

采购合同

项目名称： 厨卫用具

甲方： 江苏省常州市天宁区教育局

乙方： 常州市金波厨房设备用品有限公司

签订地： 常州

签订日期： 2021 年 08 月 27 日



1.2.2 货物数量：_____（详见清单）_____；

1.2.3 货物质量：_____（详见清单）_____。

1.3 价款

本合同总价为：¥ 280000 元（大写：贰拾捌万元人民币）。

分项价格：

序号	设备名称	品牌	规格型号	技术参数	数量	单位	单价	合价
工具间								
1	大单星水池	华杰	1000*600*500/150	SC-1000	1	台	760	760
设计制作标准参照〈不锈钢厨房设备 洗涮台〉（QB/T2319.2-2004）；洗盆的面板及池盆选用SUS304 厚度 1.0mm 不锈钢贴膜拉丝板；洗盆的支撑脚管选用Φ38*1.0mm 不锈钢管，配不锈钢包钢调节脚（水池不包含水龙头） ★所投不锈钢水池具有食品接触产品安全认证证书，投标文件中提供证书、证书查询网址及截图复印件（加盖生产厂家公章）								
男女更衣间								
1	挂墙式灭蝇灯（环保型<50平方米）	亨得利	500*220*350	40w	1	台	440	440
参数配置：电源：220V，功率：40W。								
主副食库								
1	地通架	金波	1200*500*250	DTJ-1200	3	台	418	1254
参数配置：优质 304 不锈钢 1、立柱：38×1.0mm 的不								



					锈钢管 2、横档：38×1.0mm的不锈钢管 3、台脚：可调节不锈钢子弹脚				
2	四层平板货架	华杰	1200*500*1550	HJ-1200	参数配置：优质304不锈钢 1、立柱：Ø38×1.0mm的不锈钢圆管 2、层板：304-1.0mm不锈钢 3、台脚：可调节不锈钢子子弹脚 ★所投不锈钢货架具有食品接触产品安全认证证书，投标文件中提供证书、证书查询网址及截图复印件（加盖生产厂家公章）	3	台	1026	3078
粗加工间									
1	双星水池	华杰	1300*760*800/150	SXSC-1300	设计制作标准参照〈不锈钢厨房设备 洗泔台〉（QB/T2319.2-2004）；洗盆的面板及池盆选用SUS304厚度1.0mm不锈钢贴膜拉丝板；洗盆的支撑脚管选用Φ38*1.0mm不锈钢管，配不锈钢包钢调节脚（水池不包含水龙头）	1	台	1026	1026
2	双星水池	华杰	1500*760*800/150	SXSC-1500	设计制作标准参照〈不锈钢厨房设备 洗泔台〉（QB/T2319.2-2004）；洗盆的面板及池盆选用SUS304厚度1.0mm不锈钢贴膜拉丝板；洗盆的支撑脚管选用Φ38*1.0mm不锈钢管，配不锈钢包钢调节脚（水池不包含水龙头）	2	台	1140	2280
3	大单星水池	华杰	1000*760*800/150	SC-1000	设计制作标准参照〈不锈钢厨房设备 洗泔台〉（QB/T2319.2-2004）；洗盆的面板及池盆选用SUS304厚度1.0mm不锈钢贴膜拉丝板；洗盆的支撑脚管选用Φ38*1.0mm不锈	1	台	874	874



					钢管, 配不锈钢包钢调节脚 (水池不包含水龙头)				
4	四通工作台	金波	1000*760*800/150	GZT-	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004) 选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 台面厚度 1.0mm, 柜内层板厚度 1.0mm; 配有可调脚	2	台	950	1900
5	四通工作台	金波	960*760*800/150	GZT-960	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004) 选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 台面厚度 1.0mm, 柜内层板厚度 1.0mm; 配有可调脚	1	台	950	950
6	四通工作台	金波	1500*760*800	GZT-1500	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004) 选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 台面厚度 1.0mm, 柜内层板厚度 1.0mm; 配有可调脚	4	台	1140	4560
7	座地式绞切机	飞凤	220v	JQ400	参数配置: 效率: 切肉片 400kg/h、切肉丝 200kg/h、绞肉 100kg/h, 肉片厚度: 4mm、6mm; , 功率: 1.1kw, 220V; 刀轴转速: 470r/min; 绞龙转速: 302r/min; 额定频率: 50Hz。	1	台	1763	1763
8	平板推车	金波	900*600	PBTC-900	板材选用 SUS304-2B 厚度为 1.0mm 不锈钢腹膜磨砂板; 支架选用 ϕ 38mm 厚度为 1.0mm 不锈钢管; 配备四个万向轮。	1	台	494	494



9	刀砧 板消毒 柜	金波	800*600 *1300	/	<ul style="list-style-type: none"> • 电压：220V SPN, 50/60Hz • 电量：30W • 规格：内置消毒殺菌紫外線 (UV) 燈, 安全設計：開門即關閉紫外線燈。 每次可放 14 件 28mm 厚 540*350MM 或 ϕ 450MM 砧板 	1	台	1216	1216
10	多功 能切 菜机	银鹰	220v	YQC-66 0	电压：220v SPN, 50HZ; 功率：1.1/0.75KW 生产能：300KG/H 整机重量：180KG	1	台	3857	3857
11	四层 冲孔 货架	华杰	1200*50 0*1550	HJ-120 0	参数配置：优质 304 不锈 钢 1、立柱： $\phi 38 \times 1.0$ mm 的不 锈钢圆管 2、层板：304-1.0mm 不锈 钢 3、台脚：可调节不锈钢子 弹脚	2	台	1026	2052
12	燃气 热水 器	志高	220v/1k w	18L	燃气加热，18L 热水容量	2	台	1520	3040
13	挂墙 式灭 蝇灯 (环 保型 <50 平方 米)	亨得 利	500*220 *350	40W	参数配置：电源：220V, 功率：40W。	1	台	440	440
主厨房									



1	燃气双头大锅灶	华杰	2200*1100*800/450	SDGT32/64A	<p>1、优质 SUS304-2B 不锈钢板制造，面板板厚 $\delta = 1.0$，台面一次折弯成型；侧板、前板及后立板板厚 $\delta = 1.0$，框架采用国标 40*40 镀锌角铁制作；</p> <p>2、配节能炉头，250W 双交流风机。3，炉膛采用搪砖工艺，更耐用。</p> <p>4、采用优质气阀（手动阀）；</p> <p>5、配直径 800 加厚铸铁翻边锅。</p> <p>6、配燃气调压器和表前调压器。</p> <p>7、带熄火保护装置（电磁阀）</p> <p>★所投大锅灶内置电磁阀通过 CJ/T 346-2010 标准，投标文件中提供第三方检测机构出具的检测报告复印件</p>	2	台	6460	12920
2	燃气单头大锅灶	华杰	1100*1100*800/450	SDGT35	<p>1、优质 SUS304-2B 不锈钢板制造，面板板厚 $\delta = 1.0$，台面一次折弯成型；侧板、前板及后立板板厚 $\delta = 1.0$，框架采用国标 40*40 镀锌角铁制作；</p> <p>2、配节能炉头，250W 双交流风机。3，炉膛采用搪砖工艺，更耐用。</p> <p>4、采用优质气阀（手动阀）；</p> <p>5、配直径 800 加厚铸铁翻边锅。</p> <p>6、配燃气调压器和表前调压器。</p> <p>7、带熄火保护装置（电磁阀）</p>	1	台	4180	4180



3	燃气单头炒菜灶	华杰	1100*1100*800/450	SCZT30-A	<p>1、优质 SUS304-2B 不锈钢板制造，面板板厚 $\delta = 1.5$，台面一次折弯成型；侧板、前板及后立板板厚 $\delta = 1.5$，框架采用国标 40*40 镀锌角铁制作；</p> <p>2、配节能炉头，250w 交流风机。</p> <p>3、采用优质气阀（手动阀）；</p> <p>4、配直径 800 加厚铸铁翻边锅。</p> <p>5、配燃气调压器和表前调压器。</p> <p>6、带熄火保护装置（电磁阀）</p> <p>★所投燃气炒菜灶熄火保护装置通过 CJ/T 421-2013 标准，提供第三方检测机构出具的检测报告复印件（复印件加盖生产厂家公章）。</p>	1	台	4180	4180
4	四通工作台	金波	1500*760*800	GZT-1500	<p>设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.0mm，柜内层板厚度 1.0mm；配有可调脚</p>	3	台	1140	3420
5	单通工作柜	金波	1500*760*800	GZG-D	<p>设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.0mm，柜内层板、门板厚度 1.0mm；配有可调脚</p>	1	台	2014	2014
6	四通工作台	金波	1300*760*800/150	GZT-1300	<p>设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.0mm，柜内层板厚度 1.0mm；配有可调脚</p>	1	台	1102	1102



7	双星水池	华杰	1300*760*800/150	SXSC-1300	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗泔台》(QB/T2319.2-2004); 洗盆的面板及池盆选用SUS304厚度1.0mm不锈钢贴膜拉丝板; 洗盆的支撑脚管选用Φ38*1.0mm不锈钢管, 配不锈钢包钢调节脚(水池不包含水龙头)	1	台	1026	1026
8	送餐车	金波	900*600*950	SCC-900	参数配置: 优质304不锈钢 1、台面: 304-1.0mm不锈钢 2、加强筋: 1.0mm不锈钢加强筋 3、脚轮: 4寸易得力灰色聚氨酯静音万向脚轮带刹车	1	台	684	684
9	调料台	金波	500*1100*800/450	TLT-500	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004) 选用SUS304贴膜拉丝不锈钢制作, 台面厚度1.0mm, 柜内层板厚度1.0mm; 配有可调脚	2	台	532	1064
10	四层冲孔货架	华杰	1200*500*1550	HJ-1200	参数配置: 优质304不锈钢 1、立柱: Ø38×1.0mm的不锈钢圆管 2、层板: 304-1.0mm不锈钢 3、台脚: 可调节不锈钢子弹脚	1	台	1026	1026
11	挂墙式灭蝇灯(环保型<50平方米)	亨得利	500*220*350	40W	参数配置: 电源: 220V, 功率: 30W。	1	台	440	440
蒸饭间									



1	蒸饭车	金波	24 盘	ZFC-24	采用 304 不锈钢材质, 外壳厚度 1.0mm, 内胆厚度 1.0mm, 饭盘采用不锈钢板一次冲压成型饭盘, 自动泄压装置, 手柄: 扳扣式渐进式门绞锁固定式脚设计, 门封条采用无毒硅胶门封条。	4	台	3306	1322 4
2	大单星水池	华杰	1000*760*800/150	SC-1000	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗泔台》(QB/T2319.2-2004); 洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.0mm 不锈钢贴膜拉丝板; 洗盆的支撑脚管选用 $\Phi 38*1.0$ mm 不锈钢管, 配不锈钢包钢调节脚 (水池不包含水龙头)	2	台	874	1748
3	四通工作台	金波	1500*760*800/150	GZT-1500	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004) 选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 台面厚度 1.0mm, 柜内层板厚度 1.0mm; 配有可调脚	3	台	1178	3534
二次更衣									
1	挂墙洗手星	华杰	500*450*350/150	XSX-500	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗泔台》(QB/T2319.2-2004); 洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.0mm 不锈钢贴膜拉丝板; 洗盆的支撑脚管选用 $\Phi 38*1.0$ mm 不锈钢管, 配不锈钢包钢调节脚 (水池不包含水龙头)	2	台	494	988
分餐间									
1	四通工作台	金波	1500*760*800	GZT-1500	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004) 选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 台面厚度 1.0mm, 柜内层板、门板厚度 1.0mm; 配有可调脚	6	台	1140	6840



2	单通工作柜	金波	1800*760*800	GZG-D	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004) 选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 台面厚度 1.0mm, 柜内层板、门板厚度 1.0mm; 配有可调脚	6	台	2242	1345 2
3	双星水池	华杰	1200*760*800/150	SXSC-1200	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗涮台》(QB/T2319.2-2004); 洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.0mm 不锈钢贴膜拉丝板; 洗盆的支撑脚管选用 $\Phi 38*1.0$ mm 不锈钢管, 配不锈钢包钢调节脚 (水池不包含水龙头)	1	台	988	988
4	冰箱	银都	600*625*1815	318	一工程型, 全铜管 一使用高效合资压缩机 一数字式电子温控器 一制冷速度快, 制冷效果好 一柜温温度范围: $2^{\circ}\text{C} \sim 10^{\circ}\text{C}$ ★所投产品通过中国能效标识认证, 能效等级达到一级, 提供能效标识、查询网址及截图。	1	台	1786	1786
5	挂墙式灭蝇灯 (环保型 <50 平方米)	亨得利	500*220*350	40W	参数配置: 电源: 220V, 功率: 40W。	1	台	440	440
6	紫外线杀菌灯	虎丘	40w	40W	参数配置: 电源: 220V, 功率: 40W。	2	台	220	440
消毒间									



1	热风循环消毒柜	华杰	1320*770*1640	RTP720	容积: ≥720L, 电压/功率: 220V/4.4KW。高温消毒, 能有效杀灭肝炎病毒和常见大肠杆菌、葡萄球菌等肠道传染病病毒, 杀菌率达99.9%以上。 ★所投产品达到二星级消毒标准。脊髓灰质炎病毒灭活对数值>4。符合GB17988-2008标准。投标文件中提供由第三方检测机构出具的检测报告复印件(复印件加盖生产厂家公章)	2	台	3762	7524
2	左单星工作台	华杰	1200*760*800/150	GZT-1200	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗滌台》(QB/T2319.2-2004); 洗盆的面板及池盆选用SUS304厚度1.0mm不锈钢贴膜拉丝板; 洗盆的支撑脚管选用Φ38*1.0mm不锈钢管, 配不锈钢包钢调节脚(水池不包含水龙头)	1	台	1064	1064
餐车存放									
1	定制保温送餐车	金波	根据现场定制	定制	优质304不锈钢, 厚度1.2mm, 脚轮: 4寸易得力灰色聚氨酯静音万向脚轮带刹车; 内层隔热保温;	19	台	2888	54872
洗碗间									
1	单孔收残台	金波	1500*760*800/150	SCT-1500	一厂制品, 板材采用优质SUS304#不锈钢板材制造; 一面板厚度1.0mm, 腿采用Φ38mm*1.0mm的不锈钢管, 横通为Φ38mm*1.0mm的不锈钢管, 配不锈钢调平脚。	2	台	798	1596
2	大单星水池	华杰	1200*760*800/150	SC-1200	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗滌台》(QB/T2319.2-2004); 洗盆的面板及池盆选用SUS304厚度1.0mm不锈钢贴膜拉丝板; 洗盆的支撑脚管选用Φ38*1.0mm不锈钢管, 配不锈钢包钢调节	4	台	988	3952



					脚（水池不包含水龙头）				
3	大单星水池	华杰	1000*760*800/150	SC-1000	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗涮台》（QB/T2319.2-2004）；洗盆的面板及池盆选用SUS304厚度1.0mm不锈钢贴膜拉丝板；洗盆的支撑脚管选用Φ38*1.0mm不锈钢管，配不锈钢包钢调节脚（水池不包含水龙头）	2	台	874	1748
4	四通工作台	金波	1500*760*800/150	GZT-1500	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）选用SUS304贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度1.0mm，柜内层板厚度1.0mm；配有可调脚	1	台	1178	1178
5	四通工作台	金波	1400*760*800/150	GZT-1400	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）选用SUS304贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度1.0mm，柜内层板厚度1.0mm；配有可调脚	1	台	1140	1140
6	四层隔栅货架	华杰	1200*500*1550	HJ-1200	参数配置：优质304不锈钢 1、立柱：Φ38×1.0mm的不锈钢圆管 2、层板：304-1.0mm不锈钢 3、台脚：可调节不锈钢子弹脚	1	台	1026	1026
7	燃气热水器	志高	220v/1kw	18L	燃气加热，18L热水容量	2	台	1520	3040
8	挂墙式灭蝇灯（环保型<50平方米）	亨得利	500*220*350	40w	参数配置：电源：220V，功率：40W。	1	台	440	440

教师餐厅



扫描全能王 创建

学校根据现场自购

1	双星 洗手 盆柜	华杰	1500*70 0*800/1 50	SX-150 0	设计制作标准参照《不锈 钢厨房设备 洗滌台》 (QB/T2319.2-2004); 洗 盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.0mm 不锈 贴膜拉丝板; 洗盆的支撑 脚管选用Φ38*1.0mm 不锈 钢管, 配不锈包钢调节 脚(水池不包含水龙头)	1	台	2546	2546
2	挂墙 式灭 蝇灯 (环 保型 <50 平方 米)	亨得 利	500*220 *350	40w	参数配置: 电源: 220V, 功率: 40W。	1	台	440	440
排烟系统									
1	蒸饭 间集 气罩 (炊 饭 机)	金波	6000*11 00*500	CFJ-60 00	参数配置: 罩体: 1.0mm 板, 骨架: 1.0mm 板, 折弯 焊接组成。	1	组	4180	4180
3	油网 烟罩	金波	8000*13 50*500	YZ-800 0	烟罩净化效率符合国家饮 食业油烟排放标准 GB18483-2001; 罩体选用 SUS304 贴膜拉丝不锈 制作, 厚度: 1.0mm, 内置式 过滤装置, 内置水泵喷淋 循环装置。安全: 阻隔烟 火, 杜绝火灾隐患; 节能: 一体化设计可独立运行, 运行成本低; 操作: 安装、 使用简易化, 风机易拆卸, 便于后期维护。	1	组	5472	5472
4	不锈 钢风 管	金波	800*500	FG-800	采用不锈制作, 厚度 1.0mm	24 3	平 方 米	186	4519 8
5	不锈 钢弯 头	金波	/	WT-1.0	采用不锈制作, 厚度 1.0mm	39	平 方 米	186	7254



6	不锈钢大小头	金波	/	/	采用不锈钢制作, 厚度 1.0mm	8	平方米	186	1488
7	油烟净化一体机	博丰	20000 风量	7.5kw	该机集排烟, 净化, 消音为三合一一体, 采用最可靠的机械式除油烟技术, 净化后的洁净气体可直接对外排放, 该机组克服了现有产品单一功能的简单组合所存在的缺陷与不足, 是餐饮业理想的环保设备, 功率: 7.5kw/380v, 具有国家环保认证证书, 检测报告 (具有中国环境保护产品认证)	1	台	10260	10260
8	柜式风机	博丰	15000 风量	5.5kw	国内品牌电动机, 优质风叶轮, 电功率: 5.5KW/380V	1	台	6080	6080
9	风机延时启动启动箱	博丰	风机配套	配套	采用星三角降压启动方式, 元器件采用优质国产元器件, 带缺相、漏电、过热保护。	2	套	760	1520
10	高温防火阀	金波	800*700	FHF-800	熔断温度 280 度	1	套	760	760
11	槽钢基础	金波	风机配套	配套	/	1	套	342	342
12	排烟灭火系统	顺康	双瓶组系统	SZSKMH 01	不锈钢箱体, 包含 1.4L 机械启动驱动瓶组, 12L 贮存瓶组, 喷嘴, 火灾探测机构, 末端火灾探测机构, 手动装置, 控制盘, 声光报警器, 厨房专用灭火剂等 ★投标文件中提供灭火系统灭火时间检测报告, 响应文件中提供第三方检测机构出具的检测报告复印件	1	套	10640	10640
						1	项	380	380
13	吊装费	金波	/	/	/	1	项	380	380
14	安装配件	金波	/	/	/				
合计: 280000									



1.4 付款方式和发票开具方式

1. 本合同项下所有款项均以人民币支付。
2. 本合同项下的采购资金由甲方自行支付，乙方向甲方开具发票。
3. 结算原则：按实结算。
4. 如设计变更，增加的设备在清单中有的，按二次报价执行，若增加的设备在清单中没有的，结算时参照相似设备的报价，双方协商解决。
5. 付款方式：货到安装并验收合格后，甲方支付至合同总额的 95%；投入使用满贰年无问题后，支付至合同总价的 100%（无息）。

1.5 货物交付期限、地点和方式

1. 乙方应当在合同签订后 叁拾 天内将货物安装调试完毕交付甲方正常使用，地点由甲方指定。
2. 乙方交付的货物应当完全符合本合同所规定的货物、数量和规格要求。乙方提供的货物不符合合同规定的，甲方有权拒收货物，由此引起的风险，由乙方承担。
3. 货物的到货验收包括：生产厂家名称、品牌、型号、规格、数量、外观质量、配置及货物包装是否完好。
4. 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，



视为未按合同约定交货，乙方负责补齐，因此导致逾期交付的，由乙方承担相关的违约责任。

5. 货物和系统调试验收的标准：按行业通行标准、厂方出厂标准和乙方响应文件的承诺。甲乙双方应在货物安装调试完毕后的叁个工作日内进行运行效果验收，在验收之前，乙方需提前提交相应的调试计划（包括调试程序、环境、内容和检验标准、调试时间安排等）供甲方确认，乙方还应对所有检验验收调试的结果、步骤、原始数据等作妥善记录。如甲方要求，乙方应将记录提供给甲方。调试检验出现全部或部分未达到本合同所约定的技术指标，甲方有权选择下列任一处理方式：

- a. 重新调试直至合格为止；
- b. 要求乙方对货物进行免费更换，然后重新调试直至合格为止。

甲方因乙方原因所产生的所有费用均由乙方负担。

1.6 伴随服务 / 售后服务

1.6.1. 乙方应按照国家有关法律法规规章和“三包”规定以及合同所附的“服务承诺”提供服务。

1.6.2. 除前款规定外，乙方还应提供下列服务：

- (1) 货物的现场安装、调试和/或启动监督；
- (2) 就货物的安装、启动、运行及维护等对甲方人员进行免费培训。

1.6.3 若竞争性磋商文件中不包含有关伴随服务或售后服务的承诺，双方作如下约定：

(1) 乙方应为甲方提供免费培训服务，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、性能、主要部件的构造及处理，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，如甲方未使用过同类型货物，乙方还需就货物的功能对甲方人员进行相应的技术培训，培训地点主要在货物安装现场或由甲方安排。



(2) 所购货物按乙方磋商承诺提供免费维护和质量保证，保修费用计入总价。

(3) 保修期内，乙方负责对其提供的货物整机进行维修和系统维护，不再收取任何费用，但不可抗力（如火灾、雷击等）造成的故障除外。

(4) 货物故障报修的响应时间按乙方磋商承诺执行。

(5) 若货物故障在检修 8 工作小时后仍无法排除，乙方应在 48 小时内免费提供不低于故障货物规格型号档次的备用货物供甲方使用，直至故障货物修复。

(6) 所有货物保修服务方式均为乙方上门保修，即由乙方派员到货物使用现场维修，由此产生的一切费用均由乙方承担。

(7) 保修期后的货物维护由双方协商再定。

1.6.4 本项目免费保修期为贰年。自产品验收合格之日起计算。

1.7 违约责任

1.7.1 除不可抗力外，如果乙方没有按照本合同约定的期限、地点和方式交付货物，那么甲方可要求乙方支付违约金，违约金按每迟延交付货物一日的应交付而未交付货物价格的5%计算，最高限额为本合同总价的5%；迟延交付货物的违约金计算数额达到前述最高限额之日起，甲方有权在要求乙方支付违约金的同时，书面通知乙方解除本合同；

1.7.2 除不可抗力外，如果甲方没有按照本合同约定的付款方式付款，那么乙方可要求甲方支付违约金，违约金按每迟延付款一日的应付而未付款的5%计算，最高限额为本合同总价的5%；迟延付款的违约金计算数额达到前述最高限额之日起，乙方有权在要求甲方支付违约金的同时，书面通知甲方解除本合同；



1.7.3 除不可抗力外，任何一方未能履行本合同约定的其他主要义务，经催告后在合理期限内仍未履行的，或者任何一方有其他违约行为致使不能实现合同目的的，或者任何一方有腐败行为（即：提供或给予或接受或索取任何财物或其他好处或者采取其他不正当手段影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为）或者欺诈行为（即：以谎报事实或者隐瞒真相的方法来影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为）的，对方当事人可以书面通知违约方解除本合同；

1.7.4 任何一方按照前述约定要求违约方支付违约金的同时，仍有权要求违约方继续履行合同、采取补救措施，并有权按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失；任何一方按照前述约定要求解除本合同的同时，仍有权要求违约方支付违约金和按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失；且守约方行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式；

1.7.5 除前述约定外，除不可抗力外，任何一方未能履行本合同约定的义务，对方当事人均有权要求继续履行、采取补救措施或者赔偿损失等，且对方当事人行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式；

1.7.6 如果出现政府采购监督管理部门在处理投诉事项期间，书面通知甲方暂停采购活动的情形，或者询问或质疑事项可能影响中标结果的，导致甲方中止履行合同的情形，均不视为甲方违约。

1.8 合同争议的解决

本合同履行过程中发生的任何争议，双方当事人均可通过和解或者调解解决；不愿和解、调解或者和解、调解不成的，可以选择下列第 2 种方式解决：



1.8.1 将争议提交 甲方所在地 仲裁委员会依申请仲裁时其现行有效的仲裁规则裁决;

1.8.2 向 (被告住所地、合同履行地、合同签订地、原告住所地、标的物所在地等与争议有实际联系的地点中选出的人民法院名称) 人民法院起诉。

1.9 合同生效

本合同自双方当事人盖章或者签字时生效。

甲方: 江苏省常州市天宁区教育局

乙方: 常州市金波厨房设备用品有限公司

地址: 天宁区竹林北路256号

地址: 天宁区彩虹城1-108#

法定代表人或授权代表(签字):

法定代表人或授权代表(签字):

金波

邮政编码: 213000

邮政编码: 213000

电话: 0519-88123750

电话: 0519-85324156

传真:

传真: 0519-85326772

开户银行:

开户银行: 江南农村商业银行天宁支行

开户账号:

开户账号: 898320401010120100006299

