

合同编号：经职院后合同[2025]34号

改善办学保障条件-京津冀职教改革示范园区
设备设施项目（第5包）合同

项目编号：11000025210200140341-XM001

甲方：北京经济管理职业学院

乙方：北京金鼎正厨房设备有限公司

2025年8月12日



甲方：北京经济管理职业学院

乙方：北京金鼎正厨房设备有限公司

依照《中华人民共和国民法典》及其他有关法律的规定，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，乙方供货安装等事宜，双方经充分协商，达成一致意见。

第一条 供货内容

货物的名称、规格、尺寸、技术要求等，应符合符合采购标的的数量、技术要求。施工应符合国家现行规范要求。安装应符合设备使用要求和安全要求。

(一) 采购货物明细和报价（需与投标文件内容一致）

序号	标的名称	品牌	规格、型号	数量	单位	单价 (元)	总价 (元)	备注
1	电饼铛	亿阳	635*800*940mm YXD60A2	3	台	1750	5250	国产
2	和面机	鑫创骏	940*550*990 mm HWH25	3	台	5800	17400	国产
3	海鲜蒸柜	厨创	1200*910*180 0mmSZXT42-GF -G	4	台	9500	38000	国产
4	商用双池 超声波洗 碗机	福莱克 斯	1500*800*800 mm FS60	2	台	10000	20000	国产
5	筷子清洗 机	福莱克 斯	900*800*1650 mm KZ-3000H	1	台	9550	9550	国产
6	双温冰箱	冰立方	1220*760*195 0mmERF4	6	台	5700	34200	国产
7	卧式平台 雪柜	冰立方	1800*750*800 mm WER15	2	台	5800	11600	国产
8	商用热风 循环消毒 柜	盛世冠 诺	1310*650*196 0mm GN1200A	10	台	4450	44500	国产
9	三层六盘 电烤箱	福得	1240*810*150 0mm LK306	6	台	5500	33000	国产
10	大锅灶	金联智 厨	1100*1200*80 0+450mmSDGT3 5	2	台	9500	19000	国产

11	豆浆机	亿阳	Φ 420*H1120mm Y40	1	台	5500	5500	国产
12	醒发箱	美厨	710*770*1950 mm MGF-18D	2	台	6000	12000	国产
13	送餐车	众邦万 达	1000*600*800 mm CC-1060	1	台	840	840	国产
14	三功能搅 拌机	星丰	680*550*1030 mm B30GN	2	台	5500	11000	国产
15	双头双尾 炒炉	金联智 厨	2000*1200*80 0+450mm SZCT35/70	3	台	8500	25500	国产
16	压面机	鑫创骏	900*650*1300 mm RQ-125	1	台	22000	22000	国产
17	单门电蒸 箱	美厨	MCKZ-JD12	1	台	18500	18500	国产
18	煮面炉	蒸贝尔	510*510*800m m ZLY45	2	台	1350	2700	国产
19	电炸锅	裕隆星 厨	800*600*800+ 120mm YLEA-800	1	台	2850	2850	国产
20	残食台	众邦万 达	1800*700*800 +150mm CST-1870	12	台	2400	28800	国产
21	卡务终端 一体机	新中新	YTJ-632-UEQ- 1Z	1	台	90000	90000	国产
22	ATP 荧光 检测仪	云唐科 器	YT-ATP	1	台	7500	7500	国产
23	农残检测 设备 D 型 设备	云唐科 器	YT-NY/BN	1	台	10000	10000	国产
24	留样冰箱	王牌商 厨	610*700*1950 mm WP-GS2	2	台	3150	6300	国产
25	排烟风机	攀峰	HTFC-450	12	个	4150	49800	国产
26	风机支架	众邦万 达	FJZJ1	12	个	450	5400	国产
27	减震器	攀峰	JZJD-2	12	个	100	1200	国产
28	进出口软	众邦万	RLJ-5	12	套	95	1140	国产

	连接	达						
29	进出口变径	众邦万达	FLBJ-5	12	套	600	7200	国产
30	吊车	/	/	2	台天	750	1500	国产
31	高效低空净化器	攀峰	PF-FH-3000	12	个	10000	120000	国产
32	固安校区食堂餐座椅 4 人位	凯威	SRCZ-4	225	套	450	101250	国产
33	固安校区食堂餐座椅 2 人位	凯威	SRCZ-2	27	套	300	8100	国产
							771580	

(二) 技术要求 (采购标的需满足的性能、材料、结构、外观、质量、安全、技术规格、物理特性等要求)

序号	名称	技术参数
1	电饼铛	1、参考尺寸: 约为 700*850*750+170; 2、整体采用 304 不锈钢材质, 悬浮式把手; 封闭加热, 自动恒温; 迅速升温, 温度误差小; 锅体氮化工艺, 健康无涂层; 3、加热管加热功率约 5kW.h; 下铛功率: 约 2.3kW 上铛功率: 约 2.7kW。
2	和面机	1、参考尺寸: 约为 940*550*990mm; 2、单次和面重量 25kg 用电量 220V/2.2kW; 3、整机 304 不锈钢, 面斗内外及搅杠全为不锈钢材质制作, 搅杠一次成型, 采用减速机链条传动。微动按钮开关, 设置掀盖即停功能。
3	海鲜蒸柜	1、参考尺寸: 1200*900*1800mm, 电压: 220V, 功率: $\leq 0.3\text{kW}$; 2、采用 304 不锈钢结构, 柜身 $\geq 1.0\text{mm}$, 炉侧板及前板 $\geq 1.0\text{mm}$, 门外 $\geq 1.0\text{mm}$, 门内胆 $\geq 0.8\text{mm}$; 3、底架: 采用 40 $\times$ 40 $\times$ 4mm 角钢骨架及 3mm 内衬钢板焊接组成; 4、水胆为 $\geq 3\text{mm}$ 厚 304 不锈钢板; 5、炉脚: 采用 50mm $\times$ 1.5mm 的钢管及不锈钢调节脚, 配自动入水液位控制器; ▲6、设备符合 GB35848《商用燃气燃烧器具》标准, 需提供国家认可的第三方机构出具的检测报告复印件, 并加盖投标人公章。
4	商用双池超声波洗碗机	1、参考尺寸: 约 1500*800*800mm, 201 不锈钢板制造, 底板 2.0mm, 内测板 1.2mm, 外侧板 1.0 mm, 带后档板垂直弯角为 20 mm 半径折弯, 配置不锈钢可调节子弹脚, 配不锈钢落水器、拦渣斗;

		2、省电、节水、噪音小：不需要电机、水泵，洗涤时不需要高压进水、循环水，不需要机器的转动与回转； 3、清洁度高、没有死角：超声波洗碗机利用高频振动的水来清洗。
5	筷子清洗机	1、产品功能：对筷勺等餐具进行清洗、漂洗和烘干； 2、参考尺寸：约为 760*820*1650mm； 3、总功率（kW）：约 9.3kW； 3、电压/频率：380V/50Hz； 4、洗涤量：筷子 5000 双/勺子 2500 个； 5、耗水量（L/h）：≤110L/h； 6、初始进水量：约 80 升； 7、可视化电子触控面板，实时显示机器工作状态； 8、联动式门结构，节省空间，方便操作； 9、洗臂采用 304 不锈钢材质； 10、水箱及加热包防干烧设计； 11、定制专用洗涤筐； 12、配置高效强力水泵，提供强劲冲洗水流； 13、内循环环绕热风烘干设计。
6	双温冰箱	1、参考尺寸：约为 1220*760*1950mm, 有效容积约：920L, 压缩机功率：400W/220V； 2、产品采用 201 不锈钢，底板、门衬板为一次性拉伸成型，内胆底部为圆角，同时箱体底部配有专用出水孔； 3、制冷方式为直冷，温度范围：冷藏+4℃~ -5℃, 冷冻-3℃~ -18℃； 4、采用智能温控，温度设定精度 0.3℃, 箱内温差不超过 2℃, 可根据客户要求调整温度范围； 5、箱体发泡层厚度≥60 mm, 门板发泡厚度≥48 mm, 门板与前罩板齐平， ≥45°时自动回归； 6、使用环境气温 1-43℃, 湿度 30%—80%； 7、采用环保冷媒 R134A 或 R404A，环保无污染发泡材料； ▲8、提供产品的中国电器防腐蚀等级认证证书，中国节能产品。
7	卧式平台雪柜	1、参考尺寸：约为 1800*750*800mm。 2、201 不锈钢磨砂面板，聚氨脂发泡箱体，高效节能压缩机，微电脑控温系统，防霉抑菌技术，自动回归磁吸门，加强型万向轮；采用不锈钢内胆，格架支撑强度高；温度范围-5℃~5℃；直冷；功率为 220V/200W。 ▲3、提供产品的中国电器防腐蚀等级认证证书，中国节能产品
8	商用热风循环消毒柜	1、外形尺寸：约为 1310*640*1960mm； 2、容积：约 720L, 温度范围：50~150℃, 功率：约 4.2kW； 3、采用 304 不锈钢板材，板材厚度≥1.2mm； 3、具备高温热循环系统；利用干式高温方法消毒；箱体为发泡结构，发泡厚度 50mm 以上。 ▲4、产品需提供国家认可的第三方机构出具的检测报告。至少含灭菌率、防霉 2 项目检测项。

9	三层六盘电烤箱	1、参考尺寸：约为 1220*795*1460mm 2、电压：380V，功率：约为 19.8kW；3、可烤盘数：三层六盘； 4、工作温度范围：0-300℃ 5、整机重量：约 190kg 6、外部不锈钢材质，内胆镀铝板，发热管铁管，整箱表面做封釉处理，后通风隔板夹层设计；进气阀采用双保险电磁阀；脚轮带刹车设计。
10	大锅灶	1、参考尺寸：1100*1200*800+450mm； 2、采用 201 不锈钢拉丝板制作，灶台面及水围炉围采用 1.5mm 厚不锈钢拉丝板制作；左、右侧围板及前面板 1.0mm 厚；灶主架采用 40*40*4mm 角钢焊接，铸铁灶头，采用风阀、气阀联动同步操作； 3、鼓风电机功率为 550W，工作电压 AC220V/50Hz；带可调节承重脚 4 个。 4、配备燃气公司专用气管，熄火保护装置。
11	豆浆机	1、参考尺寸：约为 $\phi 420$*H1120；40L； 2、热水≥ 25 分钟，冷水≥ 45 分钟，加热功率 5kW。 3、外机不锈钢材质。
12	醒发箱	1、参考尺寸：约为 710*770*1950mm； 2、电压：220V；盘数：16 盘； 3、温度调节范围：5-55℃。箱内立体循环加热；配有自动进水装置；通体式可视玻璃窗； 4、整机采用 304 不锈钢板材；整机发泡，厚度≥ 25mm；加重型转向脚轮(前刹车、后万向)。
13	送餐车	1、参考尺寸：约 1000*600*800mm； 2、采用 201 不锈钢拉丝板制作，车体层板厚≥ 1.2mm，立柱约为 25*25*1.5mm 不锈钢方管；双层结构；配耐磨高静音万向脚轮 4 个。
14	三功能搅拌机	1、参考尺寸：≥ 680*550*1030mm； 2、料桶容积：≥ 30L； 3、最大和面量：≥ 10kg； 4、额定电压：220V； 5、电机功率：约 1.25kW； 6、搅拌转速：≥ 185(r/min)； 7、料桶转速：≥ 15(r/min)； 8、整体采用 304 不锈钢制造，装有安全防护罩。
15	双头双尾炒炉	1、参考尺寸：2000*1200*800+450mm； 2、采用 201 不锈钢拉丝板制作，炒灶台面及水围、炉围≥ 1.0mm 厚；左、右侧围板及前面板≥ 1.0mm 厚；炒灶主架采用 40*40*4mm 角钢焊接；采用风阀、气阀联动同步操作；鼓风风机额定工作电压 AC220V/50Hz，额定功率 550W；带可调节承置脚 4 个、尾撑 2 个。 3、配备燃气公司专用气管，熄火保护装置。
16	压面机	1、参考尺寸：900*650*1300mm； 2、电压：380V；

		3、功率：2200W； 4、铜芯电机。不锈钢机身；具备揉面功能；压面辊 304 不锈钢材质，双向可调。
17	单门电蒸箱	1、参考尺寸：700*600*1500mm 2、电压：380V 3、功率：12kW 4、盘数：可放 12 盘
18	煮面炉	1、参考尺寸：约为 510*510*800mm； 2、304 不锈钢炉身； 3、配备注水开关龙头和排水阀。
19	电炸锅	1、参考尺寸：800*600*800+120mm； 2、内胆材料用 304 不锈钢板，面板钢板厚 ≥ 1.0 mm，配 4 个 4 寸活动胶轮。
20	残食台	1、参考尺寸：1800*700*800+150mm； 2、采用 201 不锈钢拉丝板制作，水池台面、星盆及后背板材厚度 ≥ 1.5 mm；池深约 270mm，后背高度 150mm，厚度 ≥ 50 mm；水池设不锈钢圆管横撑，立腿采用不锈钢圆管，壁厚 ≥ 1.5 mm；配不锈钢下水洁具 1 套，调节脚 4 个。
21	卡务终端一体机	1、参考尺寸约为 630mm（长）*690mm（宽）*1670mm（高）； 2、工控主板不低于 8 个 COM 接口，8 个 USB 接口，1 个并口，2 个 10/100M 自适应网口；声卡、显卡、网卡集成； 3、CPU 四核 2.0GHz； 4、性能不低于固态硬盘 120G，SATA 接口，工作温度 $-20^{\circ}\text{C}\sim 70^{\circ}\text{C}$ ，平均无故障时间 $\geq 1,500,000$ 小时，读速度 $\geq 241\text{MB/s}$ ，写速度 $\geq 123\text{MB/s}$ ；内存 4G DDR3； 5、电源额定功率：200W；P.G 信号：100-500ms；保持时间：16ms(min)； 6、液晶显示屏 19 寸液晶显示屏；4:3，最佳分辨率：1280*1024*75Hz； 7、触摸屏：19 寸红外触摸屏；防尘、防污、防爆安全型红外触摸屏，定位准确无漂移，触摸次数无限制，最小触摸物体直径 8mm，响应速度： $<20\text{ms}$ ，工作温度 $-40^{\circ}\text{C}\sim 70^{\circ}\text{C}$ ，防静电 $\geq 8\text{kV}$ ； 8、电动读卡器：支持 ISO7811 标准磁条卡、ISO7816 标准芯片卡、ISO14443 标准 RF 卡，支持磁感应进卡及卡片宽度进卡，进卡速度 $\geq 100\text{mm/S}$ ，支持前端出卡、后端出卡（吞卡）及夹卡出卡方式； 9、二代身份证识别：公安部认证模块，符合 ISO/IEC 14443 TYPE B 标准的非接触卡，感应距离大于 50mm，感应面积 $\geq 100\text{mm}\times 100\text{mm}$ ；工作温度： $0^{\circ}\text{C}\sim 50^{\circ}\text{C}$ ；读卡时间 $<1\text{s}$ ；通讯接口 RS232 或者 USB 通讯接口； 10、摄像头：USB 接口嵌入式针孔，1080P 输出，1/2.8"，CMOS，最低照度：彩色：0.2 lux，黑/白：0.05，3D 降噪，宽动态，数字宽动态，背光补偿； 11、热敏打印机，RS-232 接口、打印机芯、打印速度 $\geq 170\text{mm/S}$ ，

		打印机寿命≥ 100 万行字符, 打印宽度: 80mm 卷式热敏纸, 具有纸将尽及防卡纸等功能; 12、证卡打印机: 兼容斑马和 DATACARD 两款打印机; 13、IO 控制板 RS232 接口, 直接和工控主板连接, 可以提供多路 LED 控制, 用于用户操作提示, 可以控制钞箱电子锁, 预留多路继电器, 可以对外可控电压输出; 14、密码键盘: 支持明密文输出, 标准 16 键防爆金属键盘, 10 个数字键, 6 个功能键 (支持可定义), 按键压力: 2~4N, 按键行程≥ 0.45mm, 工作温度$-20^{\circ}\text{C}\sim 60^{\circ}\text{C}$; 15、具备现金入钞模块: 金属防暴力外壳, 钥匙和锁为独立配置, 互不通用; 软件可用记忆棒升级; 16、UPS: UPS 具有自动在线稳压, 输入从 160~300VAC 安全运行, 高速同步转换, 具有 RS232、USB 接口, 可以软件配合, 进行相连系统的告警提示及自动安全关机; 17、直流供电模块: 提供 12V、24V 输出。 18、钞箱密码锁、无线 WiFi 模块 19、系统性能不低于正版 Win10 系统
22	ATP 荧光检测仪	1、操作程序: 智能系统, 可中英文切换; 2、处理器: 主频 1.88GHz, 4 核高速芯片; 3、检测精度: 1×10^{-18}mol; 4、检测范围: 0 to 999999 RLU; 5、检测时间: 15 秒; 6、检出模式: RLU; 7、数据存储: 4G 内存可存储 10 万条数据; 8、开机 30 秒自检; 9、配有 miniUSB 接口, 可将结果上传至 PC; 10、具有 WiFi、蓝牙传输功能, 可将结果无线上传数据分析平台; 11、仪器尺寸(W×H×D): 约 200 mm×80mm×40mm。
23	农残检测设备 D 型设备	1、仪器采用台式一体化系统检测技术, 将分光光度模块、新型农残检测模块、数字化管理模块、无线通讯模块集成于一体, 支持扩展检测 200 种食品安全检测项目; 2、显示屏幕: 仪器采用竖向液晶触摸屏显, 检测通道: ≥ 24 通道; 采用精密旋转比色池设计, 使用同芯片同光源校准精度, 解决不同光源之间的误差值; 3、操作系统: 仪器可在同一检测界面自动对应相关检测通道, 一次性选择 1-12 个样品名称。并可以对每个通道属性和样品信息单独进行编辑; 4、数据集成系统: 设备首页自动汇总分析检测数据, 包含: 周检测数据、月检测数据, 全部检测总数量, 均包含检测总数, 合格数, 不合格数, 以及相关柱形分析图。 5、数据库系统: 十几项数据库分类管理仪器: 包含项目类型、项目数据、检测数据、历史记录、国标信息、曲线信息、采样信息、检测信息、受检信息、复核信息、图表信息、光源校准

		信息、打印样式信息、样品库信息等等，数据库之间互相协调联动保证数据的真实完整性；同时产品数据库以及历史检测记录支持一键检索功能； 6、项目预设系统：仪器具有任务预设模块，一键提前预设； 7、具备打印功能； 8、仪器具备远程升级功能，并可持续性免费更新系统版本。
24	留样冰箱	1、参考尺寸：$\geq 650*6100*1950\text{mm}$；温度范围：$\geq 10^{\circ}\text{C}$—$-2^{\circ}\text{C}$，额定功率 210W， 2、容积：约 318L
25	排烟风机	1、参考：功率范围为 1.5-18kW；全压范围：200-800Pa； 2、转速：1450rpm；电压：380V 噪音值：约 70-75dB(A)； 3、不锈钢材质，风管$\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢。
26	风机支架	1、不锈钢材质支架；型吊架：角钢长度约 2440mm； 2、侧板、蜗壳等组件尺寸：侧板：约 $210 \times 210 \times 0.8\text{mm}$（厚度 0.8mm）轮盘：约 $580 \times 60 \times 0.8\text{mm}$。
27	减震器	1、材质：高碳钢或不锈钢弹簧，表面镀锌或喷涂防腐层； 2、负载范围：单台负载能力通常在 50-500kg；减震效率：振动传递率$\leq 5\%$。
28	进出口软连接	1、硅胶/高分子材料：具有耐高温（通常耐受 120°C 以上）、耐油污和抗腐蚀性能。
29	进出口变径	1、变径管与净化器、管道接口需采用硅胶密封条；变径管法兰尺寸通常为 $900*800\text{mm}$
30	吊车	1、吊车承载能力 10 吨，臂长动力符合场地需求，租赁两天。
31	高效低空净化器	1、范围：$30000\text{m}^3/\text{h}$；$35000\text{m}^3/\text{h}$；油烟净化率：普遍$\geq 95\%$； 2、额定功率：300-800W 电场极板：镀锌钢板；外壳材质：不锈钢和防火硅胶；电源系统：过流、过压自动保护，检修门开启时自动断电。
32	食堂餐座椅 4 人位	1、桌椅连体：$1200*600*740$ 2、餐桌基材：桌面采用 25 厚 E_{w} 级刨花板，0.8 厚防火板双饰面，两长边后成型处理，两短边采用 ABS 封边条，激光封边；金属桌架，钢管壁厚≥ 1.8，所有的金属表面经除油、除锈、陶化后喷塑处理。 3、餐椅基材：座、背板采用 12 厚 E_0 级硬杂木曲木多层胶合板，外覆≥ 0.6 厚的榉木木皮双贴，所有的木质表面采用水性漆均衡涂饰，隐孔半哑光效果；金属椅架，钢管壁厚≥ 1.8，所有的金属表面经除油、除锈、陶化后喷塑处理。 4、功能设置：桌椅连体，下脚设有尼龙合成纤维套脚。 ▲5、提供餐桌椅生产厂家的刨花板和曲木多层胶合板的国家认可的第三方机构出具的检测报告，并加盖投标人公章。
33	食堂餐座椅 2 人位	1、桌椅连体：$600*600*740$； 2、餐桌基材：桌面采用 25 厚 E_{w} 级刨花板，0.8 厚防火板双饰面，两长边后成型处理，两短边采用 ABS 封边条，激光封边；金属桌架，钢管壁厚≥ 1.8，所有的金属表面经除油、除锈、陶

		化后喷塑处理; 3、餐椅基材:座、背板采用 12 厚 E ₀ 级硬杂木曲木多层胶合板,外覆≥0.6 厚的榉木木皮双贴,所有的木质表面采用水性漆均衡涂饰,隐孔半哑光效果;金属椅架,钢管壁厚≥1.8,所有的金属表面经除油、除锈、陶化后喷塑处理; 4、功能设置:桌椅连体,下脚设有尼龙合成纤维套脚; ▲5、提供餐桌椅生产厂家的刨花板和曲木多层胶合板的国家认可的第三方机构出具的检测报告,并加盖投标人公章。
--	--	---

第二条 合同价格

1、合同总价格为大写:柒拾柒万壹仟伍佰捌拾元整(¥: 771580)

2、本合同价格已包含了购买货物的价格及安装、调试、保修、售后服务及将货物运至指定地点所发生的运费、装卸费等货物伴随服务的费用及其它相关费用,和中国政府根据现行税法征收的与本合同有关的一切税、费。

第三条 交货安装地点及时间

1、交货地点:北京经济管理职业学院(固安校区)

2、合同签订后 20 日内将全部设备运送至甲方现场并安装完毕(采购货物明细、报价和技术参数,需与投标文件内容一致)。

第四条 验收方法

1、甲方按产品外观、规格型号、技术指标以及产品性能进行验收,设备经验收合格后,乙方调试人员方可进行调试。

2、外观方面的验收:厨具整体协调,符合设计要求。如设备缺陷、损伤损坏、锈蚀、受潮等现象,甲方有权力拒绝接收,乙方应在甲方拒绝接收后 10 天内派人进行修复或换货处理。

3、性能方面的验收:设备运行声音无异常,震动在正常工作范围内,设备出力符合设备名牌及技术要求,如性能不合格,甲方有权力拒绝接收,乙方应在甲方拒绝接收后 72 小时内派人进行协商或换货处理。

第五条 付款时间及方式

1、合同签订后 3 个工作日,乙方向甲方提交合同总价 3%的履约保证金 23147.40 元(贰万叁仟壹佰肆拾柒元肆角整),甲方向乙方支付合同价款的 50%预付款 385790 元(叁拾捌万伍仟柒佰玖拾元整),项目所有设备交货安装调试完成、验收合格并经过正常使用后,甲方支付剩余 50%货款 385790 元(叁拾捌万伍仟柒佰玖拾元整),3% 履约保证金转为质保金,验收合格满 2 年后无质量问题,质保金一次性无息退还乙方。

2、本项目资金的唯一来源为财政预算资金；因财政预算资金拨付迟延，或者财政预算资金额度调整等原因，甲方未能及时收到财政预算资金，导致甲方无法按前述约定期限付款的，不视为甲方违约；甲方应在收到财政预算资金后 5 日内及时向乙方支付。

账户名称：北京金鼎正厨房设备有限公司

纳税人识别号：91110114327251370R

地址：北京市昌平区城北街道西关新水丰宾馆临 4 号

开户行：北京农商银行昌平支行

银行账号：0603010103000039571

第六条 货物的交货要求

1、乙方将完好无缺的产品送货到甲方指定的施工现场，并在甲方提供畅通的场地，负责卸货及安装、设备的调试，直至整体验收合格。

2、乙方送货提前一天通知甲方，甲方选出权威人员验收、收货。

3、乙方提供的设备及使用的材料应国家规定验收相关要求，如不符合相关要求，甲方有权拒绝接收货物并向乙方追偿相关损失。

第七条 质量保证

1、质保期：自货物验收合格之日起不低于 2 年，任何由乙方提供的设备质量问题，乙方负责免费维修。质保期满前 1 个月内成交人应负责一次免费全面检查，并写出正式报告，如发现潜在问题，应负责排除。

2、供货、安装、调试：

履约中，乙方需现场复核具体放置房间的实际尺寸并与采购人确认，以现场测量尺寸调整厨具尺寸，所报价格不作调整。质量要求和检测标准不变。

乙方需协助采购人做好安装前的准备工作。在接到采购人通知后 3 日内，乙方需派技术人员到现场对设备进行安装、调试工作。安装、调试及试运行后的设备应达到响应承诺的技术指标及服务指标。

3、售后服务要求：

(1) 所购设备出现使用问题或故障后，乙方需在 30 分钟内响应并提供远程解决方案，必要时需在 4 小时内到现场进行处置直至问题有效解决，在 12 小时内排除故障，在 24 小时内解决问题，如需返厂维修，需提供样机以保障项目顺利进行；

(2) 质保期内，乙方需提供上门服务、维修服务，免费更换设备，设备更换需在三天之内完成，乙方需自备安装调试及维修工具，相关费用包含在报价中，采购人不再另行支付。

(3) 质保期内，乙方需满足采购人对设备备品备件的替换需求，并保障配件的供应，相关费用包含在报价中，采购人不再另行支付。

(4) 质保期后，乙方负责为采购人提供可行性维修方案，并为采购人提供的延续性服务给予优惠。

(5) 质保期内，乙方需免费对产品进行全面的维护保养（每一年一次）。

4、服务团队：

(1) 乙方需按照采购人要求成立服务团队，有充足的人员和条件，保障本项目顺利实施，并对实施过程中可能遇到的问题提出解决预案。需制定全过程质量控制工作方案、实施细则以及此项工作的组织流程管理、开展和实施，并结合各阶段工作实际情况及时调整修订方案。

(2) 乙方需确定一名项目负责人全权负责工作的协调和管理，与主管部门保持必要的工作交流，及时汇报工作进度及信息反馈，遇情况需及时联系，合同期内未经采购人同意，项目负责人不得更换。

5、乙方服务标准：

(1) 自验收合格之日起提供设备自投入运行之日起2年内，乙方需提供至少4次现场巡检维护服务，提供7×24小时技术支持响应，包括：电话、在线客服、微信等形式，可随时记录及解答用户提出的问题，及时反馈信息；

(2) 乙方需针对本项目制定培训计划，提供灵活多样的培训方式，包括最终用户的操作培训、对运行维护人员的技术培训等。设备安装调试完毕，乙方需在现场对采购人的相关管理人员进行设备使用、操作及应急情况下处理方法进行培训，通过培训后，乙方需保证使用人员均能够掌握使用操作和简单维修技术，可以独立完成设备的使用操作、简单维护及基本故障诊断排除等。培训时间、地点、场地、次数采购人根据实际情况制定，培训费用包含在本项目报价中，采购人不再额外支付。

6、其他：

(1) 乙方需为采购人提供货物的采购、安装、运输、调试、集成、利旧、验收等一系列工作。乙方的报价应包含产品、配套服务、运费、人员、维修养护、备品备件等全部的费用，

采购人不再支付其它费用。若有漏报的品目，将要求乙方补报而不能增加报价，否则将被视为非实质性响应。

(2) 本项目中涉及的线材、辅料等数量仅做估值参考，具体用量以实际发生为准，费用需包含在本项目报价中，采购人不再支付除合同价款外的任何费用

第八条 货物的所有权和风险转移

1、供买双方确认货物并支付全部货款，由甲方接收时起，货物所有权转移至甲方，在此之前货物所有权属于乙方。

2、货物的毁损灭失风险，甲方验收合格并接收货物前由乙方承担，接收合格的货物后由甲方承担。

第九条 双方责任

1、甲方负责

①无正当理由无权拒收设备及逾期付款，否则应承担相应后果。

②货物送达交货地后，甲方指定堆放、安装地点

③甲方将厨房水源、电源接到甲方指定的位置，气源和灶台接口连接完毕，满足乙方调试的需要，以免推迟工期。

2、乙方责任

①乙方保证所供设备符合本合同约定品牌、规格等条件的全新产品。

②在设备交货安装后，双方共同验收，确保产品正常使用。

③乙方负责安排专业工作人员在施工现场配合乙方进行管线、电路、气路的施工安装技术指导。

第十条 违约责任

1、甲方需按合同约定支付乙方货款，无正当理由每延误一天，向乙方支付总货款 1%的违约金。若甲方延误支付超过 3 天，乙方有权单方解除合同拉回全部设备。

2、乙方必须保证在合同约定的送货时间将全部货物送抵甲方，乙方未在规定时间内送货或安装的，每延误一天，向甲方支付总货款 1%的违约金。若乙方延误供货超过 3 天，甲方有权单方解除合同。

第十一条 不可抗力

供买双方的任何一方由于不可抗力的原因不能履行合同时，应及时向对方通报不能履行或不能完全履行的理由，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构证明以后，允许延期履

行、部分履行或者不履行合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

第十二条 安全要求

- 1、乙方自行保管、看护现场的施工材料、机械设备，损坏、丢失自行负责。
- 2、乙方加强施工人员安全教育，严禁酒后进入施工现场，严禁偷盗、打架斗殴等违法违规现象，如发生，甲方可对乙方进行罚款处理，乙方负责由此带来的一切不利后果。

第十三条 其他约定

- 1、未尽事宜，供买双方共同协商解决。若协商不成，任何一方可向甲方所在地法院提起诉讼。
- 2、本合同双方盖章后生效，本合同共肆份，供、买双方各执两份，本合同附件具有同等法律效力。

甲方（盖章）：北京经济管理职业学院

地址：北京市昌平区城北街道西关新水丰宾馆

法人代表（签字）：___/___

委托代理人（签字）：倪卫

电话：8471051

邮编：100102

2025 年 8 月 12 日

乙方（盖章）：北京金鼎正厨房设备有限公司

地址：北京市昌平区城北街道西关新水丰宾馆
临4号

法人代表（签字）：贾新正

委托代理人（签字）：_____

电话：13716167184

邮编：102206

2025 年 8 月 12 日