生认证证书，提供认证证书复印件 ▲12、所投产品应具备金属厨房用品防腐蚀性能认证证书，提供认证证书复印件 13、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	2	胜利/ 鹤山市胜利厨具有限公司	5376 .25	10752.50
90	千秋门高 身储碗柜 1500*500* 1800		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、柜面厚度1.2mm内嵌1.0mm不锈钢加强槽 3、层板、底板、侧板及门面采用1.0mm厚不锈钢板制作； 4、加强筋厚度0.8mm； 5、四层千秋门设计； 6、配不锈钢6寸可调重力脚。 7、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	2	厂制品/广 州榕冠厨房设 备有限公司	2333 .25	4666.50

91	千秋门高身储碗柜 1300*500*1800		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、柜面厚度 1.2mm 内嵌 1.0mm 不锈钢加强槽 3、层板、底板、侧板及门面采用 1.0mm 厚不锈钢板制作； 4、加强筋厚度 0.8mm； 5、四层千秋门设计； 6、配不锈钢 6 寸可调重力脚。 7、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	2244.00	2244.00
92	拖把池 1000*600*1700		1、采用优质无磁不锈钢制作，台面厚 1.2mm； 2、星盆斗厚 1.0mm，星盆斗尺寸：800*450*280mm，配置提篮式不锈钢下水器； 3、立柱采用 38*38*1.0mm 厚不锈钢方管，配可调子弹脚； 4、撑采用 38*25*1.0mm 方管 5、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	1130.50	1130.50
93	灭蝇灯 400*120*170		1、不饱和电网，保持连续电击不停歇 2、电击过程声音小，无爆响声 3、功率：40W/220V 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	盏	3	蝇博士/宁波丽吉尔电器科技有限公司	144.50	433.50
94	不锈钢八头挂钩 1200*500*1550		1、采用 201#不锈钢制作 2、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	21.00	21.00
95	洗地龙头 385*156*370		1、烤漆碳钢外壳 2、耐高温 120 摄氏度钢丝编织液压管，长度 15 米 3、管子抽拉轻盈，每 50-60 公分设计可卡，回收自如 4、枪头自带带 360 度万象转轮接头，可以随便转动，管子不会跟转 ▲5、所投产品具有符合 “QB/T 1334-2013 水嘴通用技术条件标准”，提供产品检验检测报告复印件	台	1	君畅/广州市君畅金属塑胶制品有限公司	1487.50	1487.50

			6、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。					
九	备餐间							
96	单通荷台 1500*700* 800+150		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、台面厚度 1.2mm 内嵌 1.0mm 不锈钢加强槽 3、台面底部内嵌 20mm 木板； 4、层板、底板、侧板及门面采用 1.0mm 厚不锈钢板制作； 5、加强筋厚度 0.8mm； 6、层板活动可调设计； 7、配不锈钢 6 寸可调重力脚。 8、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	2	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	2099 .50	4199.00
97	留样冰箱 600*700*2 000		1、不锈钢板材内外胆制成 2、国产或合资品牌优质压缩机，制冷效果强 3、冷藏温度 5℃～-5℃ 4、直冷制冷，环保无氟制冷 5、铜管蒸发器，凝聚器为钢管铝箔翅片式加风机散热。 ▲6、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书，提供认证证书复印件 7、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	美厨/滨州市美厨厨业有限公司	2337 .50	2337.50
98	灭蝇灯 400*120*1 70		1、不饱和电网，保持连续电击不停歇 2、电击过程声音小，无爆响声 3、功率：40W/220V 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	盏	2	蝇博士/宁波丽吉尔电器科技有限公司	144.50	289.00
99	挡鼠板 1500*25*5 00		1、优质无磁不锈钢制作 2、1.0mm 面板内嵌 0.8mm 加强槽 3、配活动式提拉把手 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	块	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	548.25	548.25
100	保温柜 720*930*1 860		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、六面发泡保温 3、11 层不锈钢加厚层架 4、热风循环加温保湿保温	台	1	厂制品/广州榕冠厨	4887 .50	4887.50

			5、功率：2.5kW/220V ▲6、所投产品具有符合“GB/T 4706.1-2005、GB/T 4706.51-2008”家用和类似用途电器的安全标准，提供产品检验检测报告复印件 7、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。			房设备有限公司		
十	面食明档							
10 1	电热六孔双头煮面炉 1000*800*800+100		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、左六孔煮面，右熬汤 3、配置优质不锈钢发热管 4、配置缺水断电保护功能 5、配置304不锈钢单冷龙头 6、功率：18kW/380V 7、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	3706.00	3706.00
10 2	双层工作台 2000*800*700+200		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、台面厚度1.2mm，内嵌1.0mm厚不锈钢加强槽； 3、台面底部内嵌20mm木板； 4、下层板厚度1.0mm，内嵌1.0mm厚不锈钢加强槽； 5、脚管采用38*38*1.0mm不锈钢方管； 6、配不锈钢可调子弹脚。 7、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	张	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	1292.00	1292.00
10 3	双缸双筛电炸炉 550*460*310		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、油缸容量：2*4.8L 3、功率：2*2.5kW/220V 4、带过热保护功能 5、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	杰冠/广东杰冠厨房设备制造有限公司	803.25	803.25
10 4	电平扒炉 550*450*230		1、采用优质无磁不锈钢制作； 2、扒板尺寸：548*350*10 3、功率：3kW/220V 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	杰冠/广东杰冠厨房设备制造有限公司	1147.50	1147.50

10 5	冷藏操作台 1500*600*800		1、优质无磁不锈钢制作 2、纯铜制冷管及全铜蒸发器 3、掩门自动回归门设计 4、直冷方式：直冷制冷 5、温度范围：冷藏 0~10℃ 7、配可调脚座 8、配微电脑数显温控及优质压缩机 ▲9、所投产品应具备中国国家强制性产品认证证书，提供认证证书复印件复印件复印件复印件复印件 10、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	美厨/ 滨州市美厨厨业有限公司	2975. 00	2975.00
10 6	单星盆水池 500*600*800+150		1、采用优质无磁不锈钢制作 2、1.2mm 厚台面板带挡水边 3、300*400*280 水池，配 3 寸提篮式下水器； 4、下水软管采用 PVC 透明钢丝软管并与 PVC 排水管之间缝隙做好密封处理 5、配 304 不锈钢单冷水龙头； 6、横撑采用 38*25*1.0mm 方管； 7、立柱采用 38*38*1.0mm 厚*不锈钢方管配可调子弹脚。 8、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广 州榕冠厨房设 备有限公司	586. 50	586.50
10 7	灭蝇灯 400*120*170		1、不饱和电网，保持连续电击不停歇 2、电击过程声音小，无爆响声 3、功率：40W/220V 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	盏	1	蝇博士/宁 波丽吉尔电 器科技有限 公司	144. 50	144.50
十一	其它设备							
10 8	紫外线消毒灯 1.2 米		1、直径规格：28mm, 灯管长度：1200 2、利用紫外线破坏细菌病毒的 DNA 和 RNA，几分钟即可使其死亡，达到安全有效的杀菌消毒效果 3、功率：60W/220V 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	盏	15	蝇博士/宁 波丽吉尔电 器科技有限 公司	153. 00	2295.00
10 9	九门更衣柜		1、烤漆铁板制作 2、配独立门锁	个	4	厂制品/广	731. 00	2924.00

	900*390*1 800		3、含税金、设备运输安装调试费用及 安装用五金配件费用。			州榕 冠厨 房设 备有 限公 司		
	合计(含 税)						414856. 25	



5.2.5. 二层厨房抽排烟系统设备

序号	名称	参考图片	规格及技术数据	单位	数量	品牌/制造商	单价(元)	合价(元)
一	主烟道							
1	不锈钢烟管 1600*950		1、优质无磁不锈钢板制作 2、风管厚度 1.0mm 3、风管连接处机制法兰或烧焊连接 4、接口耐高温耐腐玻璃胶密封 5、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	m ²	60	厂制品/ 广州榕 冠厨房 设备有 限公司	300.0 0	18000.00
二	烹调间							
2	多翼型单进 风离心抽风机 15kW/380V (电机底置)		1、功率：15kW/380v 2、流量：30000~40000m ³ /h 3、全压：810Pa 4、转速：620r/min ▲5、所投离心风机符合 GB 19761-2020《通风机能效限定值及 能效等级》，能源效率等级为 2 级， 提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威 机构检测报告复印件。 ▲6、所投风机品牌制造商所制造 的电机，依据 GB18613-2020《电 动机能效限定值及能效等级》，能 源效率为 2 级。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。 ▲7、风机符合 GB/T 1236-2017《工 业通风机标准化风道性能试验》 JB/T 10563-2006《一般用途离心 通风机技术条件》 JB/T 8689-2014《通风机振动检测及其 限值》 JB/T 8690-2014《通风机噪 声限值》 GB/T 2888-2008《风 机和罗茨鼓风机噪声测量方法》， 其中，振动速度有效值≤2.6，叶 轮叶片任意两相邻叶片间的最大 长偏差应不大于 3mm，叶轮和机壳 和径向间隙符合技术要求。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检 测报告复印件。 ▲8、所投风机安装的紧固件螺钉、 螺母所检项目抗拉强度、屈服强 度、楔负载试验、保证载荷试验、	台	1	格利达/ 广州双 极机电 设备有 限公司	12000 .00	12000.00

			<p>硬度试验(布式、洛式、维式)均符合 GB/T 3098.1-2010《紧固件机械性能螺栓、螺钉和螺柱》GB/T 3098.12-1996《紧固件机械性能螺母锥形保证载荷试验》标准要求,其中抗拉强度达 954MPa,屈服强度达 692MPa,保证载荷试验达 3468N,所检项目均合格。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。</p> <p>▲9、所投风机安全装置与护罩结构符合 GB/T 19074-2003《工业通风机通风机的机械安全装置 护罩》 标准。其中(风机的叶轮符合通风机转子平衡,平衡等级不低于 G2.5。风机核心部件(叶轮)通风机叶轮超速试验,磁粉检测应符合 NB/T47013.4 的规定,着色渗透检测符合 NB/T47013.5 的规定,叶轮的轮盖进口内径和叶轮外径的尺寸变形量≤0.03%。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。</p> <p>▲10、所投风机轴承符合 GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》, GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层经腐蚀试验后的试样和试件的评级》GB/T 2423.2-2008《电工电子产品环境试验第 2 部分:试验方法 试验 B:高温》测试结果均符合要求,测试结果均通过。其中(通过铜加速乙酸盐雾试验,试验时间不小于 720 小时,达到 10 级标准。通过高温试验,能承受温度 80℃ ± 2℃,持续 720 小时运转,仍可正常工作。)提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。</p> <p>11、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。</p>				
3	高空排放 静电式油烟 净化器 970*1530*11 10		<p>1、处理风量: 30000m³ /h 2、功率: 0.75kw/220v 3、符合国标高空排放标准 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。</p>	台	1	科蓝环保/佛山市科蓝环保科技股份	8500.00 8500.00

						有限公司		
4	风机连油烟净化器支架根据抽风机及静电式油烟处理器尺寸定制		1、8#槽钢及40*40角铁制作 2、表面镀锌防锈处理 3、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	套	1	厂制品/ 广州榕冠厨房设备有限公司	2261.00	2261.00
5	风机接油盘根据风机与处理器尺寸定制		1、优质无磁不锈钢板制作 2、厚度1.0mm 3、底部配排油口排油阀 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	个	2	厂制品/ 广州榕冠厨房设备有限公司	450.50	901.00
6	减震胶垫 配抽风机规格		1、优质软质减震橡胶制作 2、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	套	1	厂制品/ 广州榕冠厨房设备有限公司	114.00	114.00
7	帆布软接 配抽风机进风口出风口尺寸		1、耐高温阻燃帆布制作 2、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	套	2	厂制品/ 广州榕冠厨房设备有限公司	165.00	330.00
8	变频风机控制箱 配15kW/380V抽风机		1、0.8mm碳钢喷塑箱体 2、国内知名品牌断路器、接触器 3、国内知名品牌重载变频器无电磁电流噪音 4、风机与净化器联动控制 5、带缺相、过载断电保护 6、配控制箱散热风扇 7、配置零线排、地线排、净化器接线端口、风机接线端口、红绿指示灯、红绿按钮 8、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/ 广州榕冠厨房设备有限公司	2082.00	2082.00
9	不锈钢风管600*600/1050*600		1、优质无磁不锈钢板制作 2、风管厚度1.0mm 3、风管连接处机制法兰或插骨连接 4、接口耐高温耐腐玻璃胶密封 5、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	m ²	85	厂制品/ 广州榕冠厨房设备有限公司	300.00	25500.00

10	防火阀 根据抽油烟管尺寸定制		1、采用 1.0mm 镀锌碳钢板制作 2、150℃常开 3、150℃自动熔断关闭 ▲4、所投风机防火阀符合 GB 15930-2007《建筑通风和排烟系统用防火阀门》，CCCF-CPRZ-19:2019《消防类产品认证实施规则 火灾防护产品 消防防烟排烟设备产品》，测试结果均符合要求，测试结果均通过。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件 5、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	个	1	厂制品/ 广州榕冠厨房设备有限公司	697.00	697.00
11	止回阀 根据抽油烟管尺寸定制		1、采用 1.0mm 镀锌碳钢板制作 2、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	个	1	厂制品/ 广州榕冠厨房设备有限公司	425.00	425.00
三	面点间							
12	多翼型直联离心通风机 3kW/380V		1、功率：3kW/380V 2、流量：8500~10000m³/h 3、全压：700Pa 4、转速：960r/min ▲5、所投离心风机符合 GB 19761-2020《通风机能效限定值及能效等级》，能源效率等级为 2 级，提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。 ▲6、所投风机品牌制造商所制造的电机，依据 GB18613-2020《电动机能效限定值及能效等级》，能源效率为 2 级。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。 ▲7、风机符合 GB/T 1236-2017《工业通风机标准化风道性能试验》JB/T 10563-2006《一般用途离心通风机技术条件》JB/T 8689-2014《通风机振动检测及其限值》JB/T 8690-2014《通风机噪声限值》GB/T 2888-2008《风机和罗茨鼓风机噪声测量方法》，其中，振动速度有效值≤2.6，叶轮叶片任意两相邻叶片间的最大长偏差应不大于 3mm，叶轮和机壳和径向间隙符合技术要求。提供带	台	1	格利达 广州双枪机电设备有限公司	3100.00	3100.00

		<p>CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。</p> <p>▲8、所投风机安装的紧固件螺钉、螺母所检项目抗拉强度、屈服强度、楔负载试验、保证载荷试验、硬度试验(布式、洛式、维式)均符合 GB/T 3098. 1-2010《紧固件机械性能螺栓、螺钉和螺柱》GB/T 3098. 12-1996《紧固件机械性能螺母锥形保证载荷试验》标准要求，其中抗拉强度达 954MPa, 屈服强度达 692MPa, 保证载荷试验达 3468N，所检项目均合格。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印。</p> <p>▲9、所投风机安全装置与护罩结构符合 GB/T 19074-2003《工业通风机通风机的机械安全装置 护罩》 标准。其中（风机的叶轮符合通风机转子平衡，平衡等级不低于 G2. 5。风机核心部件(叶轮)通风机叶轮超速试验，磁粉检测应符合 NB/T47013. 4 的规定，着色渗透检测符合 NB/T47013. 5 的规定，叶轮的轮盖进口内径和叶轮外径的尺寸变形量≤0. 03%。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。</p> <p>▲10、所投风机轴承符合 GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》，GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层经腐蚀试验后的试样和试件的评级》GB/T 2423. 2-2008《电工电子产品环境试验第 2 部分: 试验方法 试验 B: 高温》测试结果均符合要求，测试结果均通过。其中（通过铜加速乙酸盐雾试验，试验时间不小于 720 小时，达到 10 级标准。通过高温试验，能承受温度 80℃ ± 2℃，持续 720 小时运转，仍可正常工作。）提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。</p> <p>11、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。</p>			
--	--	--	--	--	--

13	高空排放型静电式油烟净化器 730*820*760		1、处理风量：8000m³ /h 2、功率：280W/220V 3、符合国标高空排放标准 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	科蓝环保/佛山市科蓝环保科技股份有限公司	4020.00	4020.00
14	风机连油烟净化器支架根据抽风机及静电式油烟处理器尺寸定制		1、8#槽钢及 40*40 角铁制作 2、表面镀锌防锈处理 3、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	套	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	1487.00	1487.00
15	风机接油盘根据风机与处理器尺寸定制		1、优质无磁不锈钢板制作 2、厚度 1.0mm 3、底部配排油口排油阀 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	个	2	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	375.00	750.00
16	减震胶垫 配抽风机规格		1、优质软质减震橡胶制作 2、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	个	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	114.00	114.00
17	帆布软接 配抽风机进风口出风口尺寸		1、耐高温阻燃帆布制作 2、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	套	2	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	170.00	340.00
18	风机控制箱配 3kW/380V 抽风机		1、0.8mm 碳钢喷塑箱体 2、国内知名品牌断路器、接触器 3、风机与净化器联动控制 4、内置电动机综合保护器带缺相、过载断电保护； 5、配置零线排、地线排、净化器接线端口、风机接线端口、红绿指示灯、红绿按钮 6、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	327.00	327.00
19	不锈钢风管 500*500		1、优质无磁不锈钢板制作 2、风管厚度 1.0mm 3、风管连接处机制法兰或插骨连接 4、接口耐高温耐腐玻璃胶密封 5、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	m²	35	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	300.00	10500.00

20	止回阀 根据抽油烟管尺寸定制		1、采用 1.0mm 镀锌碳钢板制作 2、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	个	1	厂制品/ 广州榕冠厨房设备有限公司	272.00	272.00
四	烧腊间							
21	多翼型直联离心通风机 3kW/380V		<p>1、功率：3kW/380V 2、流量：8500–10000m³/h 3、全压：700Pa 4、转速：960r/min</p> <p>▲5、所投离心风机符合 GB 19761–2020《通风机能效限定值及能效等级》，能源效率等级为 2 级，提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。</p> <p>▲6、所投风机品牌制造商所制造的电机，依据 GB18613–2020《电动机能效限定值及能效等级》，能源效率为 2 级。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。</p> <p>▲7、风机符合 GB/T 1236–2017《工业通风机标准化风道性能试验》 JB/T 10563–2006《一般用途离心通风机技术条件》 JB/T 8689–2014《通风机振动检测及其限值》JB/T 8690–2014《通风机噪声限值》 GB/T 2888–2008《风机和罗茨鼓风机噪声测量方法》，其中，振动速度有效值≤2.6，叶轮叶片任意两相邻叶片间的最大长偏差应不大于 3mm，叶轮和机壳和径向间隙符合技术要求。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。</p> <p>▲8、所投风机安装的紧固件螺钉、螺母所检项目抗拉强度、屈服强度、楔负载试验、保证载荷试验、硬度试验(布式、洛式、维式)均符合 GB/T 3098.1–2010《紧固件机械性能螺栓、螺钉和螺柱》GB/T 3098.12–1996《紧固件机械性能螺母锥形保证载荷试验》标准要求，其中抗拉强度达 954MPa, 屈服强度达 692MPa, 保证载荷试验达 3468N，所检项目均合格。提供带</p>	台	1	格利达/ 广州双枪机电设备有限公司	3150.00	3150.00

			CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印。 ▲9、所投风机安全装置与护罩结构符合 GB/T 19074-2003《工业通风机通风机的机械安全装置 护罩》 标准。其中（风机的叶轮符合通风机转子平衡，平衡等级不低于 G2.5。风机核心部件(叶轮)通风机叶轮超速试验，磁粉检测应符合 NB/T47013.4 的规定，着色渗透检测符合 NB/T47013.5 的规定，叶轮的轮盖进口内径和叶轮外径的尺寸变形量≤0.03%。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。 ▲10、所投风机轴承符合 GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》，GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层经腐蚀试验后的试样和试件的评级》GB/T 2423.2-2008《电工电子产品环境试验第 2 部分:试验方法 试验 B:高温》测试结果均符合要求，测试结果均通过。其中（通过铜加速乙酸盐雾试验，试验时间不小于 720 小时，达到 10 级标准。通过高温试验，能承受温度 80℃ ± 2℃，持续 720 小时运转，仍可正常工作。）提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。 11、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。				
22	高空排放型静电式油烟净化器 730*820*760		1、处理风量：8000m³ /h 2、功率：280W/220V 3、符合国标高空排放标准 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	科蓝环保/佛山市科蓝环保科技股份有限公司	4120.00
23	风机连油烟净化器支架根据抽风机及静电式油烟处理器尺寸定制		1、8#槽钢及 40*40 角铁制作 2、表面镀锌防锈处理 3、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	套	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	1487.00

24	风机接油盘 根据风机与 处理器尺寸 定制		1、优质无磁不锈钢板制作 2、厚度 0.8mm 3、底部配排油口排油阀 4、含税金、设备运输安装调试费 用及安装用五金配件费用。	个	2	厂制品/ 广州榕 冠厨房 设备有 限公司	378.0 0	756.00
25	减震胶垫 配 抽风机规格		1、优质软质减震橡胶制作 2、含税金、设备运输安装调试费 用及安装用五金配件费用。	个	1	厂制品/ 广州榕 冠厨房 设备有 限公司	114.0 0	114.00
26	帆布软接 配 抽风机进风 口出风口尺 寸		1、耐高温阻燃帆布制作 2、含税金、设备运输安装调试费 用及安装用五金配件费用。	套	2	厂制品/ 广州榕 冠厨房 设备有 限公司	165.0 0	330.00
27	风机控制箱 配 3kW/380V 抽风机		1、0.8mm 碳钢喷塑箱体 2、国内知名品牌断路器、接触器 3、风机与净化器联动控制 4、内置电动机综合保护器带缺相、 过载断电保护； 5、配置零线排、地线排、净化器 接线端口、风机接线端口、红绿指 示灯、红绿按钮 6、含税金、设备运输安装调试费 用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/ 广州榕 冠厨房 设备有 限公司	327.0 0	327.00
28	不锈钢风管 500*500		1、优质无磁不锈钢板制作 2、风管厚度 1.0mm 3、风管连接处机制法兰或插骨连 接 4、接口耐高温耐腐玻璃胶密封 5、含税金、设备运输安装调试费 用及安装用五金配件费用。	m ²	45	厂制品/ 广州榕 冠厨房 设备有 限公司	272.0 0	12240.00
29	防火阀 根据 抽油烟管尺 寸定制		1、采用 1.0mm 镀锌碳钢板制作 2、150℃常开 3、150℃自动熔断关闭 ▲4、所投风机防火阀符合 GB 15930-2007《建筑通风和排烟系统 用防火阀门》，CCCF-CPRZ-19:2019 《消防类产品认证实施规则 火灾 防护产品 消防防烟排烟设备产 品》，测试结果均符合要求，测试 结果均通过。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印 5、含税金、设备运输安装调试费 用及安装用五金配件费用。	个	1	厂制品/ 广州榕 冠厨房 设备有 限公司	284.0 0	284.00

30	止回阀 根据抽油烟管尺寸定制		1、采用 1.0mm 镀锌碳钢板制作 2、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	个	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	272.00	272.00
五	面食明档							
31	多翼型直联离心通风机 3kW/380V		<p>1、功率：3kW/380V 2、流量：8500–10000m³ /h 3、全压：700Pa 4、转速：960r/min</p> <p>▲5、所投离心风机符合 GB 19761–2020《通风机能效限定值及能效等级》，能源效率等级为 2 级，提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。</p> <p>▲6、所投风机品牌制造商所制造的电机，依据 GB18613–2020《电动机能效限定值及能效等级》，能源效率为 2 级。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。</p> <p>▲7、风机符合 GB/T 1236–2017《工业通风机标准化风道性能试验》 JB/T 10563–2006《一般用途离心通风机技术条件》 JB/T 8689–2014《通风机振动检测及其限值》JB/T 8690–2014《通风机噪声限值》 GB/T 2888–2008《风机和罗茨鼓风机噪声测量方法》，其中，振动速度有效值≤2.6，叶轮叶片任意两相邻叶片间的最大长偏差应不大于 3mm，叶轮和机壳和径向间隙符合技术要求。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。</p> <p>▲8、所投风机安装的紧固件螺钉、螺母所检项目抗拉强度、屈服强度、楔负载试验、保证载荷试验、硬度试验(布式、洛式、维式)均符合 GB/T 3098.1–2010《紧固件机械性能螺栓、螺钉和螺柱》GB/T 3098.12–1996《紧固件机械性能螺母锥形保证载荷试验》标准要求，其中抗拉强度达 954MPa, 屈服强度达 692MPa, 保证载荷试验达 3468N，所检项目均合格。提供带</p>	台	1	格利达/广州双枪机电设备有限公司	3150.00	3150.00

			CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印。 ▲9、所投风机安全装置与护罩结构符合 GB/T 19074-2003《工业通风机通风机的机械安全装置 护罩》 标准。其中（风机的叶轮符合通风机转子平衡，平衡等级不低于 G2.5。风机核心部件(叶轮)通风机叶轮超速试验，磁粉检测应符合 NB/T47013.4 的规定，着色渗透检测符合 NB/T47013.5 的规定，叶轮的轮盖进口内径和叶轮外径的尺寸变形量≤0.03%。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。 ▲10、所投风机轴承符合 GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》，GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层经腐蚀试验后的试样和试件的评级》GB/T 2423.2-2008《电工电子产品环境试验第 2 部分:试验方法 试验 B:高温》测试结果均符合要求，测试结果均通过。其中（通过铜加速乙酸盐雾试验，试验时间不小于 720 小时，达到 10 级标准。通过高温试验，能承受温度 80℃ ± 2℃，持续 720 小时运转，仍可正常工作。）提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。 11、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。				
32	高空排放型静电式油烟净化器 730*820*760		1、2 处理风量：8000m³ /h 2、功率：280W/220V 3、符合国标高空排放标准 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	台	1	科蓝环保/佛山市科蓝环保科技股份有限公司	4120.00
33	风机连油烟净化器支架根据抽风机及静电式油烟处理器尺寸定制		1、8#槽钢及 40*40 角铁制作 2、表面镀锌防锈处理 3、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	套	1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	1487.00

34	风机接油盘 根据风机与 处理器尺寸 定制		1、优质无磁不锈钢板制作 2、厚度 1.0mm 3、底部配排油口排油阀 4、含税金、设备运输安装调试费 用及安装用五金配件费用。	个	2	厂制品/ 广州榕 冠厨房 设备有 限公司	374.0 0	748.00
35	减震胶垫 配 抽风机规格		1、优质软质减震橡胶制作 2、含税金、设备运输安装调试费 用及安装用五金配件费用。	个	1	厂制品/ 广州榕 冠厨房 设备有 限公司	114.0 0	114.00
36	帆布软接 配 抽风机进风 口出风口尺 寸		1、耐高温阻燃帆布制作 2、含税金、设备运输安装调试费 用及安装用五金配件费用。	套	2	厂制品/ 广州榕 冠厨房 设备有 限公司	165.0 0	330.00
37	风机控制箱 配 3kW/380V 抽风机		1、0.8mm 碳钢喷塑箱体 2、国内知名品牌断路器、接触器 3、风机与净化器联动控制 4、内置电动机综合保护器带缺相、 过载断电保护； 5、配置零线排、地线排、净化器 接线端口、风机接线端口、红绿指 示灯、红绿按钮 6、含税金、设备运输安装调试费 用及安装用五金配件费用。	台	1	厂制品/ 广州榕 冠厨房 设备有 限公司	327.0 0	327.00
38	不锈钢风管 500*500		1、优质无磁不锈钢板制作 2、风管厚度 1.0mm 3、风管连接处机制法兰或插骨连 接 4、接口耐高温耐腐玻璃胶密封 5、含税金、设备运输安装调试费 用及安装用五金配件费用。	m ²	45	厂制品/ 广州榕 冠厨房 设备有 限公司	300.0 0	13500.00
39	止回阀 根据 抽油烟管尺 寸定制		1、采用 1.0mm 镀锌碳钢板制作 2、含税金、设备运输安装调试费 用及安装用五金配件费用。	个	1	厂制品/ 广州榕 冠厨房 设备有 限公司	272.0 0	272.00
40	多翼型排烟 离心通风机 1.5kW/380V		1、功率：1.5kW/380V 2、流量：5000~7000m ³ /h 3、全压：600Pa 4、转速：960r/min ▲5、所投离心风机符合 GB 19761-2020《通风机能效限定值及 能效等级》，能源效率等级为 2 级， 提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威 机构检测报告复印件。	台	1	格利达/ 广州双 枪机电 设备有 限公司	3250. 00	3250.00

		<p>▲6、所投风机品牌制造商所制造的电机，依据 GB18613-2020《电动机能效限定值及能效等级》，能源效率为 2 级。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。</p> <p>▲7、风机符合 GB/T 1236-2017《工业通风机标准化风道性能试验》JB/T 10563-2006《一般用途离心通风机技术条件》JB/T 8689-2014《通风机振动检测及其限值》JB/T 8690-2014《通风机噪声限值》GB/T 2888-2008《风机和罗茨鼓风机噪声测量方法》，其中，振动速度有效值≤2.6，叶轮叶片任意两相邻叶片间的最大长偏差应不大于 3mm，叶轮和机壳和径向间隙符合技术要求。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。</p> <p>▲8、所投风机安装的紧固件螺钉、螺母所检项目抗拉强度、屈服强度、楔负载试验、保证载荷试验、硬度试验(布式、洛式、维式)均符合 GB/T 3098. 1-2010《紧固件机械性能螺栓、螺钉和螺柱》GB/T 3098. 12-1996《紧固件机械性能螺母锥形保证载荷试验》标准要求，其中抗拉强度达 954MPa，屈服强度达 692MPa，保证载荷试验达 3468N，所检项目均合格。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印。</p> <p>▲9、所投风机安全装置与护罩结构符合 GB/T 19074-2003《工业通风机通风机的机械安全装置 护罩》 标准。其中(风机的叶轮符合通风机转子平衡，平衡等级不低于 G2. 5。风机核心部件(叶轮)通风机叶轮超速试验，磁粉检测应符合 NB/T47013. 4 的规定，着色渗透检测符合 NB/T47013. 5 的规定，叶轮的轮盖进口内径和叶轮外径的尺寸变形量≤0. 03%。提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。</p>			
--	--	--	--	--	--

			▲10、所投风机轴承符合 GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》，GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评级》GB/T 2423.2-2008《电工电子产品环境试验第 2 部分：试验方法 试验 B：高温》测试结果均符合要求，测试结果均通过。其中（通过铜加速乙酸盐雾试验，试验时间不小于 720 小时，达到 10 级标准。通过高温试验，能承受温度 80℃ ± 2℃，持续 720 小时运转，仍可正常工作。）提供带 CMA 或 CNAS 的第三方权威机构检测报告复印件。 11、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。				
41	风机机架 根据抽风机尺寸定制		1、8#槽钢及 40*40 角铁制作 2、表面镀锌防锈处理 3、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	套	1	厂制品/ 广州榕 冠厨房 设备有 限公司	748.0 0
42	风机接油盘 根据风机尺寸定制		1、优质无磁不锈钢板制作 2、厚度 1.0mm 3、底部配排油口排油阀 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	个	1	厂制品/ 广州榕 冠厨房 设备有 限公司	378.0 0
43	减震胶垫 配 抽风机规格		1、优质软质减震橡胶制作 2、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	个	1	厂制品/ 广州榕 冠厨房 设备有 限公司	114.0 0
44	帆布软接 配 抽风机进风 口出风口尺寸		1、耐高温阻燃帆布制作 2、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	套	2	厂制品/ 广州榕 冠厨房 设备有 限公司	165.0 0
45	风机控制箱 配 1.5kW/380V 抽风机		1、0.8mm 碳钢喷塑箱体 2、国内知名品牌断路器、接触器 3、风机与净化器联动控制 4、内置电动机综合保护器带缺相、过载断电保护； 5、配置零线排、地线排、净化器接线端口、风机接线端口、红绿指示灯、红绿按钮	台	1	厂制品/ 广州榕 冠厨房 设备有 限公司	327.0 0

			6、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。					
46	不锈钢风管 400*400		1、优质无磁不锈钢板制作 2、风管厚度 1.0mm 3、风管连接处机制法兰或插骨连接 4、接口耐高温耐腐玻璃胶密封 5、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	m ²	35	厂制品/ 广州榕 冠厨房 设备有 限公司	300.0 0	10500.00
47	止回阀 根据 抽油烟管尺 寸定制		1、采用 1.0mm 镀锌碳钢板制作 2、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	个	1	厂制品/ 广州榕 冠厨房 设备有 限公司	233.0 0	233.00
	合计(含税)							154728.00



5.2.6. 二层厨房新风系统设备

序号	名称	参考图片	规格及技术数据	单位	数量	品牌/ 制造商	单价 (元)	合价 (元)
1	低噪声离心水冷通 风机 1320*1400 *1120		<p>1、风量: 18000m³/h 2、最大风压: 700Pa 3、功率: 4kW/380V 4、噪音: ≤69dB(A) 5、耗水量: 21L/h 6、满足风口: 40 个 7、柜体采用型材框架与面板拼装式设计, 底板采用不锈钢+喷涂整体拉升成型, 密封性能好, 做到不漏气, 水等。 8. 可自主选择通风/制冷模式。 9. 内置外转子风机, 全封闭电机进口轴承防水耐用。 10. 可设置自动换水清洗功能。带有缺水保护, 液晶控制系统具有保护电机缺相、过载等功能。 ▲11、所投风机符合 GB/T 10125-2021《人造气氯腐蚀试验 盐雾试验》测试结果均符合要求, 测试结果均通过。其中(测试条件在试验箱温湿度:35℃℃, 95%RH/压力桶温度:47℃/盐水浓度:(50±5)g/L(NaCl)/喷雾量(ml/80cm²/h):1.0~2.0/压缩空气压力(KPa):70~170/盐水桶温度:35±2℃/PH值(25℃):6.5~7.2/喷雾时间:720H情况下进行, 耐腐蚀性能等级测试(中性盐雾)720H盐雾试验后, 样品表面无明显变化, 0<破坏面积≤0.1, 符合设计要求评级9级。提供带CMA或CNAS的第三方权威机构检测报告复印件。 ▲12、所投风机符合 GB/T 1236-2017《工业通风机 用标准化风道性能试验》, GB/T 18430.2-2016《蒸气压缩循环冷水(热泵)机组第2部分:户用及类似用途的冷水(热泵)机组》, GB/T 10870-2014《蒸气压缩循环冷水(热泵)机组性能试验方法》, 测试结果均符合要求, 测试结果均通过。提供带CMA或CNAS的第三方权威机构检测报告复印件。 13、含税金、设备运输安装调试费用</p>	台	1	长悦/ 东莞市长 悦通风设 备有限公 司	7390. 00	7390.00

			及安装用五金配件费用。				
2	帆布软接配新风机出风口尺寸		1、耐高温阻燃帆布制作 2、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	个 1	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	165.00	165.00
3	不锈钢新风管 500*500/400*400		1、优质无磁不锈钢板制作 2、风管厚度 1.0mm 3、风管连接处插骨连接 4、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	m 2 1 4 0	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	300.00	42000.00
4	鲜风咀		1、采用 1.0mm 优质无磁不锈钢板制作 2、含税金、设备运输安装调试费用及安装用五金配件费用。	个 4 0	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	75.00	3000.00
	合计(含税)						52555.00



5.2.7. 自助餐设备及就餐餐具

序号	名称	参考图片	规格及技术数据	单位	数量	品牌/制造商	单价(元)	合价(元)
1	电热揭盖台式自助餐炉		1、580*440*250 2、▲所投产品应符合至少 GB 4806.9-2016 标准要求, 提供相关检测报告 3、含税金及设备运输费用	台	50	菲迪斯/广州菲迪斯金属制品有限公司	850.00	42500.00
2	自助餐炉搁盘		1、优质无磁不锈钢 2、12.5*26.8CM 3、含税金及设备运输费用	个	50	蓝枫/广州蓝枫不锈钢制品有限公司	45.00	2250.00
3	不锈钢打菜勺		1、304 不锈钢 2、6.5*23CM 3、含税金及设备运输费用	个	50	鹤立/广州市鹤立厨具有限公司	45.00	2250.00
4	不锈钢餐夹		1、304 不锈钢 2、厚度 1.0mm 3、长度 285mm 4、含税金及设备运输费用	个	50	鹤立/广州市鹤立厨具有限公司	25.00	1250.00
5	筷子消毒机		1、9 寸 150 双筷子 2、▲所投产品应符合至少《消毒技术规范》(2002 年版)2.1.5.7.4 标准要求, 提供相关检测报告 3、含税金及设备运输费用	台	5	盛京绿园/沈阳盛京绿园智能科技有限公司	620.00	3100.00
6	勺子架		1、优质无磁不锈钢 2、8.2*18.2*23CM 3、含税金及设备运输费用	个	55	鹤立/广州市鹤立厨具有限公司	55.00	275.00
7	恒温保温车		规格: 1200*600*800 1、采用 1.2mm 优质无磁不锈钢制作 2、配缺水断电保护功能防止干烧 3、配 304 不锈钢发热管 4、配Φ550*300 不锈钢带盖汤桶 5、设置不锈钢推拉手, 下配两定两动静音轮; 6、两侧设计可拆式承托冲孔板架 7、含税金及设备运输费用	台	10	厂制品/广州榕冠厨房设备有限公司	2700.00	27000.00
8	不锈钢饭勺		1、304 不锈钢 2、8*32CM 3、含税金及设备运输费用	个	20	鹤立/广州市鹤立厨具有限公司	20.00	400.00

9	不锈钢汤勺		1、304 不锈钢 2、11.5*47.2CM 3、含税金及设备运输费用	个	20	鹤立/广州市鹤立厨具有限公司	20.00	400.00
10	带门保温塑料餐车		1、130*51.5*101CM 2、含税金及设备运输费用	台	2	鹤立/广州市鹤立厨具有限公司	580.00	1160.00
11	大五格餐盘		1、304 不锈钢 2、▲所投产品应符合至少 GB/T 3280-2015 标准要求, 提供相关检测报告 3、含税金及设备运输费用	个	400	鹤立/广州市鹤立厨具有限公司	30.00	12000.00
12	不锈钢汤碗		1、304 不锈钢 2、▲所投产品应符合至少 GB/T 3280-2015 标准要求, 提供相关检测报告 3、含税金及设备运输费用	个	400	铂骏/潮州市德晟不锈钢有限公司	13.00	5200.00
13	合金筷子		1、24cm 2、含税金及设备运输费用	双	400	东裕/东莞市东裕餐具制品有限公司	10.00	4000.00
14	不锈钢餐勺		1、304 不锈钢 2、▲所投产品应符合至少 GB 4806.9-2016 标准要求, 提供相关检测报告 3、含税金及设备运输费用	只	400	铂骏/潮州市德晟不锈钢有限公司	10.00	4000.00
15	加厚生铁大炒锅		1、直径 900mm 2、含税金及设备运输费用	个	3	鹤立/广州市鹤立厨具有限公司	260.00	780.00
16	加厚生铁大炒锅		1、直径 800mm 2、含税金及设备运输费用	个	2	鹤立/广州市鹤立厨具有限公司	140.00	280.00
17	小炒锅		1、1 尺 5 (50CM) 2、含税金及设备运输费用	个	2	鹤立/广州市鹤立厨具有限公司	51.00	102.00
18	小炒锅		1、1 尺 8 (60CM) 2、含税金及设备运输费用	个	2	鹤立/广州市鹤立厨具有限公司	68.00	136.00
19	小镬铲		1、1 号 2、含税金及设备运输费用	个	2	鹤立/广州市鹤立厨具有限公司	29.00	58.00

						公司		
20	称铲		1、18CM 配 1.2 木柄 2、含税金及设备运输费用	套	5	鹤立/广州市鹤立厨具有限公司	29.00	145.00
21	钢水壳		1、18cm 2、含税金及设备运输费用	个	4	鹤立/广州市鹤立厨具有限公司	28.00	112.00
22	钢菜炒壳		1、30cm 2、含税金及设备运输费用	个	4	鹤立/广州市鹤立厨具有限公司	42.00	168.00
23	11 寸油盆		1、33cm 2、含税金及设备运输费用	个	8	鹤立/广州市鹤立厨具有限公司	34.00	272.00
24	钢桶		1、Φ 60*60cm 2、含税金及设备运输费用	个	3	蓝枫/广州蓝枫不锈钢制品有限公司	250.00	750.00
25	加厚宽边油格		1、12 寸 2、含税金及设备运输费用	个	5	鹤立/广州市鹤立厨具有限公司	35.00	175.00
26	加厚钢翅厘		1、10 寸 2、含税金及设备运输费用	个	5	鹤立/广州市鹤立厨具有限公司	42.00	210.00
27	加固榨厘		1、4 目 30cm (木把手) 2、含税金及设备运输费用	个	2	鹤立/广州市鹤立厨具有限公司	45.00	90.00
28	炒勺		1、8 两 2、含税金及设备运输费用	个	4	鹤立/广州市鹤立厨具有限公司	30.00	120.00
29	炒勺		1、10 两 2、含税金及设备运输费用	个	2	鹤立/广州市鹤立厨具有限公司	32.00	64.00
30	炒勺		1、3 两钢柄 2、含税金及设备运输费用	个	4	鹤立/广州市鹤立厨具有限公司	24.00	96.00

31	钢味蛊带盖		1、16CM 2、含税金及设备运输费用	个	20	蓝枫/广州蓝枫不锈钢制品有限公司	19.00	380.00
32	钢味蛊带盖		1、18cm 2、含税金及设备运输费用	个	20	蓝枫/广州蓝枫不锈钢制品有限公司	29.00	580.00
33	铝合金烤盆		1、600*400*48mm 2、含税金及设备运输费用	个	6	蓝枫/广州蓝枫不锈钢制品有限公司	50.00	300.00
34	马斗		1、20cm 2、含税金及设备运输费用	只	10	鹤立/广州市鹤立厨具有限公司	20.00	200.00
35	小味更		1、金日子 1804 2、含税金及设备运输费用	条	10	鹤立/广州市鹤立厨具有限公司	18.00	180.00
36	钢柄不粘锅		1、Φ 400 2、含税金及设备运输费用	个	2	鹤立/广州市鹤立厨具有限公司	150.00	300.00
37	冲孔盘		1、600*400*48mm 2、含税金及设备运输费用	个	20	蓝枫/广州蓝枫不锈钢制品有限公司	40.00	800.00
38	留样合		1、8CM 圆形 2、含税金及设备运输费用	个	30	蓝枫/广州蓝枫不锈钢制品有限公司	10.00	300.00
39	不带碟 镊架		1、Φ 30cm 2、含税金及设备运输费用	个	4	鹤立/广州市鹤立厨具有限公司	23.00	92.00
40	十八子/阳江十八子刀剪制品有限公司桑刀		1、2号 2、含税金及设备运输费用	把	3	十八子/阳江十八子刀剪制品有限公司	70.00	210.00
41	砍骨刀 (S216-2)		1、木柄，刀刃 18cm*总长 30cm 2、含税金及设备运输费用	把	2	十八子/阳江十八子刀剪制品有限公司	130.00	260.00

						司		
42	十八子/ 阳江十 八子刀 剪制品 有限公 司钢菜 刀		1、刀刃 18cm*总长 30cm 2、含税金及设备运输费用	把	2	十八子/ 阳江十八 子刀剪制 品有限公 司	48.00	96.00
43	十八子/ 阳江十 八子刀 剪制品 有限公 司 2号湾 刀		1、S216-2 2、含税金及设备运输费用	把	2	十八子/ 阳江十八 子刀剪制 品有限公 司	138.00	276.00
44	梁展时 2#湾刀		1、刀刃 12cm*总长 30cm 2、含税金及设备运输费用	把	2	十八子/ 阳江十八 子刀剪制 品有限公 司	150.00	300.00
45	红人大 号刀石		1、长 20cm*宽 5cm 2、含税金及设备运输费用	块	2	十八子/ 阳江十八 子刀剪制 品有限公 司	39.00	78.00
46	松木砧 板		1、Φ 45*12cm 2、含税金及设备运输费用	个	5	金泽金属 /广东金 泽金属有 限公司	89.00	445.00
47	镬扫		1、套胶竹扫 2、含税金及设备运输费用	个	4	鹤立/广 州市鹤立 厨具有限 公司	10.00	40.00
48	长柄竹 镬扫		1、1米 2、含税金及设备运输费用	把	3	鹤立/广 州市鹤立 厨具有限 公司	40.00	120.00
49	熟食胶 砧板		1、Φ 45*10cm 2、含税金及设备运输费用	只	2	金泽金属 /广东金 泽金属有 限公司	320.00	640.00
50	大号钢 瓜刨		1、不锈钢，长度 25cm 2、含税金及设备运输费用	个	2	十八子/ 阳江十八 子刀剪制 品有限公	10.00	20.00

						司		
51	木柄鱼刷		1、木柄钢丝，长度 27cm 2、含税金及设备运输费用	个	1	鹤立/广州市鹤立厨具有限公司	12.00	12.00
52	271 保鲜合		1、30*20*10cm 2、含税金及设备运输费用	个	10	博尔美/潮州市潮安区东凤镇博尔美五金制品厂	15.00	150.00
53	272 保鲜合		1、33*23*11cm 2、含税金及设备运输费用	个	10	博尔美/潮州市潮安区东凤镇博尔美五金制品厂	17.00	170.00
54	273 保鲜合		1、39*26*12cm 2、含税金及设备运输费用	个	10	博尔美/潮州市潮安区东凤镇博尔美五金制品厂	19.00	190.00
55	洗碗机清洁剂		1、20L 2、含税金及设备运输费用	桶	8	金芳华/上海涤可霖新材料有限公司	150.00	1200.00
56	洗碗机干燥剂		1、20L 2、含税金及设备运输费用	桶	8	金芳华/上海涤可霖新材料有限公司	150.00	1200.00
	合计(含税)							117882.00

六、投标人的其他评审情况

根据招标文件“第三章评标办法”要求，结合投标文件的格式要求，我方提供以下资料：

- 1、施工组织方案和技术保证措施
- 2、项目设计方案
- 3、项目负责人和安全生产专职人员
- 4、机电安装技术人员或机械设计与制造技术人员
- 5、施工人员
- 6、售后服务便利性

后附以上内容详细资料



投标人: 广州榕冠厨房设备有限公司 (盖公章)

法定代表人或其委托代理人: _____ 章)

日期: 2025年9月26日

6.1. 施工组织方案和技术保证措施

6.1.1. 项目实施方案

一、项目概况

1、项目名称：中共云浮市委党校（市行政学院、市社会主义学院）基础设施迁建项目

2、标段（包）名称：标段 2：中共云浮市委党校（市行政学院、市社会主义学院）基础设施迁建项目食堂厨房设备设施）

3、项目实施地点：广东省云浮市云城区云城街道禾利杰片区富丰路旁

4、项目范围及规模：项目规划用地面积约 208.26 亩，容纳学员人数 900 人（能满足 900 人同时学习、会议和文体活动，满足 400 人以上同时住宿、餐饮），主要建设教学楼、教学科研楼学术报告厅、图书信息楼、学员宿舍、学员食堂（文体活动室）等功能建筑及门卫值班室、垃圾房、配电房等后勤用房，计容建筑面积合计约 40613.33 平方米。项目配套建设防空地下室约 1818.40 平方米，利用洼地建设架空层约 20000 平方米用于停车，不计容建筑面积合计约 21818.40 平方米，并建设室外配套工程、设备购置等。

5、最高投标限价：标段 2：中共云浮市委党校（市行政学院、市社会主义学院）基础设施迁建项目食堂厨房设备设施 894525.5 元）

6、报价要求：（1）报价不得高于本项目最高限价，且不低于成本价。

（2）报价中须包含货物及零配件的购置和安装、运输保险、装卸、培训辅导、所投设备（原厂）质保服务、（原厂）上门安装服务、质保期售后服务、全额含税发票、雇员费用、合同实施过程中的应预见和不可预见费用 等。

（3）供应商报价时应详列明报价的具体构成。

（4）供应商必须自行考虑本项目在实施期间的一切可能产生的费用。在合同执行过程中，采购人将不再另行支付与本项目相关的任何费用（非本项目要求的其它内容除外）。

7、交货及安装地点：采购人（用户）指定地点。

8、项目完工期：合同签订 40 个日历天内完成所有设备的供货、安装调试、检验验收，并交付招标人正常使用。

9、质量保证期(质保期)：质保期从项目验收合格之日起计算 1 年。

10、质保期基本要求：质保期内中标供应商对所供货物实行包修、包换、包维护保养。质保期内，在非人为因素情况下，一切维修换件保养费用和备品备件均由中标供应商 免费提供。

11、验收要求：（1）项目验收产生的一切相关费用由中标（成交）供应商支付。

(2) 验收执行标准：依次序按以下标准执行：①符合中华人民共和国国家和履约地相关安全质量标准、行业技术规范标准、环保节能标准；②符合采购文件和响应承诺中采购人认可的合理最佳配置、参数规格及各项要求；③符合货物来源国官方颁布标准；④双方约定的其他验收标准。上述各类标准与法规必须是有关官方机构最新发布的现行标准版本。

12、知识产权及专利权：所有涉及知识产权及专利权的产品及设计，中标（成交）供应商必须确保采购人拥有其合法的、不受限制的无偿使用权，并免受任何侵权诉讼或索偿，否则，由此产生的一切经济损失和法律责任由中标（成交）供应商承担。

13、售后服务要求

- (1) 质保期从项目验收合格之日起计算 1 年。
- (2) 质量保修范围：由于材料、工艺等问题而导致的产品功能失效、性能下降等缺陷(属于自然力或战争等不可抗拒力、人为因素等造成的除外)。
- (3) 所有保修服务方式均为中标（成交）供应商上门保修，由此产生的一切费用均由中标（成交）供应商承担。

14、安全免责：产品安装调试过程中，供应商若发生安全生产意外事故需负全责。

二、实施组织架构

岗位	职责	人员配置
项目经理	统筹资源调配、进度监管等工作	1 名，项目经理证书
安全生产负责人	隐患排查、应急处理	1 名，安全员证书
品控管理负责人	设备验收、工艺核查	1 名，机械助理工程师证书
技术员	设备就位、管线连接	多名，焊接与热切割作业证、电工证
客服员	项目跟进、售后跟进	多名
报价专员	产品报价	1 名
合同专员	合同跟进	1 名

三、核心控制流程

- 1、设备进场验收：核验产品合格证、检测报告、关键参数抽检等。
- 2、吊装安全管理：单台重量>500kg 设备使用 25T 汽车吊，吊装半径内设置硬质隔离带。
- 3、安装工艺标准：

设备	技术要点
燃气灶组	管道气密性测试
排烟系统	风管法兰间距≤1.2m, 漏风率≤3%
消毒柜	独立回路+漏电保护
蒸饭柜	密闭性测试

四、风险防控措施

1、工期延误预案

(1) 工期延误预案

(2) 关键路径工序实施两班倒机制

2、质量保障体系

(1) 实行“三检制”自检/互检/专检)

(2) 隐蔽工程留存影像资料(保存至质保期后2年)

3、安全红线条款

(1) 禁止带电作业(断电验电双确认)

(2) 燃气管道严禁焊接修补

五、交货和验收

1、中标人按招标人的采购计划执行货品配送。

2、交货验收方式：招标人按需求清单技术要求验收。

3、交货及安装地点：采购人（用户）指定地点。

4、验收标准：

(1) 执行国家、广东省、珠海市现行行业质量验评标准，各单位存在不一致的，以要求更严格的要求或标准为准，满足行业验收规范的要求，达到招标人规定的技及质量要求，确保通过招标人及相关部门的验收。符合供货合同要求。

(2) 中标人配送的货物在验收过程中发现质量问题，应在收到招标人通知后2小时内给予更换，若就货物质量产生分歧纠纷，可委托专业公司或有资质的机构进行委托检测，检测费用由中标人负责。

(3) 中标人应严格按照采购合同向招标人供应货物，不得擅自供应标外货物（含品牌、型号、规格等），否则，招标人有权拒收。

(4) 中标人每次配送需随货附上一式三联的送货单作为凭证，数量由双方当面清点并签字确认。送货单须详细注明货物品名、品牌、规格、单价、数量。送货单涂改或标记不清的，招标人有权拒绝签收。



建立由项目经理任组长、各班组负责人为主要成员的工期保证管理小组，小组成员主要完成以下任务：

1、检查各层次的计划，形成严密的计划保证设备，首先检查是否协调一致，计划目标是否层次分解，相互衔接，组成一个计划实际的保证体系，以施工任务书的方式下达施工队，以保证实施。

2、在施工开始前和过程中，将规定的任务结合现场施工条件和施工的实际进度，编制本周作业计划，在计划中要明确本周应完成的任务，所需要的各种资源，提高劳动生产率和解决措施。

3、编制好周作业计划后，将每项具体任务通过签发施工任务书的方式使其进一步落实，施工任务书是向施工队下达任务实行责任制、全面管理和记录的综合性文件。施工队必须保证指令任务的完成。

4、做好施工中的调度工作，主要内容有：监督作业计划的实施、调整、协调各方面的进度关系，监督检查施工准备工作，督促资源供应单位计划供应劳动力、施工工具、运输车辆、材料、设备等。



6.1.2. 技术保证措施

6.1.2.1. 进度控制措施

1、项目管理团队：我司拥有专业的项目管理团队，负责项目的整体规划、协调和监督。各个管理人员各司其职，互相监督，保证项目进度如期推进。

2、制定详细的进度计划：按照进度计划安排人员在计划的时间段内完成工作，不同工作段有交叉进行情况需要人员互相共同配合。

3、供应商管理

对于需要向供应商采购的设备(如长龙洗碗机、燃气双门蒸饭柜(配蒸汽发生器一体机)、双头大锅灶、燃气单门蒸饭柜(配蒸汽发生器一体机)、烤鸭炉、洗碗机传送带(柜式，下带封板)、低噪音离心通风机、低空油烟静电处理器、低噪音离心风柜等)，我们将与供应商签订严格的供货合同，明确交货时间和质量要求。同时，我们将定期与供应商沟通，确保供货进度。

4、质量控制

我们将建立严格的质量控制体系，确保所有设备和材料符合招标文件的要求。每个阶段完成后，我们将进行质量检查，发现问题及时整改。

5、风险管理

我们将识别项目可能面临的风险，并制定相应的应对措施。例如，如果供应商无法按时交货，我们将提前寻找备选供应商，确保项目进度不受影响。(紧急情况下需更换清单上的品牌，需经甲方同意提供与原品牌同档次的品牌，产品需符合甲方要求)

6、沟通机制

我们将建立有效的沟通机制，定期与贵公司沟通项目进展，~~及~~时解决可能出现的问题。我们将每周召开项目进度会议，确保所有团队成员了解项目进展情况。

6.1.2.2. 工期保证措施

1、项目管理与组织架构

1.1. 项目经理负责制：设立项目经理，全面负责项目的进度、质量、安全和成本控制。

1.2. 专业团队配置：组建由材料采购、设备安装、技术调试等专业人员组成的项目团队，确保各环节无缝衔接。

1.3. 定期会议制度：每周召开项目进度会议，及时解决项目中出现的问题，确保项目按计划推进。

2、材料及设备采购

2.1. 供应商选择：选择信誉良好、供货及时的供应商，确保材料及设备的质量和交货时间。

2.2. 采购计划：制定详细的采购计划，提前与供应商沟通，确保材料及设备按期到货。

2.3. 库存管理：设立临时仓库，合理安排库存，避免因材料短缺影响施工进度。

3、生产与安装

3.1. 生产计划：根据项目进度要求，制定详细的生产计划，确保烟罩、风管及设备按时生产完成。

3.2. 安装队伍：组建专业的安装队伍，确保油网烟罩及风管、抽排及送鲜风管道、风柜、油烟净化器等设备的安装工作高效进行。

3.3. 分阶段验收：每个安装阶段完成后，进行分阶段验收，确保安装质量，避免返工影响进度。

4、物流与配送

1. 物流安排：合理安排物流运输，确保餐桌椅、炉灶、其他厨房设备及用品按时送至采购人指定地点。

2. 运输保护：采取必要的保护措施，确保设备在运输过程中不受损坏。

5、设备调试与验收

1. 调试计划：制定详细的设备调试计划，确保所有设备到货后能够及时进行调试。

2. 专业调试团队：组建专业的调试团队，确保设备调试工作的顺利进行。

3. 最终验收：所有设备安装调试完成后，进行最终验收，确保设备运行正常，满足使用要求。

6、风险管理

6.1. 风险识别：提前识别项目可能面临的风险，如材料供应延误、安装过程中出现的技术问题等。

6.2. 风险应对：制定相应的风险应对措施，如备选供应商、应急预案等，确保项目能够顺利进行。

6.3. 风险监控：定期监控项目风险，及时调整应对措施，确保项目按期完成。

7、沟通与协调

7.1. 与招标方沟通：保持与招标方的密切沟通，及时了解招标方的需求和意见，确保项目符合招标方的要求。

7.2. 内部协调：加强项目团队内部的协调，确保各环节工作顺利进行。



6.1.2.3. 安装工艺

一、蒸饭柜类

1、安装前规划

(1) 空间尺寸预留：柜体周围需预留充足空间，宽度建议 $\geq 60\text{cm}$ 、高度 $\geq 82\text{cm}$ ，确保设备嵌入后无挤压变形。

(2) 位置选择：远离水源和灶台 $\geq 15\text{cm}$ ，优先布局在通风良好区域，避免与高温设备并排减少散热干扰。

(3) 散热与通风：柜体背部预留 $\geq 10\text{cm}$ 散热通道，并开 $\geq 120 \times 120\text{mm}$ 通气孔，确保热量高效散发。

2、核心安装流程

(1) 电路安全配置：使用独立 220V 线路（线径 $\geq 2.5\text{mm}^2$ ），安装漏电开关和接地保护（严禁接自来水管或煤气管道），电源插座距离设备 $\leq 2\text{m}$ 且避免正后方设置。

(2) 水路连接：进水管接入侧端进水口，检查浮球阀水位正常（进水压力 100-250kPa），确保水阀常开状态。

(3) 煤气管道安装（如适用）：连接前检查管道无破损，主供气管气压天然气为 6 水柱、丙烷为 11 水柱，安装时需专业人员操作并符合当地燃气法规。

(4) 柜体固定与测试：使用膨胀螺丝加固支架，水平仪校准倾斜度 $\leq 1^\circ$ ；首次通电后加水加热 30 分钟高温消毒，测试蒸汽输入压力 $\leq 0.02\text{Mpa}$ 。

3、首次使用与调试

(1) 蒸汽操作规范：预热至蒸汽排出后放入食品，关闭门锁再缓缓开启蒸汽阀，蒸制结束后等待 10-20 分钟泄压再取物。

(2) 功能验证：高温型需升温至 $120^\circ\text{C} \pm 5^\circ\text{C}$ 维持稳定性，臭氧型需密闭性测试（门缝皂液检查无泄漏）。

4、维护与安全事项

(1) 日常清洁：每日使用后排空废水，每周内胆除垢（5%柠檬酸溶液煮沸浸泡），防止水垢堆积导致干烧损坏。

(2) 故障预防：定期检查浮球位置、电路线路松动和排气管垂直安装（避免过长或弯曲），确保无溢水或跳闸风险。

(3) 安全操作：蒸制期间禁止开门，停机后通风 30 分钟再关闭柜门；操作者需防蒸汽烫伤和工具规范放置。

二、电磁单头大锅灶

1、安装前准备

1.1 电力配置

- ① 采用三相四线制电源（三火一地），地线用于防静电。
- ② 匹配漏电保护开关与空气开关，电源线预留 1-2 米至设备位置。
- ③ 确认电源线路负载能力 \geqslant 设备功率（通常 $\geqslant 5\text{KW}$ ），避免过载。

1.2 水源与位置

- ① 预留 4 分口径外牙接驳头至设备旁。
- ② 安装位置需平整、通风，距离墙面 $\geqslant 20\text{cm}$ 确保散热，远离易燃物。

1.3 工具与材料

- ① 准备等离子/激光切割机（禁用砂轮切割）、水平仪、螺丝刀、扳手等。
- ② 304/316L 不锈钢管材（根据用途选型），配套密封圈及卡压工具。

2、安装核心流程

2.1 设备固定

- ① 使用水平仪校准灶台，螺丝紧固支架，确保无晃动。
- ② 设备底部与台面紧密贴合，避免受力不均。

2.2 水电连接

- ① 电路：按相位接入三相电，接地线必须牢固。
- ② 水路：采用聚四氟乙烯生料带密封螺纹接口，防止渗漏。

2.3 管道处理

- ① 优先卡压连接（DN15-DN100 管径），垂直施压至“咔嗒”声提示密封到位。
- ② 焊接需氩弧焊打底，控制热影响区（激光焊接可缩小 40%）。

3、安装步骤

3.1 设备固定与校准：

- ① 使用水平仪调整灶台，确保无倾斜，螺丝紧固支架。
- ② 开孔尺寸协商（建议 $650 \times 350\text{mm}$ ），避免与窗台或烟机冲突。

3.2 水电连接：

- ① 电路：按相位接入三相电，地线牢固连接，测试绝缘电阻 $\geqslant 0.5\text{M}\Omega$ 。
- ② 水路：聚四氟乙烯生料带密封螺纹接口，防止渗漏。
- ③ 管道优先卡压连接（DN15-DN100 管径），垂直施压至“咔嗒”声提示密封。

3.3 焊接与处理：

① 氩弧焊打底，控制热影响区，焊后抛光防腐蚀。

② 检查接口无毛刺或糊边，避免使用 502 胶粘合。

4、验收与测试

4.1 安全检测

① 通电前测试线路绝缘电阻 ($\geq 0.5M\Omega$)。

② 检查所有接口无渗漏、无毛刺（超声波/X 射线探伤抽查）

4.2 功能调试

① 逐档调节功率（建议 8 档火力），观察加热均匀性（铁质锅具测试无盲点）。

② 验证散热系统：后排风扇与冷却风扇需运转正常。

5、维护规范

5.1 日常清洁：中性洗涤剂擦拭灶面，定期清理散热滤网。

5.2 季度检修：检测电线老化、紧固件松动及密封圈弹性。

5、注意事项

① ~~×~~ 禁止水电管线交叉敷设，防止漏电。

② ~~×~~ 开孔前量准场地尺寸，避免柜体设计冲突。

③ 培训操作人员：禁止向进/出风口冲水

三、消毒柜

1、安装前规划

1.1 空间与容量匹配

① 根据食堂规模选型： ≥ 100 人建议容量 180–200L（高度 77cm 落地式），砧板层需独立分隔设计。

② 安装位置远离水源、灶台 $\geq 15\text{cm}$ ，优先布局在洗切区与备餐台过渡带，避免返程交叉污染。

③ 柜体嵌入开孔尺寸需大于设备外形 4–5mm（如 595mm 宽设备预留 600mm 空间），背部预留 $\geq 10\text{cm}$ 散热通道。

1.2 散热与通风强化

① 柜体后方开 $\geq 120 \times 120\text{mm}$ 通气孔（面积 $\geq 50\text{cm}^2$ ），高温消毒型需额外增加侧向散热格栅。

② 禁止与蒸箱/烤箱等高温设备并排安装，防止热量叠加损坏电路。

2、核心安装工艺

2.1 加固与水平校准



① 使用 M8 膨胀螺丝固定支架（非木螺钉），承重层板厚度 $\geq 18\text{mm}$ ，落地式加装防倾倒地脚。

② 水平仪检测倾斜度 $\leq 1^\circ$ ，柜门抽拉测试 ≥ 500 次无卡滞。

2. 2 电路安全规范

① 独立 220V 线路（线径 $\geq 2.5\text{mm}^2$ ），配置漏保开关与全极断电装置（触点开距 $\geq 3\text{mm}$ ）。

② 电源插座距设备 $\leq 2\text{m}$ ，禁止设于正后方，线缆需穿阻燃套管。

2. 3 防潮密封处理

① 橱柜接缝填充硅酮耐候胶，水管接口缠绕聚四氟乙烯生料带。

② 排水管坡度 $\geq 3^\circ$ 并接入地漏，避免冷凝水积聚引发锈蚀。

3、安装步骤

3. 1 加固与校准：使用 M8 膨胀螺丝固定支架（非木螺钉），水平仪检测倾斜度 $\leq 1^\circ$ ，柜门抽拉测试 ≥ 500 次无卡滞；落地式消毒柜需加装防倾倒地脚。

3. 2 电路安全：配置独立 220V 线路（线径 $\geq 2.5\text{mm}^2$ ），电源插座距设备 $\leq 2\text{m}$ 且禁止设在正后方；必须安装漏保开关和触点开距 $\geq 3\text{mm}$ 的全极断电装置，防止意外插拔。

3. 3 防潮处理：橱柜接缝填充硅酮耐候胶，水管接口缠绕聚四氟乙烯生料带；排水管坡度 $\geq 3^\circ$ 并接入地漏，避免冷凝水积聚。

4. 专项注意事项

4. 1 刀具砧板消毒柜特殊要求

① 臭氧型密闭性：门缝皂液测试无气泡泄漏，防止臭氧逸散影响健康。

② 层架承重：砧板托架需承重 $\geq 20\text{kg}$ （普通碗架 $\geq 15\text{kg}$ ），采用 304 不锈钢冲压网格结构。

③ 排水强化：砧板层下方设独立不锈钢接水盘，每日清理防霉变。

5、安全与验收

5. 1 密闭性测试：臭氧型消毒柜需门缝皂液测试无气泡泄漏，高温型需升温至 $120^\circ\text{C} \pm 5^\circ\text{C}$ 维持 15 分钟验证稳定性。

5. 2 操作规范：消毒期间禁止开门，结束 10-20 分钟后再取餐具；刀具刃口朝下放置，砧板竖立卡入支架，停机后通风 30 分钟再关门。

6、运维与避坑

6. 1 日常维护：每日清理接水盘防霉变，季度擦拭紫外线灯管石英罩（无水酒精）并检测门封条弹性。

6. 2 风险控制： **X** 禁止电源线与燃气管交叉敷设（间距 $\geq 30\text{cm}$ ）， **X** 避免水电管线混

杂; 培训员工禁止向散热口冲水。

7、验收与运维重点

7.1 安全检测

① 绝缘电阻测试 $\geq 0.5\text{M}\Omega$ ，高温型升温至 $120^\circ\text{C} \pm 5^\circ\text{C}$ 维持15分钟无异常。

7.2 操作培训

① 刀具刃口朝下放置，砧板竖立卡入支架；停机后通风30分钟再关门。

7.3 季度维护

① 清理紫外线灯管石英罩（无水酒精擦拭），检测门封条弹性变形量 \leq 原厚度10%



四、冷藏冷冻设备安装工艺

1、前期规划与选址

1.1 位置选择

① 远离灶台、排水沟等热源/污染源，优先靠近食材接收区与加工区过渡带，缩短物流动线。

② 地面需平整坚实，承重 $\geq 500\text{kg}/\text{m}^2$ ，地下无管线穿越（防止冻胀破坏）。

1.2 库容设计

① 按日均食材消耗量设计： ≥ 1000 人高校建议冷藏库($0\text{~}5^\circ\text{C}$) $\geq 15\text{m}^3$ ，冷冻库($-18\text{~}-20^\circ\text{C}$) $\geq 10\text{m}^3$ 。

② 分区布局：冷藏区、冷冻区独立分隔，预留 $\geq 1.2\text{m}$ 宽通道（叉车通行需求）。

2、库体施工工艺

2.1 保温结构安装

①采用 120mm 厚聚氨酯双面不锈钢保温板（阻燃 B1 级），板缝填充聚氨酯发泡剂+专用密封胶带，冷桥漏热率≤5%。

②地面防冻胀处理：铺设 XPS 挤塑板隔热层（厚度≥150mm）+钢筋混凝土地坪（标号 C25，内置通风加热管道）。

2.2 密封与防潮

①库门安装磁性密封条，闭合间隙≤3mm；门槛设高度≥15cm 的防潮挡板。

②墙地面接缝涂刷环氧树脂防潮涂层，墙角加装不锈钢防撞护角。

3、制冷系统安装

3.1 设备选型与配置

①制冷机组：冷藏库配 4HP 风冷机组（如艾默生谷轮压缩机），冷冻库配≥8HP 机组，制冷剂优选 R290/R448A 环保冷媒。

②蒸发器：高效强风型不锈钢冷风机（如 DL 系列），换热量≥8400W，带自动电融霜功能。

3.2 管路施工规范

①钢管焊接采用氮气保护焊，坡度≥1%并设回油弯（间距≤8m）。

②管道穿墙需加装 PVC 套管，间隙填充聚氨酯发泡剂密封。

4、电气与智能控制

4.1 电路安全

①独立 380V 线路（线径≥6mm²），配置过载保护与全极断电装置。

②控制箱 IP 防护等级≥IP54，远离水源安装。

4.2 智能监控系统

①PLC 控制系统，支持手机 APP 远程监控、超温短信报警、冷库门开关记录。

②温度探头分布式布局（库内四角+中心点），误差≤±0.5℃

5、验收与运维要点

5.1 性能测试

①空载降温测试：冷藏库 0~5℃达温时间≤2h，冷冻库 -18℃达温时间≤4h。

②融霜周期验证：除霜后库温回升≤3℃。

5.2 安全运维

①每日检查库门密封性，每周清理冷风机积水盘，每月检测压缩机润滑油位。

②严禁堆放物品阻塞冷凝器（散热间距≥50cm）。



五、烟罩安装工艺

1. 依照厨房的平面布置图, 把各组的烟罩按出厂时编号排放好, 检查场地尺寸是否合乎现有烟罩尺寸的摆放

2. 在焊接烟罩时, 要用线调平烟罩后, 再用大力钳、虾公钳把调平好的烟罩, 按每两节夹住焊接。整组烟罩粗点焊后, 再次用线检查平直合格后, 即可进行整体粗焊、焊接时, 用氩弧焊机焊接, (不能用电焊), 要求在罩面上各转角处进行点焊点, 在罩内折边上进行间隔 100MM 距离的点焊, 在污水槽和距污水槽底上 100MM 的折边处全满焊, 最后把烟罩夹板装上并点焊好.

3. 烟罩安装高度:A 普通烟罩(墙边算起)底边离地 1850MM~1950MM 之间. B 运水烟罩(墙边算起)底边离地 1700MM~1800MM 之间.

4. 起吊烟罩. 首先在挂烟罩的墙上划好要求的高度线(可在此高度线固定 2~4 个角铁, 以烟罩长度定, 起吊烟罩时的临时措施, 烟罩装好后去掉, 起吊烟罩时, 背底角可挂在此处.) 把烟罩挂在此角铁上后, 可在烟罩背与墙的位置, 打爆炸螺丝(先打上排的爆炸螺丝), 上好烟罩后, 用线调平, 然后再在每节(约 2400) 烟罩接驳上端的楼板底打一吊杆吊平烟罩外端.

5. 无炉背板的烟罩, 禁用此方法. 可用 1850MM~1950MM 高的木方 2~4 根, 根据烟罩长度定木方数量. 起吊烟罩时, 首先在挂烟罩的墙上划好要求的高度线, 把木方放在墙边上, 让人扶好木方, 此时烟罩背背角可放好木方上面, 检查高度无误, 前后调平时, 即可在烟罩背与墙的位置, 打爆炸螺丝(先打上排的爆炸螺丝), 上好烟罩后, 用线调平, 然后再在每节(约 2400MM) 烟罩接驳上端的楼底板打一吊杆吊平烟罩外端.

6. 在现场, 甲方场地都贴上瓷砖, 为了不损坏瓷砖, 应在地面上放好厚纸板或木板, 产品不能在地面上随意拖动, 电焊时, 应做好保护工作(如采用铁板挡住瓷砖等措施)

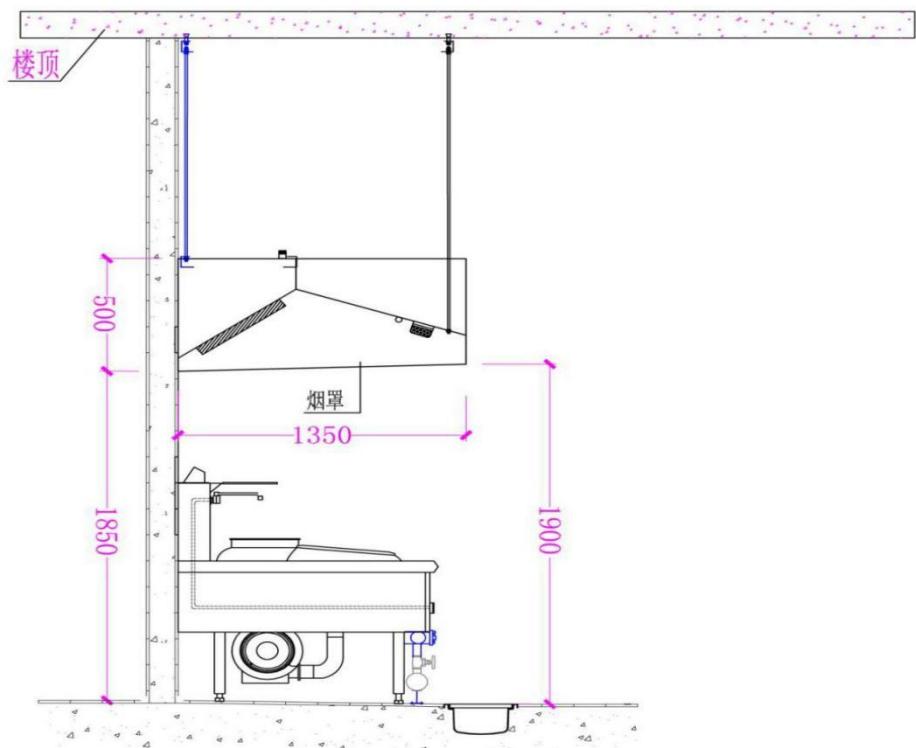
7. 烟罩吊装好后, 打好未打完的爆炸螺丝, 在污水槽和距污水槽底上 100MM 的折边处涂抹上玻璃胶, 以防漏油污. 要处理好各焊点打磨, 上洗钢水, 用清水清洗洗钢水, 装好隔油网, 每 2 个隔油网之间相隔 100MM 间隙.

8. 如安装烟罩灯的, 可叫电工安装好烟罩灯, 原则上按每位炉眼上方装一盏烟罩灯, 一头煲仔炉上方装一盏烟罩灯

9. 吊装风管时, 不能在烟罩外斜面上走动.

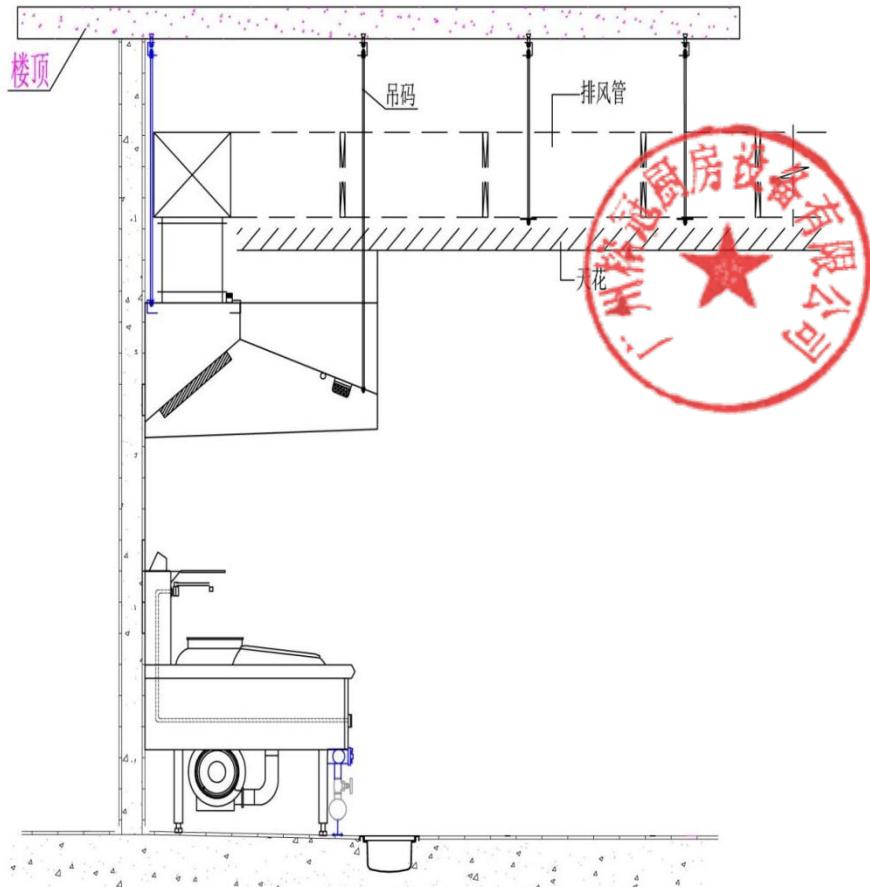
10. 工程完工验收前, 把所有胶纸撕去, 并挂上油斗.

11. 运水烟罩安装好后要塞好回水口, 浪水槽盛满水 24 小时, 检查焊接口是否有渗漏现象以便修补. 水, 电到位后交货前先进行运水调试.



上图是烟罩吊装示意图

六、风管安装工艺



风管安装示意图





依照厨房的抽(鲜)风示意图,把各路管道及配件,按出厂时的编号和标记放好,根据现场场地,并按要求进行预组合,以便检查其规格和数量是否相符,如有遗漏或质量和尺寸不符合要求时,应返工补做.

1. 安装前准备工作

安装前,进一步核实风管及送(排)等部件高度是否与设计图纸相符,并检查土建预留孔洞,预埋件的位置是否符合要求.并将预制加工的支(吊)架,风管及部件运至施工现场.根据工程量大小分段进行安装.

2. 支、吊架安装

支、吊架安装是风管系统安装的第一道工作。支、吊架的形式应根据风管截面的大小及工程的具体情况选择。风管的支、吊架间距如设计无要求时,应符合下列要求:

2. 1 水平安装的风管直径或大边长小于 400MM, 其间距不超过 3M。

2. 2 垂直安装的风管支架间距开始和收尾段为 2M, 中间间距为 4M 以内, 并在每根立管上设置不少于两个固定三角架

2. 3 吊架、支架先用防锈漆涂刷, 干后再用银灰漆涂刷。

3. 风管安装

施工现场已具备安装条件时, 应将预制加工的风管、部件, 按照安装顺序和不同系统运至施工现场, 再将风管和部件按照编号组对, 复核无误后可连接安装。

3. 1 风管的连接

A: 风管与法兰的连接采用翻边连接, 各法兰的螺丝孔距离应在 140MM 以内。风管与烟罩的连接口, 采用短管双反边连接。

B: 不允许将可拆卸的接口, 装设在墙或楼板内。

C: 法兰垫料厚度为 3~4MM, 垫料不能挤入风管, 否则会增大流动阻力, 减少风管的有效面积, 形成涡流, 增加管内积油, 连接法兰的螺母应在同一侧。法兰垫料的选用: (1) 抽油烟风管: 用耐热耐酸硅胶片加玻璃胶; (2) 送鲜风风管: 应用玻璃胶, 鲜风风管严禁使用厚纸板、石棉绳等易产生涂玻璃胶粘牢, 法兰均匀压紧后的垫料宽度, 应与管内壁取平。凡是能进人的风管, 都要求进入风管内, 进行玻璃胶的涂抹工作。不能进人的风管, 应边连接边涂抹玻璃胶。

3. 2 风管安装

风管安装前, 应对安装好的支、吊、托架进一步检查位置是否正确, 是否牢固可靠。应遵循先主管后支管的安装程序进行吊装。

A: 排风系统的风管穿出屋面应设防雨罩, 当管径不大且穿出屋面不高时, 可用支架固



定；当穿出屋面超出 1.5 米，应采用不少于三根拉索固定。但拉索不能系在法兰或风柜上，防止法兰松动或风柜变形。拉索不准许拉在避雷针上。

B：鲜风系统的风管在安装前应进行擦拭，表面无油污、无浮尘。

C：风管长度在 1.2 米以上均需采取措施。采用角钢框加固，角钢规格可以略小于角钢法兰规格。

D：鲜风咀的安装，同一平面应用同一尺寸的鲜风咀，且在同一直线上，切不能出现前后风咀不在同一直线上

E：安装风管时应注意安全。应带安全帽，高空作业时，应系安全带。不准穿硬底鞋、拖鞋和光脚。

F：外墙的垂直风管，应平行于墙壁，且垂直，不应出现歪斜现象。墙壁与风管间距，应保持 100MM~150MM 之间。

G：室内风管不应紧贴楼板安装，最起码要求距楼板 30MM 以上，以防震动。安装时应避免凹肚现象。

H：安装好风管后，全部管道进行漏光检查，各接头、接口应无漏气、漏油现象。风管出口安装到室外（垂直方向），应做好防漏雨雪措施。应在风管垂直方向离楼板 100MM 处的四边加做防雨雪挡板。

七、星盆台安装工艺

1、安装前的准备工作

1. 1 检查水沟位置是否符合设计要求

1. 2 来水管是否到位

1. 3 水管、弯头和配件等准备好，把星盆预先摆在设计要求的位置上

2、去水管的安装

2. 1 各接口处应用水胶布封接

2. 2 去水管与水沟地面的高度大于 20MM 小于 60MM，下水管管口在水管的宽度范围内

3、来水管的安装

3. 1 主水管到龙头之间必须用活动接头连接

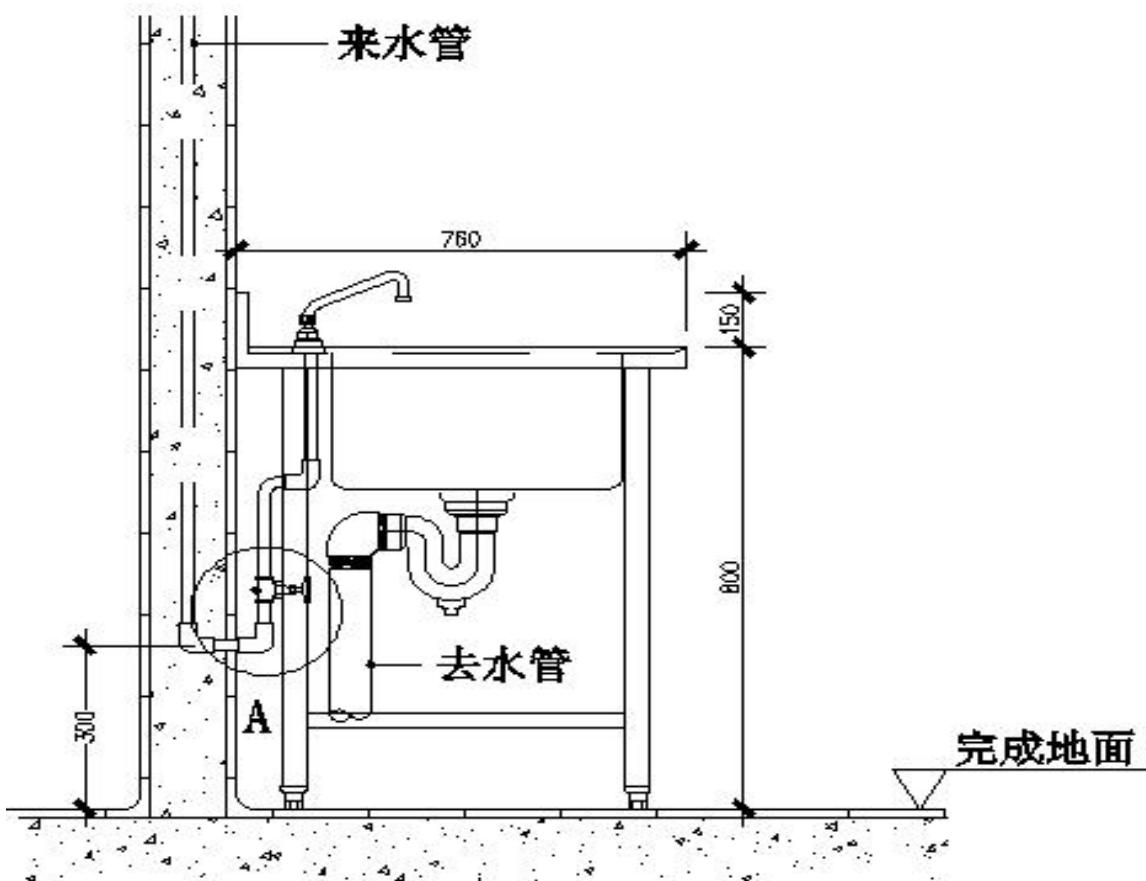
3. 2 各接口处应用水胶布封接

4、检查来水是否正常，各接头、接口是否有水渗漏

5、调整使台面水平，按设计要求摆放

6、工程完工验收前，撕掉表面胶膜





八、热汤池台（柜）安装工艺

1、安装前准备工作

1. 1 检查水沟、电位是否符合设计要求
1. 2 检查热汤池台是否按设计要求摆放
1. 3 水管、弯头等配件、工具是否齐备
1. 4 主来水管是否安装好

2、去水安装

2. 1 安装的水管距地面高度应大于 20MM 小于 60MM，下水管管口在水沟的宽度范围内
2. 2 各接口处应用水胶布封接
2. 3 接口无渗漏现象

3、来水安装

3. 1 主来水管→支水管→与热汤池台（柜）来水位连接
3. 2 支水管与热汤池来水位连接并用活接
3. 3 水管与接头、接头与接头之间用水胶布封接
3. 4 检查接口是否有渗漏
- 4、能按要求自动加水



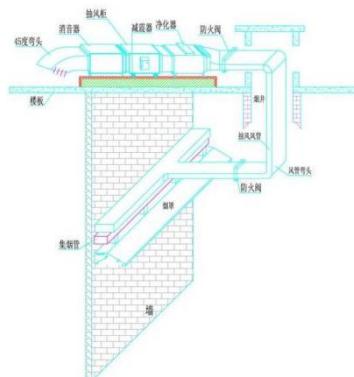
- 5、检查来水是否正常，各接头、接口是否有水渗漏
- 6、把插头直接插到插座上，检查是否正常通电，是否存在漏电现象，做好接地工作
- 7、调整使台面水平，按设计要求摆放
- 8、工程完工验收前，撕掉表面胶膜

九、风柜安装工艺

根据现场场地，在征询甲方意见的前提下，把风柜就好位，连接好进风管、出风管，最后接电，并做好接地工作。

质量要求：

- 1、在风管与风柜进风口处，实行软接，室外的帆布实行两层接法。
- 2、室外帆布应用玻璃胶涂抹，干后用银灰漆刷三遍。
- 3、进风口各法兰连接处，应内外及连接面抹上玻璃胶（连接面加放胶垫）。
- 4、出风口应做成有防雨雪的弯头。500MM 以上的出口处，风口边缘应夹边，并安装十字加强。如风口朝上，则需在出风口，则需在离出口 300MM 以上处做一个防雨雪帽。
- 5、风柜支架在与水泥板接触的地方，要打爆炸螺丝固定好，不出现晃动现象。
- 6、风柜要调平，取直，不出现歪斜现象。为方便吊装，可将风柜各部件（扇胆、轴、轴承、电机、门板拆解）分别拆散，待机架安装定位后，再分别将散件装好。
- 7、各黑铁需涂上防锈漆和面漆。
- 8）、风柜支架使用 45X45 以上角铁并焊上承重板，悬挂部分要求 50X50 以上角铁，甚至使用槽钢。
- 9、配 4KW 以上的电机，一律采用九线制，4KW 以下电机可采用磁力起动开关。该机电路与水化箱（抽黑烟机）或静电油烟处理器的电路是联动的。
- 10、风柜与支架连接，采用橡胶垫减震。
- 11、室外电线套管出口处，应做好防雨雪处理，可采用玻璃胶封口。
- 12、皮带应有防护罩，电机应有防雨雪盖。



十、静电油烟处理器安装工艺

根据现场场地，在征得甲方意见的前提下，把静电油烟处理器就好位，连接好电源，并做好接地工作。

质量要求：

净化器无论是悬挂式或安装在平台和屋顶层均应调平、取直、不能出现歪斜现象，均需保持水平安装。

1、净化器安装位置应尽量远离眼罩，抽风机安装在净化器后面比较合适。

2、本机电路与抽风柜的电路是联动的

3、净化器如采用悬吊安装，其支承架均采用 8#以上槽钢

4、各黑铁部分均需涂上防锈漆和要求面漆

5、净化器运至现场安装时，为了方便吊装，可将机内荷电箱抽出，待设备安装定位后，再装入箱内。但在抽出和安装后必须严格检查荷电箱内的各部件是否损坏或位置变动，损坏的应更换，位置变动的应按出厂技术要求调整好。仔细检查是否有杂物搭桥等现象。如有应及时清除，严禁箱体内和电极箱内遗留金属材料或其他杂物，以免导通电场，毁坏设备。

6、开机前，必须严格检查高压电源接头是否牢固，不得与箱体金属壳体及支承架连接。必须锁好机门，并检查设备的连接是否完好。

7、开机后，绿色指示灯亮，静电箱内芒刺应发出连续的“哧哧”放电声，并随即闻到有一股臭氧气味，净化器此时即进入正常工作状态。

8、净化器安装好后，在通电前必须先接好地线。电源安装严禁非专业电工操作和维护

9、净化器支承架在与水泥板接触的地方要打爆炸螺丝固定，不出现晃动现象

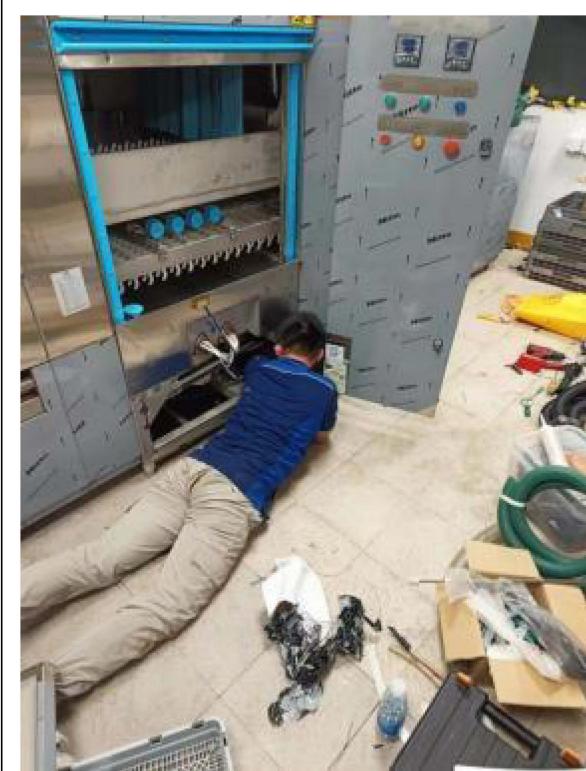
10、室外电线套管出口处，应做好防雨雪处理，可采用玻璃胶封口

十一、洗碗机安装工艺



长龙洗碗机安装操作图







十二、其他厨具设备安装工艺

- 1、水、电的位置应符合设计要求和实际要求。
- 2、按照平面布置图的要求和实际要求摆放。
- 3、调整子弹脚、使台面水平。
- 4、不能有漏水、漏电、漏气、漏油现象。
- 5、试用时设备能正常运行。

6、调整该设备与其他设备之间的配合，应在同一平面或同一直线上，确保整齐美观。

7、厂制品、外购设备的摆放，若设计无特殊要求，应有足够的操作空间。

8、用电设备，插上电源，扭动开关，应能正常工作，并切实做好接地工作。

9、设备按钮、原件、配件、把水、螺丝应齐全，且不能松动。

10、工程完工验收前，去除设备表面包装及表面胶膜

11、当不锈钢设备遇上两项设备接触时，设备应互相紧贴接触而无需施以焊接，接合位也能坚固及稳定，当不锈钢设备必须要摺弯及弄曲时，设备要保持平滑齐整一致，所有突起损坏的外貌，必须施以打磨，使完成表面不留焊接或不能存在曲涨痕迹，当不锈钢遇上切边剪口时，必须保持平直及把刺边磨去使之平滑，不伤害人体。当不锈钢设备遇上斜位接口或凸起角位连接时，设备必须保持外貌一致，不可存在接位互相迭起之现象。

12、所有厨具表面不能出现焊接痕迹和砂眼存在，若出现焊接痕迹将不获接受。不锈钢在焊接处理后，应完全避免可能出现锈蚀现象。螺栓及螺丝可采用适当的工序焊接以免产生炭化沉渍。在每个焊接位表面必须磨光以防锈蚀，底部应适当磨平或涂上金属色泽防锈漆料，避免氧化及锈蚀。

13、所有外露的设备表面应尽量避免使用螺栓、螺丝及铆钉头。若需要用螺栓及螺丝应为隐藏式。

14、焊接必须采用电弧焊或氩气焊，不允许采用其他焊接方式。焊条须与金属条本身成分相同，透彻的焊接，不能有砂眼和裂缝等不完整的地方。焊缝必须坚固及有韧性。多余的添料必须磨平及磨光至焊接物的本身颜色一样。器具的工作面如工作台、两件不锈钢必须碰口连接的焊接，及磨平处理。而不能采用补底点焊，再填锡的方式。

15、所有焊接应尽量在工厂内处理及表面处理，花纹应磨平磨光处理与原来的不锈钢一样，尽量较少在工地焊接，所有需要在工地焊接的设备必须采用连接及磨平处理圆滑。磨平磨光方法将按以下的“磨平磨光”表面处理一节进行。焊接底部应涂以防锈漆处理，以防经焊接后发生锈蚀。

16、磨平、磨光、表面处理:

16. 1所有在表面能看见的焊接需要适当的磨平、磨光及作表面处理，如果焊缝由于在焊接时下沉，则需整平及磨平，不能有高低点。在磨平时应避免不锈钢过热变色。在工序处理时应先粗磨平，再磨光及作最后花纹处理。

16. 2所有由于不锈钢在加工时产生的折裂，锯齿边等问题都需要磨平磨光圆滑。所有焊接磨平后不能有重叠现象。

16. 3设备的外表处理需符和N0. 4表面处理法，里面则最低限度为N0. 2B处理法。不锈钢在加工时的划线需要磨光处理。

17、除锈处理

17. 1不锈钢在焊接后为防止氧气腐蚀，须经防锈处理。在焊接表面需磨光防锈蚀，底部适当地磨平后需涂上金属色泽的防锈涂料。

17. 2 当焊接镀锌框架时，应尽量在框架未镀锌时焊接，如果要焊接镀锌框架，则需在焊接后涂上金属光泽的锈涂料。

6. 1. 2. 4. 调试方案

1. 合同签定以后，项目小组和实施小组将共同对设备方案的技术细节进行分析、探讨，制定详细安装调试计划，包括：

- (1) 安装调试手册；
- (2) 安装调试进度安排；
- (3) 安装方式；
- (4) 调试方法；
- (5) 调试工具的准备；
- (6) 安装调试环境的准备；
- (7) 对影响项目实施的关键工序、关键设备进行分析，提出相应的解决措施；
- (8) 技术参数手册、培训手册和安装手册；
- (9) 制定项目建设质量管理方案和措施；

2. 安装现场调查及现场勘察

为确保各工程实施小组到达现场后能够尽快展开工作，保证项目顺利进行，我公司将在实施前3天内对用户单位设备安装环境进行调查，填写安装环境调查表。同时，我们还将提前向用户单位提交各种主要设备的具体环境要求，在用户单位协助下工作。

3. 现场安装调试



安装及调试要求：安装规范、美观、牢固，设备须且达到国家行业标准规定。能正常使用。

设备到达安装现场后，由我公司技术人员和用户共同清点完毕后，工程实施小组的工程师将开始设备安装调试工作。项目组将有包括项目经理在内的多名工程师参加项目实施，他们负责现场设备、辅助设备的安装和调试，完成后同时填写项目安装调试报告。单位的积极配合下，确保在现场实施工作开始前完成场地环境准备工我们在设备安装和调试的同时，将对使用单位的设备操作和维护人员进行现场培训，同时为每个设备及系统提供一套完整的技术资料。

4. 到货验收

在合同设备到达用户指定的地点后，用户与我公司代表将共同开箱验货，依标书要求对全部设备的型号、规格、数量、外型、包装及资料、文件（如装箱单、保修单、随箱介质等）的验收，当出现损坏、数量不全或产品不对等问题时，我公司将负责解决；同时按标书技术部分要求对其产品的性能和配置进行测试检查，并做出测试方案和测试报告，保证所有硬件设备在标书中所规定的地点和环境下，实现正常运行，并达到标书要求的性能和产品技术规格中的性能。

验收标准：我公司与采购人应严格按照国家标准的要求进行验收。

验收办法：我公司完成供货及安装调试后，由我公司提出申请，采购人组织验收小组对货物的品牌、规格、数量、产品质量及安装质量进行验收，并出据验收合格报告。

5. 安装调试承诺：

(1) 我公司承诺：合同签订生效后 18 天内完成项目安装并运行调试完毕交付采购人使用，保证严格按照采购方的交货时间和产品质量要求，及时送达客户指定地点，运输过程中所有费用由我公司承担。

(2) 我公司中标后，将派出有经验的工程技术人员到用户现场进行调研，根据用户要求和实际情况制定安装方案，设备送达后按用户确定的方案进行安装调试，直到设备正常使用运行、验收。

(3) 保证我公司的工程质量符合国家标准、行业标准和用户要求。

(4) 保证我公司提供产品均为行业正品，质量优良，无假冒伪劣，不以次充好。

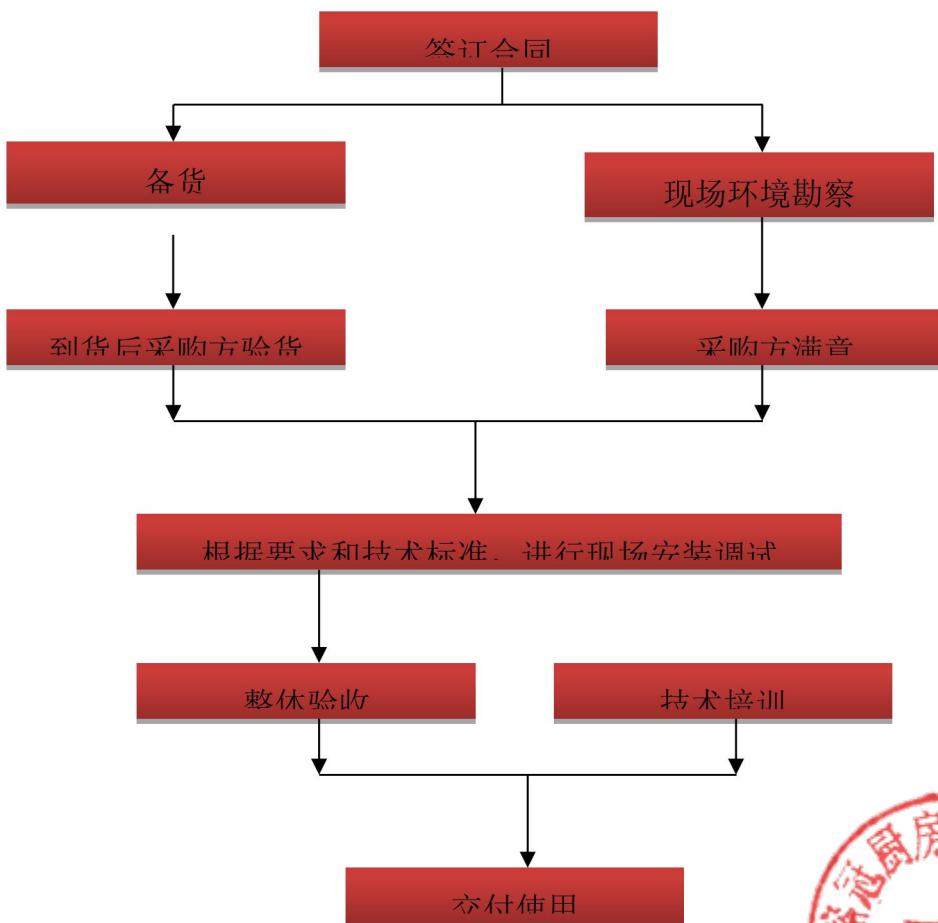
(5) 我公司负责所有设备安装、调试（包括与计算机连接调试），以及所有所需配套设施的供应、安装、调试（包括所有费用）。

(6) 在完成安装、调试、检测后，可向用户提供检测报告、技术手册，提供中文版的技术资料（包括操作手册、使用说明、维修保养手册、电路图、安装手册、产品合格证等）。

(7) 我单位保证本次所投设备均是全新合格设备，本次采购项目为交钥匙项目，所需的一切设备、材料、费用等，全部包含在投标报价之中，采购人无须再追加任何费用。

6.1.2.5. 验收方案

一、项目供货具体实施方案机构图



二、验收制度

- 分项工程完工后，施工队以书面形式会同交工资料（包括开工报告、材料计划、施工管网平面图、隐蔽工程验收记录、强度、严密性试验记录、工程量等）报公司工程质量验收小组进行验收评定。
- 对施工队所报各项材料，工程质量小组要认真审查核实，对施工队在该工程所领材料与实际核实工程量材料一定严格核实，多余材料直接移入下一分项工程。
- 工程质量小组接到施工队各项交工材料后，两日内对该分项工程进行验收，并出具验收评定报告。

三、验收要求

(一) 产品质量标准

产品质量验收标准需符合国家质监总局颁发的最新国标标准；

产品质量达到本项目采购需求验收标准；

炊具产品系列：GB 35848-2018、CQC13-448212-2019 标准规定的要求；

钢具产品系列：洗涮台符合 GB/T 11170-2008 标准规定；

柜类符合 GB 4806.9-2016、GB/T38160-2019 标准规定；

送输车（餐车）符合 QB/T2139.7-1995 标准规定；

（二）产品工艺要求

1. 当不锈钢设备遇上两项设备接触时，设备应互相紧贴接触而无需施以焊接，接合位也能坚固及稳定，当不锈钢设备必须要摺弯及弄曲时，设备要保持平滑齐整一致，所有突起损坏的外貌，必须施以打磨，使完成表面不留焊接或不能存在曲涨痕迹，当不锈钢遇上切割剪口时，必须保持平直及把刺边磨去使之平滑，不伤害人体。当不锈钢设备遇上斜位接口或凸起角位连接时，设备必须保持外貌一致，不可存在接位互相迭起之现象。

2. 所有厨具表面不能出现焊接、切割痕迹和砂眼存在，若出现焊接、切割痕迹将不获接受。不锈钢在焊接、切割处理后，应完全避免可能出现锈蚀现象。螺栓及螺丝可采用适当的工序焊接、切割以免产生炭化沉渍。在每个焊接、切割位表面必须磨光以防锈蚀，底部应适当磨平或涂上金属色泽防锈漆料，避免氧化及锈蚀。

3. 所有外露的设备表面应尽量避免使用螺栓、螺丝及铆钉头。若需要用螺栓及螺丝应为隐藏式。

4. 焊接及切割

（1）焊接必须采用电弧焊或氩气焊，不允许采用其他焊接方式。焊条须与金属条本身成分相同，透彻的焊接，不能有砂眼和裂缝等不完整的地方。焊缝必须坚固及有韧性。添料必须磨平及磨光至焊接物的本身颜色一样。器具的工作面如工作台、两件不锈钢必须碰口连接的焊接，及磨平处理。而不能采用补底点焊，再填锡的方式。

（2）所有焊接应尽量在工厂内处理及表面处理，花纹应磨平磨光处理与原来的不锈钢一样，尽量较少在工地焊接，所有需要在工地焊接的设备必须采用连接及磨平处理圆滑。磨平磨光方法将按以下的“磨平磨光”表面处理一节进行。焊接底部应涂以防锈漆处理，以防经焊接后发生锈蚀。

5. 磨平、磨光、表面处理

（1）所有在表面能看见的焊接需要适当的磨平、磨光及作表面处理，如果焊缝由于在焊接时下沉，则需整平及磨平，不能有高低点。在磨平时应避免不锈钢过热变色。在工序处理时应先粗磨平，再磨光及作最后花纹处理。

(2) 所有由于不锈钢在加工时产生的折裂，锯齿边等问题都需要磨平磨光圆滑。所有焊接磨平后不能有重叠现象。

(3) 设备的外表处理需符和 N0.4 表面处理法，里面则最低限度为 N0.2B 处理法。不锈钢在加工时的划线需要磨光处理。

6. 除锈处理

(1) 不锈钢在焊接后为防止氧气腐蚀，须经防锈处理。在焊接表面需磨光防锈蚀，底部适当地磨平后需涂上金属色泽的防锈涂料。

(2) 当焊接镀锌框架时，应尽量在框架未镀锌时焊接，如果要焊接镀锌框架，则需在焊接后涂上金属光泽的锈涂料。

7. 制件风管要求

(1) 制作风管不能有横向拼接缝，尽量减少拼接缝。矩形风管底边管度等于或小于 900mm 时，地面管不应有拼接缝，大于 900mm 时，不应有横向拼接缝。

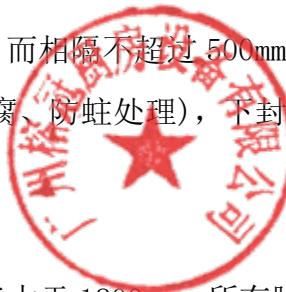
(2) 金属风管与法兰连接时，风管必须翻边，且翻边平整，紧贴法兰，宽度大于或等于 7mm，翻边处裂缝和小裂口应闭合。

(3) 排风罩开口尺寸 500×400mm，间距 500mm，具体位置应与灶具配合。

(4) 所有的风管必须用 5 线以上辘骨机辘 5 线式以上成形增强风管的硬度。

2. 设备制造结构要求：

(1) 台面

所有不锈钢台柜及台面下以 U 型不锈钢加强梁补固，而相隔不超过 500mm，使台面能承受重力而不致偏斜。而砧板台下须用木板（需做防水、防腐、防蛀处理），下封不锈钢，两端应用相同材料充分焊接密封。

(2) 台脚

A. 所有台脚应不锈钢管制造，脚与脚之间的距离不能大于 1800mm，所有脚管应相同抛光。

B. 所有脚横支架应以不锈钢管制造。除特别注明外横支架距地面约 150mm，与所有脚管保持水平。所有横支架与台脚联结点必须沿整个周边完全密封焊接，并充分磨平抛光至配合相连物料。

C. 当设备需安装在 350mm 或更长的台脚时，脚管需焊接在槽形补强撑上。补撑再用单面焊接螺栓固定在设备下面。补强撑约阔 100mm，高 25mm，长度与设备的长度相若。

D. 台脚管需用加强脚套或脚杯在适当的位置焊接固定在加强梁下面，脚杯应以不锈钢套管，配以不锈钢片焊接于顶部不锈钢厚 3mm。

E. 所有脚管应配装不锈钢子弹脚，最小调节量约 38mm。子弹脚底部应完全密封，并能与脚管完全紧密连接。

(3) 星盆和去水龙头

A. 所有星盆为沥水式星盆，星盆排水需安装 DN50 排水装置固定于星盆底部。所有星盆均需配指定的规格水龙头及其他配件，龙头为单冷式摇摆龙头。

B. 星盆斗尺寸应在设备明细表中注明。

(4) 台层板

A. 在台底下一层板需根据说明指定安装，层板的每边应摺落约 40mm，并入 12mm 成为槽型，而四角切开缺口至与脚管形状配合，紧密地焊接于所有脚管与层板的交叉处。底层板应加装 25*100mm 的加强梁，用以补固。

B. 在柜内中间之层板必须能够移动，除有其他特别说明指示。层板的四边摺落 40mm。底板底下需装不锈钢加强梁。

(5) 柜门

A. 趟门：门拐角需焊接打磨光滑。门采用滑悬挂轮及提供两条吊装式不锈钢静音滑轨。门拉手在原门侧折槽式压出，门不使用工具可卸下，方便清洗及调教位置。

B. 掩门：门拉手在原门侧折槽式压出。所有角需焊接，并磨平磨光。门装不锈钢门铰链及重型磁石吸门器。

(6) 出/入碟台

台的所有接缝都需要完整焊接及打磨光滑，任何部位都不可出现接合物。台的前面应折高 50mm，

(7) 热汤池保温汤饭桶

A. 池的底部需折痕充分斜向排水口，池的底部应安装浸水式电热发热元件，电容量标示于项目规格说明上，并配以恒温式控制及拨动调校温度装置。

B. 在发热丝上 30mm 处装 1mm 厚不锈钢制的多孔式活动护盖，以保护发热元件。所有汤池盆都应符合 GN 尺寸及 EN-63 标准。

(8) 设备轮

设备轮应为重负荷型，配有滚珠轴承扁轮，防油脂橡胶或氯丁（二烯）橡胶及自动装置。

(9) 油气分离式烟罩\运水烟罩\普通烟罩

A. 中心抽气部分：烟罩的设计应能吸收和排除所有由厨房设备产生的热气、水蒸气和油烟；处理有害烟气、达到环保排放。



B. 抽气部分下设蓄水槽连接循环泵，循环泵与排气装置内的喷气管相连接，令水不断循环流动，罩口底部须设有检查门。

C. 造型：向外伸展，以覆盖下面的厨房设备，主要目的是吸纳排出机器区域的气体，然后通过中心部分的入气槽将之抽入，机器内部应提供有 1000mm 区间的照明装置，并通过装于导管中的导线与界限盒相连，照明显亮级应不低于 400LUX/平方米。

(10) 大、小炒炉

A. 钢板炉面承托板：上铺特级隔热材料采用特级保温棉：涂二层油漆（一道红，一道黑色防火漆）；耐火砖炉膛。

B. 不锈钢机冲压尾撑、炉围；采用铸铁炉圈。

C. 大炉灶采用“燃烧炉头；小炒采用”燃烧炉头，均配长明火种。采用煤气阀，或港产火种制，全铜水阀。

D. 每个炉头背板均配摇摆铬水龙头一个，每两个炉头配一台低噪音中压风机。

E. 炉脚采用不锈钢管，管内套国标镀锌钢柱，配可调高低不锈钢子弹脚。

(11) 平头炉（电磁矮仔炉）、煲仔炉

A. 炉脚采用不锈钢管，管内套国标镀锌钢柱，配可调高低不锈钢子弹脚。

B. 平头炉需采用 500x500mm 铸铁炉板，4”炉头，每个炉头配国产优质摇摆铬水龙头一个，每两个炉头配一台低噪音中压风机。

C. 煲仔炉需采用 300x300 铸铁炉板，7”文华炉头，煲仔炉不配镀铬水龙头、风机。

D. 煲仔炉、平头炉均配煤气阀，火种制，配长明火种。

E. 煤气管采用国标无缝钢管，进水管采用国标镀锌钢管。

(12) 蒸饭柜、蒸包柜

A. 配不锈钢自动进水箱、蒸汽压力释放阀。

B. 炉脚采用 2” 不锈钢管，管内套国标镀锌钢柱，配可调高低不锈钢子弹脚。

C. 煤气管采用国标无缝钢管，进水管、排水管采用国标镀锌管。

D. 蒸柜门内装配耐高温胶边。

(13) 冷柜/保鲜砧板台类

A. 选用直冷低温型，操作系统可以调节温度，当恒温器失灵时仍可正常操作。

B. 外壳采用最少 65mm 的环保绝缘材料，内外全部采用优质不锈钢 304 厚 0.6mm 制造，原装环保型压缩机。

C. 雪柜门配锁。

3、其他要求：



工程安装验收标准

供应商需按照采购清单规定的质量、规格和性能购置材料，采购人有权对材料产品进行破坏性检查，如与投标文件内容不符，采购人有权依据法律法规进行索赔。

(一) 设备安装

- 1、安装应严格按工艺要求进行厨房设备的安装，安装位置应符合设计的规定。
- 2、安装设备应按工艺要求进行，爱护设备，保持设备的外观，不碰伤和损坏。
- 3、发现不合格的产品不得投入安装。

(二) 燃气系统

- 1、燃气引入管的走向位置，应符合设计文件的规定。
- 2、引入管穿过墙壁和隔墙时，其位置应正确，孔径大小应适中，安装完毕，墙壁表面要恢复，保持墙面平整。
- 3、引入管不得穿过承重墙。
- 4、引入管走向应合理，便于检修，引入管的安装应做到横平竖直，水平偏差不超过±2cm，垂直偏差不超过±2cm。
- 5、引入管的进气接头离地面0.2cm应安装斜三通，作为清扫口，接头应采用标准管螺纹。
- 6、引入口应安装总阀门，以保证操作安全与方便，燃气表、用气设备和燃烧器前，点火器等均应装置阀门。
- 7、燃气器的各接口应严密不漏气，在正常使用的情况下不会脱落。
- 8、调风装置须操作方便，调节灵活，在使用中不出现自行滑动现象。
- 9、设备安装完毕，应接自来水进行吹洗（冲洗）试验，直到进出口水色一致。
- 10、燃气管道安装完毕，进行严密性试验（用肥皂水涂在所有连接缝，做漏气测试），不漏气为合格。
 - A、燃气管道接口，不得有漏气现象。
 - B、所有阀门，启开方便，关闭后，阀门两侧不得有互泄现象。
 - C、在规定的试验范围内，从管道总阀门到每个灶具管接缝处，应可靠运行，不漏气。
- 11、试验完毕应填写记录。
- 12、工程安装结束，应绘制引入管走向平面图，图中标明灶具位置并注明管道长度。

(三) 水路系统

- 1、水路系统的引入管的走向和位置，液压符合设计文件的规定。

2、引入管穿过墙壁和隔墙时，其位置应正确，孔径大小应适中，安装完毕，墙壁表面要恢复，保持墙面平整。

3、引入管不得穿过承重墙。

4、引入管走向应合理，便于检修，引入管的安装应做到横平竖直，水平偏差不超过±2cm。

5、引入口应装总阀门，以保证操作安全与方便。

6、用水设备的进水接头应设在便于安装的位置，接头采用标准管螺纹。

7、水路系统的管道、阀门、配件连接处应严密。水箱注满水30分钟后，不能有泄漏现象。

8、试验完毕应填写检验记录。

9、工程安装结束，应绘制引入管走向平面图，图中标明水设备位置并注明管道长度。

(四) 电路系统

1、电器设备的金属外壳绝缘电阻及接地电阻，应优于国家指定标准。

2、电器设备的接线应正确、牢固、无漏电现象。

3、点火装置、带电部分绝缘电阻应优于国家指定标准。

4、内装电器元件结构和外壳应具有良好的防触电措施。

5、外购电器设备安装时电压，按制造厂的安装说明进行安装，接线应正确、牢固。

6、鼓风机旋转方向应符合该技术文件的规定。

7、鼓风机的叶轮旋转后，每次都不应停留在原来的位置上，并不得碰壳。

8、风管与风机的连接，不得采用强迫对口，机壳不得承受机件的重量。

9、电器设备的总功率，应在外接线路的允许范围。

10、工程安装结束，应绘制布线走向平面图，图中标明用电设备位置，并注明用线长度。

11、工程安装完毕，应进行检查，并填写检验记录。

(五) 通风管道

1、通风管道材质及厚度，管道走向和位置，应严格按照设计文件的规定。外露部份的不锈钢管全部采用：无阀兰全焊接工艺，不锈钢管吊装。

2、管道穿过墙壁和楼板时，其位置应正确，孔径大小应先适中，安装完毕，墙壁表面要恢复，保持表面平整。

3、管道不得穿过承重墙。

4、风管与配件可拆卸的接口及调节机构，不得装在墙或楼板内。

5、风管的口径应符合设计要求。

6、风管走向应合理、便于检测修，风管的安装应做到横平竖直，水平偏差每米不利超过±3cm，总偏差不大2cm。垂直偏差每米不大于2cm，总偏差不大于2cm。

7、风管表面应平整，颜色应一致，无破损、变形，接口合理，风管连接处无明显缺陷。

8、风管及调风管节装置位置应正确，不得有漏风、漏油现象。

9、管道进口与油烟脱排位置应合理，确保排烟效果。

10、管道的支、吊架型式、位置及距离应符合规定。

11、管道的支、吊架的油漆应附着牢固，油漆厚度应均匀一致。

12、管道的支、吊架、托架应设隔振装置，并安装牢固。

13、固定风机的地脚螺栓或吊架要装减震装置，除应带有扩垫圈外，并应有防松装置。

14、风机与风管采用柔性软管，以减少风机产生的振动和噪声，安装在室外的风机应设防雨罩。

15、风管安装结束，应进行试运转，测定各脱排烟罩回风口的吸风量，用薄纸或目测，以仪表测试为准，系统启动或关闭时管道不得有鼓涨凸起或收宿凹陷现象（各排烟罩回风口的吸风，送鲜风管各风口的送风量应均匀）。

16、工程安装完毕，应进行全面检查，并填写检验记录。

六、设备切割

1. (1) 切割工作前应准备好充足的气源，检查气瓶阀门是否灵活有效，气压表准确无误，气管完好无漏气现象，气管长度与割件长度范围相符。设备气路畅通，割嘴火线无分叉，若存在问题应及时修正。(2) 切割工作前应检查切割机设备完好无故障，轨道无障碍，并保持轨面清洁润滑，机械注油部位按时注油保养，电路安全有效，机器运行平稳。(3) 切割前看好下料单或小样图要的材质和数据，核对使用板材长宽幅度，排版合理节约材料。(4) 要清除板料切割线范围内的氧化皮及锈蚀杂物。(5) 板料下方衬垫物不宜过厚过低，尽量避免垫置在割口下方而造成回火，影响割口质量。

2. 本项目涉及工作台、四层存放架、送风管的切割安装，需要投标人提供具有“焊接与热切割”的《特种作业操作证》的技术人员。

四、交付使用资料

交货时要提交的资料：原厂产品合格证、产品说明书、国家强制性产品认证（3C认证）证书或标签、完整的技术资料。

五、验收程序和要求

1. 供货方委派有经验的技术人员，自备安装工具到现场进行安装，直至厨房设备正常使用，其费用由供方负担，包含在投标总价中。

2. 厨房设备安装完毕后，由招标方组织验收，当满足以下条件时，才视同验收合格：

 2. 1 供货方已提供了符合合同规定相同的全部厨房设备及完整的技术资料。
 2. 2 厨房设备符合招标文件技术要求
 2. 3 厨房设备具备产品合格证。

3. 验收合格后，要填写验收表。验收小组如发现有质量不实，或与实际情况不符，将责令重新供货并保证不得影响使用，直至验收合格。

六、验收不合格处理措施

1、分析问题的原因

认真分析问题原因，确定可能给业主方造成的损失，问题证据必须以双方的书面报告作为依据；

1. 1 技术原因：设计错误、生产、材料、施工工艺等；
 1. 2 管理原因：生产车间的质量管理体系不完善，检验制度不严密，质量控制不合格，质量管理措施落实不力，检验一起设备不完善而失准，以及材料检验不严等原因。具体表现如下表所示：

原因类别	原因分析
生产设计	产品制造方法不明确
	产品标准、图样、流程不清晰
机器与设备管理	设备安装与设计不当
	机器、设备长时间没有校验
	工具、零件品质不良
	量具、检验设备精确度不够
	设备加工能力不足
	机器、设备维修、保养不当
	使用未经检验的材料或备品
材料与备品控制	错误的使用材料或备品
	材料或备品的质量变异
	使用替代材料而事先没有精确验证的
	片面追求产量而忽视质量
生产作业控制	操作工缺少必要培训
	对生产工序的控制不力



	质量规章、方法、应对措施不完善
	没有形成有效的质量控制体系
质量检验与控制	质量标准不准确或不完善
	温度、湿度及其他环境条件对产品质量的影响
其他	人员的质量意识和能力

2、问题的处置方法

1. 纠正：对已发现的问题采取必要的措施使其达到一定的状态

- A. 返工
- B. 返修
- C. 降级使用
- D. 拒收

2. 采取应急措施：确保我公司生产延续性，使供需双方损失尽可能最小。

3. 采取纠正预防措施：确保同样的质量问题不重复出现。

3、问题的责任

我司所提供货物质量不符合国家有关标准，业主可以无条件拒收所有货物，由我司承担合同约定责任，并接受相应的处罚。

4、问题品的记录

对有问题产品的记录是为了方便以后的质量追溯，以及为公司质量改善提供原始资料。

5、其它承诺

- 1. 本公司实施该项目产品，提供 3 年保修服务。
- 2. 本公司所售产品均符合国家标准、行业标准。
- 3. 任何与本公司产品有关的问题本着认真负责的态度来处理，积极与施工单位配合，将满意的产品交付客户使用。
- 4. 我们的宗旨：以用户为中心，以消费者提供一流品质的产品和服务，我们将严格履行承诺，保证质量，争取每一位客户的满意。



6.2. 项目设计方案

我方未提供图纸



6.3. 项目负责人和安全生产专职人员

6.3.1. 项目负责人

一、项目负责人-

1、建安 A 证书及网页截图



证书管理		合格证查询						
合格证查询		合格证类型:		请选择				
姓名	证件号码	证书编号	持证单位名称	合格证类型	发证日期	有效期止	当前状态	操作
			广州榕冠厨房设备有限公司	建筑施工企业主要负责人安全生产考核	2011-07-15	2023-07-14	过期	打印
9			广州榕冠厨房设备有限公司	建筑施工企业综合类专职安全生产管理人员安全生产考核合格证书	2017-01-09	2023-06-20	过期	打印
			广州榕冠厨房设备有限公司	建筑施工企业主要负责人安全生产考核	2020-09-23	2026-09-22	延期	打印
5			广州榕冠厨房设备有限公司	建筑施工企业综合类专职安全生产管理人员安全生产考核合格证书	2020-12-22	2026-12-21	延期	打印
0			广州榕冠厨房设备有限公司	建筑施工企业综合类专职安全生产管理人员安全生产考核合格证书	2021-04-25	2024-04-24	初次发证	打印
3			广州榕冠厨房设备有限公司	建筑施工企业综合类专职安全生产管理人员安全生产考核合格证书	2021-04-29	2024-04-28	初次发证	打印
			广州榕冠厨房设备有限公司	建筑施工企业主要负责人安全生产考核	2022-07-22	2025-07-21	初次发证	打印
			广州榕冠厨房设备有限公司	建筑施工企业项目负责人安全生产考核	2023-05-10	2026-05-09	初次发证	打印

2、近三个月社保证明

广东省社会保险个人参保证明

该参保人在广州市参加社会保险情况如下:

姓名	证件号码	
参保险种情况		
参保起止时间	单位	参保险种
202501 - 202507	广州市:广州榕冠厨房设备有限公司	养老 7 工伤 7 失业 7
截止	2025-08-13 10:23 , 该参保人累计月数合计	实际缴费 7 月, 缓缴 0 个月 实际缴费 7 月, 缓缴 0 个月 实际缴费 7 月, 缓缴 0 个月

备注:

本《参保证明》标注的“缓缴”是指:《转发人力资源社会保障部办公厅 国家税务总局办公厅关于特困行业阶段性实施缓缴企业社会保险费政策的通知》(粤人社规〔2022〕11号)、《广东省人力资源和社会保障厅 广东省发展和改革委员会 广东省财政厅 国家税务总局广东省税务局关于实施扩大阶段性缓缴社会保险费政策实施范围等政策的通知》(粤人社规〔2022〕15号)等文件实施范围内的企业申请缓缴三项社保费单位缴费部分。

证明机构名称(证明专用章)

证明时间

2025-08-13 10:23

6.3.2. 安全生产专职人员

一、安全生产专职人员

1、安全生产考核合格证书



2、近三个月隶属于投标人的社保证明

广东省社会保险个人参保证明

该参保人在广州市参加社会保险情况如下：

姓名			证件号码			
参保险种情况						
参保起止时间			单位	参保险种		
				养老	工伤	失业
202501	-	202507	广州市:广州榕冠厨房设备有限公司	7	7	7
截止			2025-08-13 10:22	该参保人累计月数合计	实际缴费7个月,缓缴0个月	实际缴费7个月,缓缴0个月

网办业务专用章

备注：
本《参保证明》标注的“缓缴”是指：《转发人力资源社会保障部办公厅 国家税务总局办公厅关于特困行业阶段性实施缓缴企业社会保险费政策的通知》（粤人社规〔2022〕11号）、《广东省人力资源和社会保障厅 广东省发展和改革委员会 广东省财政厅 国家税务总局广东省税务局关于实施扩大阶段性缓缴社会保险费政策实施范围等政策的通知》（粤人社规〔2022〕15号）等文件实施范围内的企业申请缓缴三项社保费单位缴费部分。

证明机构名称（证明专用章）

证明时间

2025-08-13 10:22



6.4. 机电安装技术人员或机械设计与制造技术人员

6.4.1. 机械员

一、机械员--

1、机械员证明



2、近三个月社保证明

广东省社会保险个人参保证明

该参保人在广东省参加社会保险情况如下：

姓名			证件号码					
参保险种情况								
参保起止时间			单位	参保险种				
养老	工伤	失业						
202501	-	202507	广州市:广州榕冠厨房设备有限公司	7	7	7		
截止	2025-08-13 10:13，该参保人累计月数合计			实际缴费7个月,缓缴0个月	实际缴费7个月,缓缴0个月	实际缴费7个月,缓缴0个月		

备注：

本《参保证明》标注的“缓缴”是指：《转发人力资源社会保障部办公厅 国家税务总局办公厅关于特困行业阶段性实施缓缴企业社会保险费政策的通知》（粤人社规〔2022〕11号）、《广东省人力资源和社会保障厅 广东省发展和改革委员会 广东省财政厅 国家税务总局广东省税务局关于实施扩大阶段性缓缴社会保险费政策实施范围等政策的通知》（粤人社规〔2022〕15号）等文件实施范围内的企业申请缓缴三项社保费单位缴费部分。

证明机构名称（证明专用章）

证明时间

2025-08-13 10:13



6. 4. 2. 机械助理工程师

一、机械助理工程师-

1、机械助理工程师证明



2、近三个月社保证明

广东省社会保险个人参保证明

该参保人在广州市参加社会保险情况如下：

姓名		证件号码			
参保险种情况					
参保起止时间	单位	参保险种			
		养老	工伤	失业	
202501 - 202507	广州市:广州榕冠厨房设备有限公司	7	7	7	
截止	2025-08-13 10:27	该参保人累计月数合计	实际缴费 7个月,缓缴0个月	实际缴费 7个月,缓缴0个月	实际缴费 7个月,缓缴0个月

备注：

本《参保证明》标注的“缓缴”是指：《转发人力资源社会保障部办公厅 国家税务总局办公厅关于特困行业阶段性实施缓缴企业社会保险费政策的通知》（粤人社规〔2022〕11号）、《广东省人力资源和社会保障厅 广东省发展和改革委员会 广东省财政厅 国家税务总局广东省税务局关于实施扩大阶段性缓缴社会保险费政策实施范围等政策的通知》（粤人社规〔2022〕15号）等文件实施范围内的企业申请缓缴三项社保费单位缴费部分。

证明机构名称（证明专用章）

证明时间

2025-08-13 10:27



二、机械助理工程师-

1、机械助理工程证明

	出生年月: 1968年12月
姓名:	专业名称: 机械
性别: 男	资格名称: 助理工程师
证书编号:	批准时间: 2012年09月05日
发证日期: 2012年09月	批准单位: 孝昌县职改办
	批准文号: 孝昌职改办[2012]38号
	评审组织: 孝昌县工程技术初级职务评审委员会



2、近三个月社保证明

广东省社会保险个人参保证明

该参保人在广州市参加社会保险情况如下：

姓名		证件号码			
参保险种情况					
参保起止时间	单位	参保险种			
		养老	工伤	失业	
202501 - 202507	广州市:广州榕冠厨房设备有限公司	7	7	7	
截止	2025-08-13 10:30	该参保人累计月数合计	实际缴费7个月,缓缴0个月	实际缴费7个月,缓缴0个月	实际缴费7个月,缓缴0个月

备注：

本《参保证明》标注的“缓缴”是指：《转发人力资源社会保障部办公厅 国家税务总局办公厅关于特困行业阶段性实施缓缴企业社会保险费政策的通知》（粤人社规〔2022〕11号）、《广东省人力资源和社会保障厅 广东省发展和改革委员会 广东省财政厅 国家税务总局广东省税务局关于实施扩大阶段性缓缴社会保险费政策实施范围等政策的通知》（粤人社规〔2022〕15号）等文件实施范围内的企业申请缓缴三项社保费单位缴费部分。

网办业务专用章

证明机构名称（证明专用章）

证明时间

2025-08-13 10:30



6.5. 施工人员

6.5.1. 电工作业特种作业操作证

一、

1、特种作业操作证（电工作业）证明及网页截图



中华人民共和国应急管理部
Ministry of Emergency Management of the People's Republic of China

特种作业操作证及安全生产知识和管理能力考核合格信息查询平台

首页 > 特种作业操作证查询 > 查询结果

证书信息

最新证书信息		
姓名	初领日期	2006-04-06
性别	应复审日期	2024-05-13
作业类别	有效期开始日期	2021-05-14
操作项目	有效期结束日期	2027-05-13
签发机关	实际复审日期	

姓名	初领日期	2006-04-06
性别	应复审日期	2024-05-13
作业类别	有效期开始日期	2021-05-14
操作项目	有效期结束日期	2027-05-13
签发机关	实际复审日期	2024-07-11

备注: 本证书已于2024-07-11在广州市应急管理局完成复审。请于2027-05-13前进行延期换证。

历史数据

姓名	初领日期	2006-04-06
性别	应复审日期	2021-04-12

2、近三个月社保证明

广东省社会保险个人参保证明

该参保人在广东省参加社会保险情况如下：

姓名		证件号码			
参保险种情况					
参保起止时间		单位	参保险种		
养老	工伤	失业			
202501	-	202507	广州市:广州榕冠厨房设备有限公司	7	7
截止	2025-08-13 10:17	，该参保人累计月数合计	实际缴费7个月,缓缴0个月	实际缴费7个月,缓缴0个月	实际缴费7个月,缓缴0个月

备注：

本《参保证明》标注的“缓缴”是指：《转发人力资源社会保障部办公厅 国家税务总局办公厅关于特困行业阶段性实施缓缴企业社会保险费政策的通知》（粤人社规〔2022〕11号）、《广东省人力资源和社会保障厅 广东省发展和改革委员会 广东省财政厅 国家税务总局广东省税务局关于实施扩大阶段性缓缴社会保险费政策实施范围等政策的通知》（粤人社规〔2022〕15号）等文件实施范围内的企业申请缓缴三项社保费单位缴费部分。

网办业务专用章

证明机构名称（证明专用章）

证明时间

2025-08-13 10:17



6.5.2. 焊接与热切割作业特种作业操作证

一、焊接与热切割作业

1、焊接与热切割作业证证明及网页截图



姓名	初领日期	2022-10-12
性别	应复审日期	2025-10-11
作业类别	有效期开始日期	2022-10-12
操作项目	有效期结束日期	2028-10-11
签发机关	实际复审日期	

姓名	初领日期	2016-09-21
性别	应复审日期	2016-09-21
作业类别	有效期开始日期	2016-09-21
操作项目	有效期结束日期	2022-09-21
发证机关	实际复审日期	

2、近三个月社保证明

广东省社会保险个人参保证明

该参保人在广州市参加社会保险情况如下：

姓名		证件号码	
参保险种情况			
参保起止时间		单位	参保险种
养老	工伤	失业	
202501	-	202507 广州市:广州榕冠厨房设备有限公司	7 7 7
截止		2025-08-13 10:14	该参保人累计月数合计
		实际缴费 7个月,缓 缴0个月	实际缴费 7个月,缓 缴0个月
		实际缴费 7个月,缓 缴0个月	实际缴费 7个月,缓 缴0个月

网办业务专用章

备注：
本《参保证明》标注的“缓缴”是指：《转发人力资源社会保障部办公厅 国家税务总局办公厅关于特困行业阶段性实施缓缴企业社会保险费政策的通知》（粤人社规〔2022〕11号）、《广东省人力资源和社会保障厅 广东省发展和改革委员会 广东省财政厅 国家税务总局广东省税务局关于实施扩大阶段性缓缴社会保险费政策实施范围等政策的通知》（粤人社规〔2022〕15号）等文件实施范围内的企业申请缓缴三项社保费单位缴费部分。

证明机构名称（证明专用章）

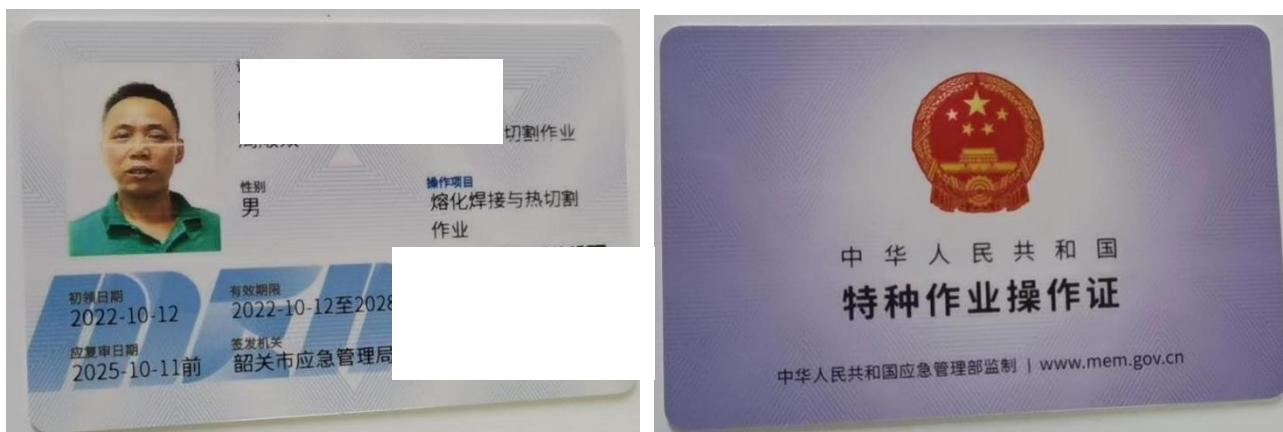
证明时间

2025-08-13 10:14



一、焊接与热切割作业-

1、焊接与热切割作业证证明及网页截图



证书信息

最新证书信息	
姓名	王
性别	男
作业类别	焊接与热切割作业
操作项目	熔化焊接与热切割作业
签发机关	韶关市应急管理局
初领日期	2022-10-12
应复审日期	2025-10-11
有效期开始日期	2022-10-12
有效期结束日期	2028-10-11
实际复审日期	

以上信息仅供参考，如有疑问，请联系报名考试的考试机构或发证部门进行咨询。

2、近三个月社保证明

广东省社会保险个人参保证明

该参保人在广东省参加社会保险情况如下：

姓名				证件号码			
参保险种情况							
参保起止时间			单位	参保险种			
养老	工伤	失业					
202501	-	202507	广州市:广州榕冠厨房设备有限公司	7	7	7	
截止	2025-08-13 10:15，该参保人累计月数合计			实际缴费7个月,缓缴0个月	实际缴费7个月,缓缴0个月	实际缴费7个月,缓缴0个月	

网办业务专用章

备注：
本《参保证明》标注的“缓缴”是指：《转发人力资源社会保障部办公厅 国家税务总局办公厅关于特困行业阶段性实施缓缴企业社会保险费政策的通知》（粤人社规〔2022〕11号）、《广东省人力资源和社会保障厅 广东省发展和改革委员会 广东省财政厅 国家税务总局广东省税务局关于实施扩大阶段性缓缴社会保险费政策实施范围等政策的通知》（粤人社规〔2022〕15号）等文件实施范围内的企业申请缓缴三项社保费单位缴费部分。

证明机构名称（证明专用章）

证明时间

2025-08-13 10:15



6.5.3. 具有燃气具安装维修工证书

一、燃气用具安装检修工-

1、燃气用具安装检修工证明



2、近三个月社保证明

广东省社会保险个人参保证明

该参保人在广东省参加社会保险情况如下：

姓名		证件号码		
参保险种情况				
参保起止时间	单位	参保险种		
		养老	工伤	失业
202501 - 202507	广州市:广州榕冠厨房设备有限公司	7	7	7
截止	2025-08-13 10:26	，该参保人累计月数合计	实际缴费 7个月,缓缴0个月	实缴保费 7个月,缓缴0个月

网办业务专用章

备注：

本《参保证明》标注的“缓缴”是指：《转发人力资源社会保障部办公厅 国家税务总局办公厅关于特困行业阶段性实施缓缴企业社会保险费政策的通知》（粤人社规〔2022〕11号）、《广东省人力资源和社会保障厅 广东省发展和改革委员会 广东省财政厅 国家税务总局广东省税务局关于实施扩大阶段性缓缴社会保险费政策实施范围等政策的通知》（粤人社规〔2022〕15号）等文件实施范围内的企业申请缓缴三项社保费单位缴费部分。

证明机构名称（证明专用章）

证明时间

2025-08-13 10:26



二、燃气用具安装检修工-

1、燃气用具安装检修工证明



防伪查询

专业名称： 燃气具安装维修工
Professional name _____

技能等级： 初级
Skill level _____

证书编号：
Certificate number:

姓名： 性别： 男
Name _____ Sex _____

出生日期： 1985.08.27
Date of Birth _____

身份证号：
ID No.


评委会(章)
Commission(Sign)
2025年03月29日
评审委员会 M D



2、近三个月社保证明

广东省社会保险个人参保证明

该参保人在广东省参加社会保险情况如下：

姓名			证件号码			
参保起止时间			单位	参保险种		
养老	工伤	失业				
202501	-	202507	广州市:广州榕冠厨房设备有限公司	7	7	7
截止		2025-08-13 10:15 , 该参保人累计月数合计			实际缴费 7个月,缓缴0个月	实际缴费 7个月,缓缴0个月

备注：

本《参保证明》标注的“缓缴”是指：《转发人力资源社会保障部办公厅 国家税务总局办公厅关于特困行业阶段性实施缓缴企业社会保险费政策的通知》（粤人社规〔2022〕11号）、《广东省人力资源和社会保障厅 广东省发展和改革委员会 广东省财政厅 国家税务总局广东省税务局关于实施扩大阶段性缓缴社会保险费政策实施范围等政策的通知》（粤人社规〔2022〕15号）等文件实施范围内的企业申请缓缴三项社保费单位缴费部分。

证明机构名称（证明专用章）

证明时间

2025-08-13 10:15



三、燃气用具安装检修工-

1、燃气用具安装检修工证明



2、近三个月社保证明

广东省社会保险个人参保证明

该参保人在广州市参加社会保险情况如下：

姓名				证件号码			
参保险种情况							
参保起止时间			单位	参保险种			
养老	工伤	失业					
202501	-	202507	广州市:广州榕冠厨房设备有限公司	7	7	7	
截止	2025-08-13 10:31，该参保人累计月数合计			实际缴费 7个月,缓 缴0个月	实际缴费 7个月,缓 缴0个月	实际缴费 7个月,缓 缴0个月	

备注：

本《参保证明》标注的“缓缴”是指：《转发人力资源社会保障部办公厅 国家税务总局办公厅关于特困行业阶段性实施缓缴企业社会保险费政策的通知》（粤人社规〔2022〕11号）、《广东省人力资源和社会保障厅 广东省发展和改革委员会 广东省财政厅 国家税务总局广东省税务局关于实施扩大阶段性缓缴社会保险费政策实施范围等政策的通知》（粤人社规〔2022〕15号）等文件实施范围内的企业申请缓缴三项社保费单位缴费部分。

网办业务专用章

证明机构名称（证明专用章）

证明时间

2025-08-13 10:31



6.6. 售后服务便利性

6.6.1. 售后服务承诺

致：云浮市政府投资项目代建服务中心（招标人）

我公司作为贵单位拟建的中共云浮市委党校（市行政学院、市社会主义学院）基础设施迁建项目（标段 2：中共云浮市委党校（市行政学院、市社会主义学院）基础设施迁建项目食堂厨房设备设施）招标的投标人，郑重作出以下售后服务承诺：

- 一、质保期从项目验收合格之日起计算 1 年。
- 二、质量保修范围：由于材料、工艺等问题而导致的产品功能失效、性能下降等缺陷（属于自然力或 战争等不可抗拒力、人为因素等造成的除外）。
- 三、如我方中标，所有保修服务方式均为中标我方上门保修，由此产生的一切费用均由我方承担。
- 四、如我方中标，质保期内我方对所供货物实行包修、包换、包维护保养。质保期内，在非人为因素情况下，一切维修换件保养费用和备品备件均由我方免费提供。



6.6.2. 保障措施

一、服务响应时间

我司提供 7* 24 小时电话服务热线，保证在接到故障电话后 30 分钟内响应，**6 小时**以内到场，并在 24 小时内修复。在质保期内，如 48 小时内无法修复设备，我司将提供替代设备给采购人使用，直到故障设备修复为止。

二、设备出现故障应对措施

1、电话指导服务

公司为客户提供电话服务，客服专员接到客户报修电话，由我司调度员记录在案或转接技术员与终端客户取得联系，确定故障之所在。针对用户提出的问题，故障较小时，尝试电话指导解决；故障较大时，确定产品批次号，在 1 小时内提出解决方案，并电话告知客户，同时客户提供相关产品资料及故障现象，填写产品维修单，按要求完整填写相关信息后转至客服部。

2、部件更换服务

维修部接到客户关于产品发生故障或无法正常工作的通知后，而且在无法利用电话指导排除故障的情况下，经与客户协商一致，公司向客户提供维修产品所需的部件，（过保机器配件成本费由客户承担）并通过电话方式指导客户进行部件更换，使产品恢复其正常运转状态。在将配件发给用户前，售后专员需填写相关单据，经审核通过后方可领料发货给客户更换。更换成功后对部件的使用情况进行追踪及跟进。

3、设备返厂维修服务

当设备产品出现在较大故障且无法短时修复时，我司提供设备产品的应急服务：免费给客户提供备用设备，确保客户的一切生产经营活动正常运转待维修设备产品，将故障的设备拉回工厂进行返厂维修，返厂维修应按照以下流程进行：

3.1 返修申请

当我司提供的厨房设备出现质量问题需要返修时，用户可以向我司提交返修申请。返修申请应包括以下内容：设备型号、问题描述、用户联系方式等（后附《返修申请单》模板）

3.2 返修评估

我司收到返修申请后，技术人员进行返修评估，对故障进行诊断和分析，确保设备故障问题的可能性和可返修性。评估过程应包括以下步骤：对用户提交的问题进行判定和验证、制定具体的返修方案和操作步骤、评估返修所需资源和时间。

3.3 返修执行

在返修评估完成后，我司技术人员按照返修方案的要求，对设备进行修复或者更换。返修操作应包括以下步骤：

准备返修所需的工具和材料——按照返修方案对产品进行修复或者更换——对修复或更换后的产品进行测试和质检

3.4 返修记录和分析

我司技术人员对每次返修过程进行记录和分析，以便追踪问题产生的原因和返修效果，为后续的质量改进提供参考依据。

3.5 返修反馈

返修完成后，我司向用户提供返修结果和反馈，让用户了解返修的进展和效果。如果问题得到解决，用户应获得满意的解决方案。

附《返修申请单》模板

返修申请单

设备名称		型号/规格	
设备故障描述	报修人： 日期		
报修确认	维修	返厂	退回报修人 质检员： 日期：
维修/返厂 时间			
返修说明			
接收确认	维修	返厂	退回报修人 质检员： 日期：



供应商：广州榕冠厨房设备有限公司

4、上门维修服务

通过电话指导仍无法解决问题的情况下，我司将直接安排技术员 2 小时内上门服务。

当需要上门维修时，按以下标准进行维修：

4.1 维修人员去现场维修时，应有明显标志佩带工作证。

4.2 建立维修质量档案，每次发生的故障及维修事项均应作简明记录，便于汇总设备的运行情况及设备易出现故障的所在，并针对设备易出现的故障，采取必要的措施防止。

4.3 进行定期或不定期的巡查回访工作，主动征询设备管理人员及操作者的意见，发现问题及时处理。

4. 4 维修人员根据维修情况，主动反馈给单位设备管理人员，并签字确认。

4. 5 实施细则

①每次维护设备必须准备维护表格一式三份，成交人一份，故障设备用户一份，采购单位信息通信部门一份，对采购单位用户免费进行设备操作和简单故障处理培训。

②每月底出具一份设备维护情况报告（包括设备用户签字的维护单）及建议给采购单位信息通信部门，供采购单位掌握设备的运行情况。



6.6.3. 维护保养及应急维修时间安排

一、维修响应时间

我司提供 7*24 小时电话服务热线，保证在接到故障电话后 30 分钟内响应，**6 小时以内到场**，并在 24 小时内修复。在质保期内，如 48 小时内无法修复设备，我司将提供替代设备给采购人使用，直到故障设备修复为止。

二、售后服务地址及服务电话

总部售后、维修地点、地址、联系电话及技术服务人员

总部售后服务提供商为：广州榕冠厨房设备有限公司

地址：广州市番禺区南村镇草堂白山前工业区 9 号

免费售后服务热线：4009-020-667、13822211729

三、售后服务人员配置

序号	姓名	售后职位	所持证件	从业年限
1		售后主管	售后服务高级管理师	8 年
2		售后客服	售后服务高级管理师	3 年
3		售后技术员	电工证书	12 年
4		售后技术员	焊接与热切割作业证	7 年

四、售后服务设施设备

我司的售后服务设施设备齐全，包括专业维修工具、检测仪器及备用零部件，确保高效解决各类技术问题。服务车辆配备完善，能迅速响应客户需求，提供及时上门服务。

序号	名称	数量	自检情况
1	打磨机	5	合格
2	电钻	2	合格
3	冲击钻	3	合格

4	切割机	4	合格
5	氩焊机	4	合格
6	电焊机	2	合格
7	扳手	5	合格
8	铁锤	5	合格
9	大力钳	5	合格
10	平口钳	5	合格
11	十字螺丝刀	5	合格
12	一字螺丝刀	5	合格
13	电笔	5	合格
14	拖把线	5	合格
15	脚手架	8	合格
16	斗车	5	合格
17	铁铲	10	合格
18	抹灰刀	5	合格
19	铁锄头	3	合格
20	水平仪	5	合格
21	照明灯	10	合格
22	电箱	5	合格
23	安全帽	30	合格
24	安全带	30	合格
25	手动葫芦	2	合格

26	拉铆枪	3	合格
27	卷尺	10	合格
28	工具箱	3	合格
29	氩气瓶	5	合格
30	万用表	3	合格
31	尖嘴钳	5	合格
32	斜口钳	3	合格
33	剥线钳	3	合格
34	铝合金人字梯	2	合格



五、维修服务流程



六、上门服务管理

在现场维修和上门服务过程中，我司都将会委派专业的人员前去客户处进行维护和保养，在维修的专业度方面体现我司高度的专业水准，我司从维修人员的着装、工牌配置、维修车辆的涂敷、持证上岗等方面都体现我司的专业度。专业维修人员的都持相关专业的证件，具体人员清单和相关证件请《技术人员清单一览表》附件。



1、维修人员的形象：上门服务的维修人员都将统一着我司的工服，如下图片。



2、维修车辆的专业形象：我司前去维修的车辆，都印有我司的公司名称和 Logo，体现我司的整体形象和专业能力，为我们的客户提供更好的服务。车辆的涂敷如下图所示。



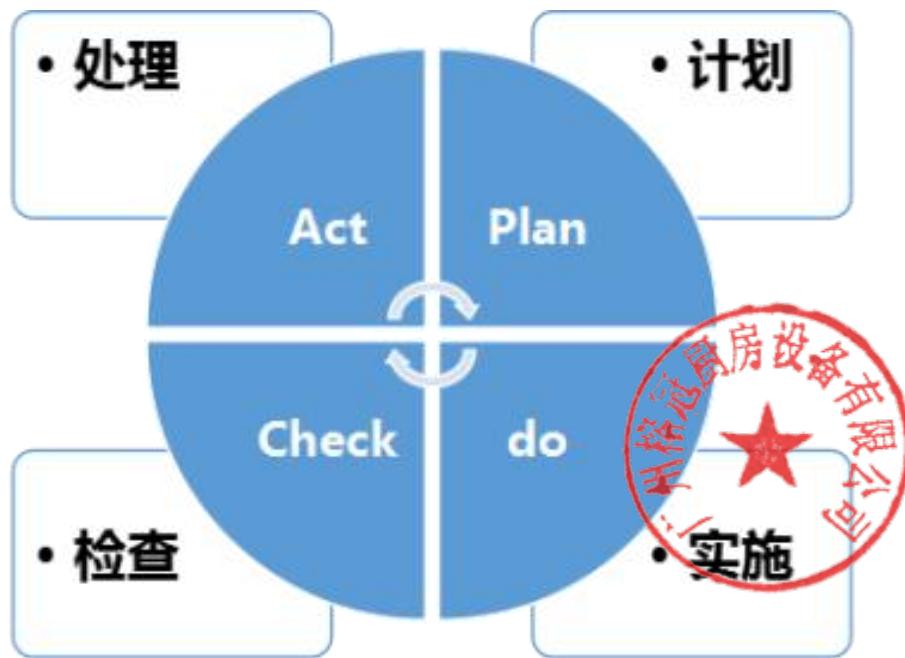
3、我司统一的工牌：为证明是我司的专业维修人员上门为客户提供服务，维修人员都将持有我司的工作证，即工牌。工作证的图片如下所示。



4、统一服务顾问：服务顾问主要接听客户的来电电话，解答客户的问题，帮助客户答疑解惑。作业专业的后台队伍，我们在形象、语言、着装、专业性问题的解答，都将保持高度的专业性。以更好地服务于我司的客户，为客户及时解决困难。

5、维修维护 PDCA 循环流程图，做到了从计划、实施、检查、提升改善等解决问题的闭环流程，确保各项工作的开展都得以顺利实施，有跟进，有监督，有检查，有体系，为客户量身打造。

售后服务是整体、系统的管理服务，我司站在专业的角度，为客户提供专业的、至臻完美的服务，我司秉承“以诚求成、精益求精”的工作原则，为我们的客户提供最优质的用户体验，力求达到并超越客户的所有期望，为助力客户的经营发展贡献力量。附我司售后维修服务的整体流程，让我们的客户更加清晰我司的工作要求，使贵我双方之间达成更加良好的理解、沟通和交流，为更加顺利地为客户提供服务保障。实现贵我双方的合作共赢，我司立志站在客户的角度，通盘全局的思考合作前景，也希望客户能将我司培养成长期战略合作供应商，我司愿与贵司通力合作，携手同行！



七、需提供的其他投标资料

序号	需提供的其他投标资料(复印件)
1	投标人有效期内的营业执照；
2	投标人投标保证金的相关凭证；
3	投标人开户许可证或银行出具基本账户证明；
4	投标人认为还须提供的其他资料。





7.1. 投标人有效期内的营业执照



7.2. 投标人投标保证金的相关凭证

中国银行 BANK OF CHINA		国内支付业务付款回单	
客户号: 0220469760		日期: 2025年09月23日	
付款人账号: 719871154446		收款人账号: 9558852020000068812	
付款人名称: 广州榕冠厨房设备有限公司		收款人名称: 云浮市公共资源交易中心	
付款人开户行: 中国银行广州番禺雅居乐支行		收款人开户行: 中国工商银行	
金额: CNY15,000.00 人民币壹万伍仟元整			
报文种类: ibps_101-网银贷记业务报文 业务类型: C200-汇兑 业务标识号: 1041000000042025092410911504 发起行行号: 13029 发起行名称: 中国银行广州番禺雅居乐支行			
收支申报号: 业务编号: OBSS003243510469GIR0000000000000 接收行行号: 10210009996 接收行名称: 中国工商银行			
扣账账号:		扣账户名:	
用途: 中共云浮市委党校项目目标段2食堂厨房设备设施投标保证金			
附言: 中共云浮市委党校项目目标段2食堂厨房设备设施投标保证金			
 如您已通过银行网点取得相应纸质回单,请注意核对,勿重复记账!			
交易机构: 13029	交易渠道: 网上银行	交易流水号: 279225947-936	经办:
回单编号: 8374416387149006	回单验证码: 2ADQF2E56P28	打印时间:	打印次数: 次

云浮市公共资源交易信息化平台缴纳信息																		
招标申请编号	X44530009090000yu0yu002			项目名称	标段2: 中共云浮市委党校(市行政学院、市社会主义学院)基础设施迁建项目食堂厨房设备设施													
招标文件规定的投标保证金金额	15000.00			缴纳保证金(到账)截止时间	2025-09-29 09:30													
投标人名称	广州榕冠厨房设备有限公司																	
企业基本账户	719871154446			分支机构银行账号														
收款账户(子账号)	9558852020000068812			收款银行	中国工商银行													
子账号总金额	15000.00 元																	
子账号无效金额	0.00 元																	
子账号有效金额	15000.00 元																	
备注	转账方式缴纳																	
转账记录																		
序号	子账号	交易日期	交易时间	到账时间	到账金额	转账银行	户名	付款人账号	是否退保									
1	955885202000068812	2025-09-22	15:40:52	2025-09-23 17:09	15000	中国银行总行	广州榕冠厨房设备有限公司	719871154446	否									

7.3. 投标人银行出具基本账户证明

基本存款账户信息

账户名称: 广州榕冠厨房设备有限公司

账户号码: 719871154446

开户银行: 中国银行股份有限公司广州番禺雅居乐支行

法定代表人:
(单位负责人)

基本存款账户编号: J5810044638107



2023 年 12 月 06 日

7.4. 投标人认为还须提供的其他资料

致: 云浮市政府投资项目代建服务中心 (招标人)

我公司作为贵单位拟建的中共云浮市委党校(市行政学院、市社会主义学院)基础设施迁建项目(标段2:中共云浮市委党校(市行政学院、市社会主义学院)基础设施迁建项目食堂厨房设备设施)招标的投标人, 郑重作出以下声明:

我方为非联合体投标。



法定代表人或其委托代理人

盖章)

日期: 2025年9月26日



八、投标人承诺书

致承诺受理单位：云浮市政府投资项目代建服务中心（招标人）

我公司作为拟建的中共云浮市委党校（市行政学院、市社会主义学院）基础设施迁建项目（标段 2：中共云浮市委党校（市行政学院、市社会主义学院）基础设施迁建项目食堂厨房设备设施）招标投标活动的投标人，郑重作出以下承诺：

一、在本次招标投标活动中提供的证明材料，包括但不限于营业执照、资质、业绩、获奖、人员、财务、社保、纳税、各类证书等，都是真实、有效的。

二、同意你方对我司在本次招标投标活动中提供的证明材料，包括但不限于营业执照、资质、业绩、获奖、人员、财务、社保、纳税、各类证书等有关平台进行向社会公开，接受社会监督。

三、基本信息

1、承诺人类别：法人

2、承诺人代码：9144011357216035XK（统一社会信用代码）

四、承诺类型：主动型

五、承诺事由：参加拟建的中共云浮市委党校（市行政学院、市社会主义学院）基础设施迁建项目（标段 2：中共云浮市委党校（市行政学院、市社会主义学院）基础设施迁建项目食堂厨房设备设施）招标投标活动。

六、承诺有效期：同投标有效期。

七、公开类型：向社会公开。

如本公司违反上述承诺，由此带来的一切法律责任由我方承担。



投标人：广州榕冠厨房设备有限公司（盖公章）

法定代表人或其委托代理人

签字或盖章

日期：2025年9月26日

九、投标人声明

致：云浮市政府投资项目代建服务中心（招标人）

我公司作为贵单位拟建的中共云浮市委党校（市行政学院、市社会主义学院）基础设施迁建项目（标段 2：中共云浮市委党校（市行政学院、市社会主义学院）基础设施迁建项目食堂厨房设备设施）招标的投标人，郑重作出以下声明：

一、本单位声明，本单位保证投标材料及其后提供的一切材料都是真实的。

二、本单位声明：

- (1) 本单位具有独立法人资格并依法取得有效营业执照，并处于有效期内。
- (2) 本单位未被有关部门明令取消投标资格或暂停承接业务。

三、本单位声明：

- (1) 不是与招标人存在利害关系可能影响招标公正性的法人、其他组织或者个人。
- (2) 不存在单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位，不得同时参加本招标项目投标。

四、本单位保证在本项目投标中不与其他单位围标、串标，不出让投标资格，不向招标人或评标委员会成员行贿。

五、本单位不存在第二章“投标人须知”第1.4.2项、第1.4.3项规定的任何一种情形；



投标人：广州榕冠厨房设备有限公司（盖公章）

法定代表人或其委托代理人

“盖章”

日期：2025年9月26日

9.1. 投标人没有被列入失信被执行人黑名单

投标人没有被列入失信被执行人黑名单，须具备在“中国执行信息公开网”

(<https://zxgk.court.gov.cn/shixin/>) 的网页查询截图

The screenshot shows the homepage of the China Execution Information Disclosure Network. At the top, there is a banner with the text: "失信被执行人将在政府采购、招标投标、行政审批、政府扶持、融资信贷、市场准入、资质认定等方面受到信用惩戒!" (失信被执行人将在政府采购、招标投标、行政审批、政府扶持、融资信贷、市场准入、资质认定等方面受到信用惩戒!). Below the banner, there are two sections: "失信被执行人(自然人)公布" (失信被执行人(自然人)公布) and "失信被执行人(法人或其他组织)公布" (失信被执行人(法人或其他组织)公布). The "失信被执行人(法人或其他组织)公布" section lists several companies. In the "查询条件" (Query Conditions) section, the "被执行人姓名/名称" (被执行人姓名/名称) field contains "广州榕冠厨房设备有限公司". The "验证码" (Verification Code) field contains "QNM3". The "查询" (Query) button is highlighted in red. Below the query form, the "查询结果" (Query Result) section displays a message: "在全国范围内没有找到 广州榕冠厨房设备有限公司 相关的结果." (在全国范围内没有找到 广州榕冠厨房设备有限公司 相关的结果.).



十、技术服务方案和投标设备技术性能指标的详细描述

技术服务方案和投标设备技术性能指标的详细描述，详见投标文件《四、商务和技术偏差表》及《六、投标人的其他评审情况》，第 7-20 页及 179-249 页

