

# 满洲里市幼儿园（建设路分园）食堂设备采购合同

合同编号：

甲方：满洲里市幼儿园（建设路分园）

法定代表人：

交货地址：建设路西，湖南街南，满洲里市幼儿园（建设路分园）

联系电话：

乙方：满洲里市鑫佰特厨具设备有限公司

法定代表人：李金伟

联系电话：18147051565

依据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规的规定并严格遵循招标文件中的相关规定，甲乙双方就满洲里市幼儿园采购事宜达成以下一致意见，以兹共同信守执行。

## 一、采购项目概况

采购货品的具体名称、品牌、规格、型号、配置、数量等情况详见附件。

## 二、采购金额及付款方式

1. 采购总金额为人民币（大写）贰拾万零伍仟元整（小写）  
205000.00 元整

### 2. 付款方式：

（1）设备安装调试验收完成后付 70%，143500 元整。

（2）验收完三个月后付 30%，61500 元整。

## 三、质量要求

1. 乙方按招标文件规定的设备配置标准、技术参数、质量标准等相关要求提供未经使用的全新产品。

2. 乙方提供的设备必须符合国家或行业质量检验标准。并提供省级检验报告（部分非标产品除外）因设备本身的质量问题发生故障，乙方应在质量保证期内负责免费修理；对经维修后仍达不到技术要求者，根据实际情况，经双方协商处理（但经技术鉴定，属于人为或不可抗力造成的损坏除外）。

（1）更换：由乙方承担所发生的全部费用。

(2) 退货处理：乙方应退还甲方支付的货款，同时应承担该货物的直接费用（如运输、保险、银行手续费等）。

3. 如在使用过程中发生质量问题，乙方应在接到需方通知后一个工作日内到达现场。但由于不可抗力原因造成的延误除外

4. 质保期为3年（易损件，人为不在保修范围内，具体参照国家电器三保法）在质保期内，乙方应对货物出现的质量及安全问题负责现场指导。备注：所有产品负责终身维修。

#### 四、交付日期及交付方式

1. 交付期限：签订本合同之日起一个月内完成所有设备安装并调试完成。

2. 交货地点：建设路西，湖南街南，满洲里市幼儿园（建设路分园）

#### 五、货品包装、发运、安装及售后服务

1. 乙方应在货物发运前对货物进行满足于运输距离、防潮、防震、防破损及装卸要求的包装，以保证货物安全运输到需方指定地点。

2. 所有电器的使用说明书、质量检验证明书、随配附件以及清单一并附于货物内。

3. 本货品金额包括设计、包装、保险、税费（进口部分还要包括关税、商检、手续费等）、运费、全程装卸费、安装调试费（包括安装人员的交通、食宿费）、线材及设备安装接插件、施工费、验收、培训指导、技术服务费以及售后服务所需要的各种税金、费用由乙方承担。甲方无需再向乙方支付其他任何费用。

4. 乙方必须完成所有设备的安装调试工作，提供所有安装调试所需的配套器材，要求达到安全及相关规范要求，报价若有遗漏，均应免费提供（甲方负责所有设备主电源、主上水、主排水按设备所需位置铺设，设备所需电源上水排水位置不合适的甲方负责和施工方协调改动。乙方不负责所有混建等土建的施工）。

5. 乙方必须保证设备的来源合法，若所投设备是进口产品，货到验收的同时必须提供该设备的海关报关证明、产品合格证等证明材料。

6. 乙方必须保证所提供的货物不存在任何权利上的瑕疵，其产品的销售和使用不侵犯任何第三人合法权益。

7. 乙方必须保证所提供的软硬件产品及其他货物的所有权完全属于乙方且无任何抵押、查封等产权瑕疵。

## 六、违约责任

1. 逾期交货或付款的，每天按采购总金额的 1% 的标准支付违约金，但不可抗力造成的延误除外。

2. 因乙方原因逾期未完成本合同委托事项的，甲方有权解除合同。因乙方原因给甲方造成损失的，甲方有权要求乙方赔偿。

3. 守约方为维护合法权益支出的一切费用（包括但不限于律师费、保全费、调查取证费、交通费、住宿费、鉴定费及其他经济损失）均由违约方承担。

## 七、不可抗力

由于不可抗力（包括疫情）对履行合同产生影响时，受影响的一方应立即将事件情况通知对方，并在 10 个工作日内提供事件详情以及合同不能履行、或部分不能履行、或需要延期履行的理由的有效证明文件。按不可抗力事件对履行本合同的影响程度，由双方协商决定是否解除合同、部分免除或变更合同的责任，或延期履行合同。

## 八、争议解决

发生争议应友好协商解决，协商不成向满洲里市人民法院起诉。

## 九、合同生效及其他

1. 本合同一式两份，甲方和乙方各持一份，各份合同具有同等的法律效力，全部合同条款履行完毕后本合同终止。

2. 本合同经甲方和乙方盖章或签名后生效。

签订日期：2022 年 7 月 21 日

签订地点：满洲里市

甲方（盖章）：满洲里市幼儿园

乙方（盖章）：满洲里市鑫伯特厨具设备有限公司

法定代表人/授权代表：赵凌

法定代表人/授权代表：李靖

## 合同附件

功能间	产品名称	规格型号	单位	数量	单价(元)	金额	备注
洗消间	五星平台水池柜	3500*600*800	台	1	6580	6580	本产品全部采用食品级 304 不锈钢 1.2 厚制作①配 5 个不锈钢门, 门用不锈钢拉手②用不锈钢板做门里子封门内侧③配不锈钢排水线, 配有不锈钢底及后面④人手触摸处做防伤手处理, ⑤开 5 个 32 的水阀孔
	双门热风消毒柜	1300*650*1800	台	1	8470	8470	本产品全部采用食品级 304 不锈钢 1.0 厚制作①需要高温消毒, 温度范围不低于 115-125 度②配定时定温系统③消毒柜用硅酸铝隔热, 所有线路接头做锡焊处理避免虚连打火④层架采用 304 不锈钢钢条称重 10-18 公斤⑤220V4.5 千瓦
备餐间	单门热风消毒柜	650*650*1800	台	1	6120	6120	本产品全部采用食品级 304 不锈钢 1.0 厚制作①需要高温消毒, 温度范围不低于 115-125 度②配定时定温系统③消毒柜用硅酸铝隔热, 所有线路接头做锡焊处理避免虚连打火④层架采用 304 不锈钢钢条称重 10-18 公斤⑤220V2.8 千瓦
	备餐桶消毒柜	1000*600*1750	台	2	8120	16240	本产品全部采用食品级 304 不锈钢 1.0 厚制作①需要高温消毒, 温度范围不低于 115-125 度②配定时定温系统③消毒柜用硅酸铝隔热, 所有线路接头做锡焊处理避免虚连打火④层架采用 304 不锈钢钢条称重 10-18 公斤⑤220V4.5 千瓦
	备餐平板工作台	1800*700*800	台	1	3910	3910	本产品全部采用食品级 304 不锈钢 1.2 厚制作①台面用细木工板做衬板, 用重力脚做调节支撑②滑道加深避免门子脱落③采用不锈钢板做门里子封门内侧④

							人手触摸处做防伤手处理
	备餐三层架	1500*500*1600	台	1	1820	1820	本产品全部采用食品级 304 不锈钢 1.2 厚制作①调节主骨管用直径 43 管②层板底部两道加强筋用焊机焊接③层板与主骨管连接处全部焊接处理④人手触摸处做防伤手处理
	留样柜	600*500*950	台	1	3700	3700	本产品外壳采用烤漆板 0.8 厚制作①用铜管冷凝器品牌制冷机②配三层层篦③层篦不锈钢条焊接④人手触摸处做防伤手处理⑤220V370 瓦
设备间	四门冷藏冰柜	1200*750*1980	台	1	6730	6730	本产品全部采用食品级 304 不锈钢 0.8 厚制作①层架采用 304 不锈钢钢条制作, 每个层架承重 30-40 公斤②用铜管冷凝器品牌制冷机③门密封条采用硅胶密封条④门中框做防冷凝水功能⑤门自带复位功能
	灶间平台	600*900*800	台	1	1596	1596	本产品全部采用食品级 304 不锈钢 1.2 厚制作①台面做 3-4 条加强筋处理②中层做 2-3 条处理③人手触摸处做防伤手处理④2 个定向轮、2 个转向便于移动
主灶间	燃气大锅灶	1100*1150*800	台	2	7870	15740	本产品外壳全部采用食品级 304 不锈钢 1.2 厚制作①炉灶主骨架采用国标 4*4 角钢焊接②炉灶水龙头配 304 水龙头, 水龙头和后背板连接处用 4 分管箍焊接③炉灶尾板采用 1.2 厚 201 钢板制作④炉灶内胆砌制用回转窑水泥
	燃气平头炉	600*700*800	台	1	2135	2135	本产品外壳全部采用食品级 304 不锈钢 1.2 厚制作①炉灶主骨架采用国标 4*4 角钢焊接②炉灶水龙头配 304 水龙头, 水龙头和后背板连接处用 4 分管箍焊接

								③炉灶尾板采用1.2厚201钢板制作④炉灶内胆砌制用回转窑水泥
	工作台	1500*800*800	台	1		1920	1920	本产品全部采用食品级304不锈钢1.2厚制作①调节主骨管用直径43管②层板底部两道加强筋用焊机焊接③层板与主骨管连接处全部焊接处理④人手触摸处做防伤手处理
	双拉平台	2000*800*800	台	1		4030	4030	本产品全部采用食品级304不锈钢1.2厚制作①台面用细木工板做衬板,用重力脚做调节支撑②滑道加深避免门子脱落③采用不锈钢板做门里子封门内侧④人手触摸处做防伤手处理
	双门智能蒸车	1450*570*1570	台	1		9210	9210	本产品全部采用食品级304不锈钢1.2厚制作①采用节能304发热管或纯铜发热管②带有缺水断电定时保温设置③所有饭盘配食品级304不锈钢加厚盘④外接电源必须三项四线不低于3米⑤380V24千瓦
面食间	三层六盘烤箱	1230*850*1700	台	1		5930	5930	本产品采用不锈钢板与冷轧板混合制作①所有电器原件采用品牌原件②烤盘采用2.0厚铝盘③底板做加厚处理,避免长时间高温变形④380V16千瓦
	电饼铛	760*780*780	台	1		2960	2960	本产品采用不锈钢板与冷轧板混合制作①采用光面铸铝锅体②用品牌电器原件③柜门做防滑处理,底板做加强处理
	单星沥水池	600*600*800	台	1		2470	2470	本产品全部采用食品级304不锈钢1.2厚制作①配5个不锈钢门,门用不锈钢拉手②用不锈钢板做门里子封门内侧③配不锈钢排水线,配有不锈钢底及后面④人手触摸处做防伤手处理

	面案工作台	1500*1000*800	台	1	2830	2830	采用食品级 304 不锈钢 1.2 厚制作①做尾板处理②做加强筋处理③人手触摸处做防伤手处理
	多功能搅拌机	20 升	台	1	2960	2960	①强力配置②纯铜电机③采用品牌电气原件
	压面多用机	300 型	台	1	4210	4210	①链条传动②国标电机③带两副刀具④采用品牌电气原件
	和面机	12.5 公斤	台	1	4593	4593	①链条传动②国标电机③面斗焊接处理④采用品牌电气原件
初加工间	四星洗菜水池柜	2400*600*800	台	1	4740	4740	本产品全部采用食品级 304 不锈钢 1.2 厚制作①配 5 个不锈钢门, 门用不锈钢拉手②用不锈钢板做门里子封门内侧③配不锈钢排水线, 配有不锈钢底及后面④人手触摸处做防伤手处理
	工作台	1800*800*800	台	1	2170	2170	本产品全部采用食品级 304 不锈钢 1.2 厚制作①台面用细木工板做衬板, 用重力脚做调节支撑②滑道加深避免门子脱落③采用不锈钢板做门里子封门内侧④人手触摸处做防伤手处理
库房	多层功能架	1600*700*2400	台	2	8380	16760	本产品采用 1.0 厚食品级不锈钢板制作①配上掀门, 配不锈钢门里子②分五层, 合理分配层高, 最下层配两个推拉车放 8-10 袋面粉③人手触摸处做防伤手处理
排烟系统	净化一体机	3000*1350*1000	平方	3.9	7100	27690	本产品全部采用食品级 304 不锈钢 1.2 厚制作①配 LED 灯, 触摸屏②每组配两组净化磁场, 做到行业净化标准③风机出口用消音管道做消音处理④采用国标品牌电气原件⑤净化油污用不锈钢管接到排污管道⑥人手触摸处做防伤手处理⑦380V3 千瓦

本产品全部采用食品级 304 不锈钢 1.0 厚制作①配 LED 灯②每组配两组沥油篦，做到行业标准③风机出口用消音管道做消音处理④采用国标品牌电气原件⑤净化油污用不锈钢管接到排污管道⑥人手触摸处做防伤手处理⑦烟罩上方用不锈钢板 3 面封闭⑧ 380V2.2 千瓦						
工程普料	面点间排烟罩	4200*1000*500	平方	4.2	3800	15960
	不锈钢管道	350*350*1000	米	16	350	5600
	不锈钢弯头	350*350	个	8	300	2400
	热水器	60 升	台	2	1050	2100
	冷热水水龙头	直径 32	个	10	360	3600
	热熔管	直径 20	条	25	23	575
	金属软管	直径 15	条	30	21	630
	角阀	直径 15	个	30	18	540
	生料带		盘	10	5	50
	电源用料		套	1	3400	3400
	安装费		套	1	4631	4631
	合计					205000