

项目合同书

项目编号：采购计划-[2025]-00068 号

项目名称：长春市第三十八中学（长春现代商务职业技术学校）烘焙实训室项目

采购合同采购人：长春市第三十八中学（长春现代商务职业技术学校）

供应商：吉林省祥云翔科技有限公司

日期：2025 年 6 月 26 日

合同编号：采购计划-[2025]-00068 号-1

签订地点：长春

签订日期：2025 年 6 月 26 日

采购任务编号：采购计划-[2025]-00068 号

长春市第三十八中学（长春现代商务职业技术学校）需求的“长春市第三十八中学（长春现代商务职业技术学校）烘焙实训室项目”经吉林省融信建设项目管理有限公司以编号为采购计划-[2025]-00068 号 的招标文件在国内公开招标，经评标委员会评定吉林省祥云翔科技有限公司（第一标段烘焙实训室项目）为中标单位。供需双方按照《中华人民共和国民法典》和有关法律法规，遵循平等、自愿、公平和诚实信用原则，同意按照下面的条款和条件订立本合同，共同信守。

一、货物名称、产地、规格、数量

序号	货物名称	品牌	型号	数量	单价(元)	小计金额(元)
1	烘焙教学资源包	祥云翔	XYHBB	1	110000	110000
2	烘焙教学实训平台（核心产品）	祥云翔	SEC-3Y-1S T	1	90000	90000
3	三层电烤箱（带一层石板、蒸汽）	三麦	HB-SEC-3Y	2	26000	52000

	(核心产品)					
4	5 盘电热风炉+16 盘常温醒发箱	三麦	SCVE-5C-P	1	25000	25000
5	急冻柜小 (单门 10 盘)	酷比奇	KBQ10P	1	16600	16600
6	急冻柜大 (单门 15 盘)	酷比奇	KBQ15P	1	18000	18000
7	微波炉	祥云翔	XYXWBL	4	800	3200
8	四开门冰箱	酷比奇	D1.0U4F	1	8500	8500
9	多功能打面机 (半包粉)	美伦蒂诺	ML-SM-50	2	14800	29600
10	折叠立式开酥机	美伦蒂诺	ML-DS-520	1	15800	15800
11	冷冻式醒发机	美伦蒂诺	ML-CF/CS-32	1	15600	15600
12	打蛋机	美伦蒂诺	ML-PM-40	2	4500	9000
13	厨师机	大草原	CS-B7A	9	2400	21600
14	烤盘车 (18 盘)	祥云翔	XYXKPC	2	900	1800
15	冷藏式操作台	祥云翔	XYXLCT	2	5600	11200
16	不锈钢操作台	祥云翔	XYXBXT	8	2000	16000
17	圆角大理石板	祥云翔	XYXDLS	22	500	11000
18	制冰机	祥云翔	IMZ-160DM 1SS	1	9800	9800
19	50 寸电视机+音响	祥云翔	XYXDS50	1	2200	2200
20	小厨宝	祥云翔	XYXXCB	1	500	500
21	烘焙教学实训所需工器具	祥云翔	XYXHBQJ	1	79000	79000
22	卫生防护套装	祥云翔	XYXFHTZ	32	500	16000
23	安全防护套装	祥云翔	XYXFHTZ	1	1200	1200

二、合同价款

2.1 合同总价：人民币 (大写) 伍拾陆万叁仟陆佰元整，(小写) 563600 元 (含税金额)。

三、交货地点及交货时间

3.1 交货时间及地点

3.1.1 交货期：合同订立后 9 天内。

3.1.2 地点：吉林省长春市朝阳区孟家五路西 1 号长春市第三十八中学（长春现代商务职业技术学校）。

四、付款：合同签订并验收合格后向需方开具增值税普票，达到付款条件起 30 日内支付总额的 95%，使用 1 年后达到付款条件付合同总额的 5%。

五、安装调试：（严格执行国家相关标准）

六、验收（严格执行国家相关标准）

1. 乙方应在约定的期限内按甲方订货限期要求将产品送至甲方指定的地点。装车、运输、保险等费用由乙方承担。

2. 乙方应按约定的数量交付产品。

七、知识产权及有关规定

7.1 供方应保证所供货物符合国家的有关规定。

八、伴随服务

8.1 供方还应提供下列服务：货物的运输、装车。

8.2 上述伴随服务的费用应包含在合同价中，不单独进行支付。

九、质量保证期及售后服务

9.1 质量保证期：货物自验收之日起 5 年。

9.2 售后服务：7×24 小时响应，一般性使用问题，2 小时内提供解决方案；涉及设备停机或安全隐患的问题，4 小时内安排技术人员现场处理。

十、供方履约延误

10.1 供方应按照合同规定的时间、地点交货和提供服务。

10.2 如供方无正当理由拖延交货或不按投标文件提供服务，将受到以下制裁：加收误期赔偿或违约终止合同。

10.3 在履行合同过程中，如果供方遇到可能妨碍其按时交货和提供服务的情况，应及时以书面形式将拖延的事实，可能拖延的期限和理由通知需方。需方在收到供方通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否通过修改合同，酌情延长交货时间或延期提供服务，或者终止合同。

十一、误期赔偿

11.1 除合同第 14 条规定外，如果供方没有按照合同规定的时间交货和提供服务，供方应向需方支付误期赔偿费。误期赔偿费每天按迟交货物的交货价或延期服务的服务费用的百分之一（1%）计收，直至交货或提供服务为止。一天按 24 小时计算，不足一天按一天计算。但误期赔偿费的最高限额不超过合同价的百分之五（5%）。

11.2 误期赔偿费可从应付货款中扣除。

11.3 收取误期赔偿费不影响需方采取合同规定的其他补救措施的权利。

11.5 在收取误期赔偿费期间，需方有权决定是否终止合同。

十二、履约保证金：无。

十三、不可抗力

13.1 如果供需双方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务，不应该承担误期赔偿或不能履行合同义务的责任。

13.2 本条所述的“不可抗力”系指那些双方无法控制，不可预见的事件，但不包括供需双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震以及其它供需双方商定的事件（供需双方认定国家政策重大变化属不可抗力）。

13.3 在不可抗力事件发生后，当事方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知对方。供需双方应尽实际可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的方案履行不受不可抗力影响的其他事项。供需双方应通过友好协商在合理的

时间内达成进一步履行合同的协议。

十四、争端的解决

15.1 供需双方应通过友好协商，解决在执行本合同过程中所发生的或与本合同有关的一切争端。如从协商开始十（10）天内仍不能解决，可以向有关合同管理部门提请调解。

15.2 如果调解不成，供需双方的任何一方可以向人民法院提起诉讼。诉讼由合同签订地人民法院管辖。

15.3 诉讼费除法院另有裁决外均由败诉方负担。

15.4 在诉讼期间，除正在进行诉讼的部分外，本合同的其它部分应继续执行。

十五、违约终止合同

16.1 在需方因供方违约而按合同约定采取的任何补救措施不受影响的情况下，需方可在下列情况下向供方发出书面通知，提出终止部分或全部合同。

（1）如果供方未能在合同规定的限期或需方同意延长的限期内提供部分或全部货物和服务。

（2）如果供方未能履行合同规定的其它任何义务。

（3）如果需方认为供方在本合同的竞争或实施中有腐败和欺诈行为。为此，定义如下：“腐败行为”是指提供、给予、接受或索取任何有价值的东西来影响采购人员在采购过程或合同实施过程中的行为；“欺诈行为”是指为了影响采购过程或合同实施过程而谎报事实，损害采购人的利益，包括供货单位之间串通，人为地使供货活动丧失竞争性，损害采购人所能获得的权益。

16.2 如果需方根据上述第 16.1 款的规定，终止了全部或部分合同，需方可以依其认为适当的条件和方法购买与未交货物类似的货物，供方应对购买类似货物所超出的那部分费用负责。供方提交的履约保证金将被作为需方采取上述补救措施的购买资金的一部分。并且，供方应继续履行合同中未终止的部分。

十六、破产终止合同

17.1 如果供方破产或丧失清偿能力，需方可在任何时候以书面形式通知供方终止合同而不给供方补偿。该终止合同将不损害或影响需方已经采取或将要采取任何补救措施的权力。

十七、合同转让和分包

18.1 供方不得部分转让和分包或全部转让和分包其应履行的合同义务。

十八、需要补充的合同条款

19.1 根据评标过程中或者商务谈判时商定的条款和条件在订立合同时标明。

十九、适用法律

20.1 本合同按照中华人民共和国的现行法律进行解释。

二十、合同生效

21.1 本合同在供需双方法定代表人或其授权代理人签字并加盖公章并且采购方收到供方提交的履约保证金后生效。

二十一、合同附件

22.1 下列文件构成本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力：

- 1、招标文件及澄清、补充文件；
- 2、供方的投标文件、在投标期间的书面承诺文件和售后服务承诺书；
- 3、产品样本（与合同配置不符之处，以合同为准）；
- 4、中标通知书；
- 5、验收报告单；
- 6、合同的其他附件：

上述合同附件如果有不一致之处，以日期在后的和对需方有利的为准。

二十二、合同修改

23.1 除供需双方和采购方签署书面修改、补充协议，并成为本合同不可分割的一部分之外，本合同条件不得有任何变化或修改。

二十三、合同备案

24.1 自本合同订立之日起七个工作日内，向本级政府采购监督管理部门备案。

二十四、政府采购法对政府采购合同变更终止的规定：“政府采购合同的双方当事人不得擅自变更、中止或者终止合同。政府采购合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当变更、中止或者终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方都有过错的，各自承担相应的责任。”在本合同中，双方当事人指供需双方。

需方：长春市第三十八中学（长春现代商务职业技术学校）

地址：吉林省长春市朝阳区孟家四路1号

法定代表人：

或授权委托人：张丽娟

签字日期：2025年6月26日

邮政编码：130021

电话：043181876633

传真：无

联系人：张丽娟

开户银行：中国建设银行股份有限公司
长春高新技术产业开发区支行

账户名称：长春市第三十八中学（长春现代商务职业技术学校）

账号：2205 0137 0100 0000 1907

供方：吉林省祥云翔科技有限公司

地址：吉林省长春市南关区财富领域509室

法定代表人：于晶晶

或授权代理人：

签字日期：2025年6月26日

邮政编码：130000

电话：17678305212

传真：无

联系人：于晶晶

开户银行：招商银行股份有限公司长春分行

账户名称：吉林省祥云翔科技有限公司

账号：4319 0186 6910 101

附件 1:

序号	货物名称	投标文件对应的货物情况、技术规格	备注
1	烘焙教学资源包	我公司的产品具备以下参数 一、课程资源包满足汇集 100 名世界冠军师资教学内容，其中有日本小山进，法国 mof 阿诺德，日本甜点大师和泉光一，烘焙世界冠军蔡叶昭等行业学科带头人共同制定，有较全面的理论知识与实操教程，除有古典和现代的烘焙知识外，兼顾产品的经典与新颖性；还有日式、港式、台式等系列烘焙教学资源更适合当前国内市场的需求，使课程资源包在具备专业性、时代性的同时，更具广泛的实用型，在图片及视频拍摄方面，每张 照片视频文字都经过精心拍摄，剪辑，较对，满足清晰全面的表达出教学内容。解决在 国内烘焙院校的课程资源包领域填补相关项空白。 二、内容及技术要求： 1. 教学资源包按照教学模块采用模块化开发模型； 2. 场景中的各类设备、器具按照参数进行建设和添置； 3. 教师可以使用教学资源包进行示范演示教学，学生可以使用教学资源包自主实训； 4. 教学资源包中有对各个设备、操作流程、制作过程、设备维护、安全管理进行讲解。 三、功能要求： 1. 有烘焙模块化，满足设备使用和维护、制作流程管控、制作标准管控，为提升综合水平，可不同组分工制作，协作完成一项任务，了解不同设备，器具的使用方法和效果； 2. 满足两种选择训练模式：固定组合、随机组合； 3. 教学资源包中含有结构认知的功能，可认知的结构要包括：设计构图原理、原料之间的作用原理、设备对产品的制作原理、色彩搭配原理、产品制作过程等； 4. 教学资源包满足学习烘焙设备的使用与维护：学习烤箱、搅拌机、烘焙模具等烘焙设备的选择、使用方法和维护保养 4.1. 热风炉用途和使用规范 4.2. 开酥机用途和使用规范 4.3. 丹麦机用途和使用规范 4.4. 打蛋机用途和使用规范 4.4 风炉的用途和使用规范 4.5 急冻柜的用途和使用规范 4.6 打蛋机的用途和使用规范 4.7 醒发箱的用途和使用规范 4.8 多功能打面机的用途和使用规范 4.9 厨师机的用途和使用规范 4.10 制冰机的用途和使用规范 5. 教学资源包满足学习职业素养，更好的了解工作岗位工作内容及任职标准以及任职要求	

		5.1 裱花师职业素养 5.2 面包师职业素养 5.3 甜点师职业素养 5.4 翻糖师职业素养 6、有原料、小工具理论知识，不同产品有不同工具材料 6.1 烘焙原料知识：了解不同类型的面粉、糖、酵母、乳制品、蛋、油脂、添加剂等原料的特性、用途和对最终产品的影响； 6.2 烘焙化学与生物学原理：学习烘焙过程中的化学变化（如蛋白质的凝固、淀粉的糊化、糖的焦化等）和生物学变化（如酵母发酵、面团的醒发等）； 6.3 烘焙工艺中用的器具功能及专业词汇解释：掌握制作工艺、温度和时间控制等； 6.4 食品安全与卫生有：食品安全的相关法规，掌握烘焙过程中的卫生操作和食品储存方法。设备及操作台、器具卫生标准； 7、烘焙产品的设计与创新有：学习如何根据市场需求和个人创意设计新产品，包括配方研发、口味搭配、造型设计等 7.1 色彩的运用 7.2 构图原理 7.3 造型设计相关的软硬件知识 8、产品配方制作教程有 8.1 面包、蛋糕制作教程 8.2 裱花制作教程 8.3 翻糖制作教程 9. 烘焙成本计算与管理有：掌握烘焙成本的计算方法，包括原材料成本、人工成本、设备折旧等，以及如何进行成本控制和经营管理；提供功能软件截图证明。 10、教学管理系统有，教师可依据教学需求组合开展教学内容，提高教学质量、调动学习氛围 10.1 老师教案制作规范和模版 10.2 老师教学实操规范和模版 10.3 老师批改作业规范和模版 10.4 考核管理规范和模版 10.5 理论题库、实操题库 10.6 技能比赛管理规范和模版。	
2	烘焙教学实训平台	我公司的产品具备以下参数 一、烘焙教学实训平台依据烘焙教学课程体系进行打造，实训平台系统与烘焙设备采用无损连接配套使用，可匹配院校烘焙教学课程，完成烘焙操作与教学工作，满足教学实训任务需求。进行烘焙技术的实战训练、熟练使用各种设备技能等教学与练习的工作。 二、内容及技术要求： 1. 烘焙教学实训系统基于教育信息化 2.0 行动计划构建的智能化教学平台，采用 B/S 架构与微型服务技术实现教学全	

流程数字化管理。系统通过课程资源数字化重构、教学过程智能化管控。

2. 满足评价体系结构化建模，形成覆盖“教学设计-过程实施-效果评估”的教育闭环。

三、系统聚焦教学场景的数字化赋能，核心功能模块如下：

1、智慧管理中枢：

1.1 满足用户管理体系：实施基于 OAuth2.0+开放身份连接 (OpenID Connect) 的统一身份认证框架，构建 RBAC (角色访问控制) 权限矩阵，支持教学管理者、课程开发者、管理员等多角色协同。

2、资源管理中心：

2.1 建立数字资源数据仓库，为文章视频等进行元数据管理，例如标注标签（如学科、年级、知识点、教师姓名、时长等），实现快速检索和分类管理，并关联视频观看数据与学生考试成绩，评估课程内容的有效性。部署智能题库管理系统，涵盖选择题、判断题等各类题型，实现试题认知层级、知识点关联的标定等。提供功能软件截图证明。

四、教师教学平台：

包括设备使用、产品教学、教学考核系统：

1、课程开发模块：

1.1 提供烘焙工艺参数模板库（温度曲线、发酵时长等）各种知识，提供烘焙工艺实操视频等富文本、多媒体资源供学员多次观看。

2、智能评测系统：

2.1. 开发基于程序自动判断处理的作业批改引擎，部署计算机辅助测评 (CAT) 系统，支持自动组卷与智能阅卷，构建过程性评价模型，记录学员操作等多项指标。

2.2 教学分析仪表盘

2.3 整合 BI 可视化工具，以多种形式呈现教学数据，生成学员能力图表、知识点掌握图表等分析模型，提供教学预警机制，可对未达标学员标注个性化干预方案。提供功能软件截图证明。

五、学生学习空间：

1. 支持自适应学习系统建学员数字画像，实现学习路径的动态优化。

2. 有移动学习终端微信小程序集成微信认证等能力，支持下载课程资源与在线答题功能，内置学习社区模块，建立学员经验分享与问题讨论空间。

		3. 成长档案系统自动归集考核记录等成长数据，生成符合标准的培训效果评估报告，提供存档功能，确保学习成果的可追溯性，该系统通过教学资源云端化部署、教学过程数据驱动、评价体系智能化重构，实现了从传统实训向数字孪生的转型升级。平台严格遵循框架标准，为烘焙职业教育提供可扩展、可持续的数字化解决方案，助力培养具有数字素养的新型技能人才。 六、烘焙用具指标： 1. 满足电压稳定：一般为 220V 或 380V，水压稳定，接上下水，确保排水系统畅通。 2. 满足实训任务要求。	
3	电烤箱 三层 石板、蒸汽 一层	我公司的产品具备以下参数 三层电烤箱(带一层石板、蒸汽)：长 1310*宽 1250*高 1760mm 参数： 1. 炉温 50-300 度自动恒温，数控面板，定时烘焙，定时启动。炉膛尺寸大，镀铝板材，导热性好。火力均匀柔和烘烤的产品色泽亮丽，单位时间内快速升温恒温就能保住更多水分。 2. 电阻丝加热，FCHW2 材质耐用，十二点火力测试火力平稳，烤炉正面为汽车板材耐腐蚀材质。SUS430，板材厚重，烤炉三层分层独立结构，可拆层，方便入场。 3. 加厚保温，高温抗分解，效果好，10 厘米保温层 110KG/每立方。电阻丝分布均匀和密度高，热辐射好均匀。耐高温磁环（带保护更安全。 4. 防冲温设计达到设定温度前 20 度每隔 30 秒加热 10 秒，炉膛内胆是全焊密封好，避免点焊跑水汽到保温层时间长了影响保温效果。 5. 带火力调节功能，可以调节升温功率，分段式烘烤，可设定分段烘烤温度，时间。 6. 强大的蓄热能力，火力更温和，烘烤产品色泽亮丽，不易烤坏产品。单位时间内快速升温，恒温，能保住更多水分，面包口感好。火力穿透力强，面包里外组织结构一致。 7. 选配强力蒸汽，加热 25 分钟左右，产生一到两次 4 左右蒸汽加湿用于烤欧包。选配耐高温火山岩大理石。 8. 烤炉配有一体化集成控制电路板。 9. 可溶降解环保保温棉，火力大小调节。 10. 包含运输送货、安装和调试以及相关设备	
4	5 盘 点热 风炉 +16 盘常	我公司的产品具备以下参数 5 盘电热风炉+16 盘常温醒发箱：长 800*宽 1250*高 1640mm 参数： 1、电热风炉： 1.1 炉门内外玻璃，可分离清洁方便。 1.2 涡轮式风轮加导流网，火力迅猛穿透力强，烘烤均匀，特	

	醒发器	别适合烤开酥类干点类。 2、醒发箱： 2.1 采用双层不锈钢板材，自动喷淋，加湿，加温，内置宽循环风道，空间大利于温湿度均衡。 2.1 电脑板控制简单明了，两段式醒发，部分产品可以用到，不冲温，效果好。 2.3 温湿度传感器，不出现偏差，醒发出的产品，保住气体多个头大，里外温度组织一致。表皮软有光泽弹性不沾手，烘烤后颜色亮丽。 2.4 有别于煮水式，煮水式沸腾是 100 度，酵母会死一部分。影响醒发效果，喷淋式可以精确控制温度湿度。 2.5 热风炉双层隔热玻璃门，可火力大小调节，时间和温度，温度设置时自动输入方式 操作简单。 2.6 包含运输送货、安装和调试以及相关设备人员培训 3 天，做到交钥匙工程，3 年免费质保，提供相应使用说明及培训视频等。	
5	急冻柜小（单门 10 盘）	我公司的产品具备以下参数 急冻柜小（单门 10 盘）：长 800*宽 900*高 1660mm 参数： 1. 温度范围：-30~40℃， 电压功率：380V。 2. 压缩机，铜管加翅片式蒸发器，大功率循环风机，急速降温。 3. 热力膨胀阀控制系统流量，增加三气一体储液器，可适应不同环境，电磁阀容霜系统，容霜更彻底。 4. 70mm 超厚高密度整体发泡箱体，不收缩不变形，保温效果会更好，更节能。 5. 包含运输送货、安装和调试以及相关设备人员培训，做到交钥匙工程，3 年免费质保，提供相应使用说明及培训视频等。	
6	急冻柜大（单门 15 盘）	我公司的产品具备以下参数 急冻柜大（单门 15 盘）：长 800*宽 900*高 1950mm 参数： 1. 温度范围：-36~-45℃， 电压功率：220V/1410w。 2. 压缩机，铜管加翅片式蒸发器，大功率循环风机，急速降温。 3. 热力膨胀阀控制系统流量，增加三气一体储液器，可适应不同环境，电磁阀容霜系统，容霜更彻底。 4. 70mm 超厚高密度整体发泡箱体，不收缩不变形，保温效果会更好，更节能。 5. 包含运输送货、安装和调试以及相关设备人员培训，做到交钥匙工程，3 年免费质保，提供相应使用说明及培训视频等。	
7	微波炉	我公司的产品具备以下参数 微波炉：25L 参数： 1. 品牌设备，采用纳米银涂层内胆，按键触控式设计； 2. 微烤双动力设计，最大支持 25L 空间使用面积；	

		3. 包含运输送货、安装和调试以及相关设备人员培训，做到交钥匙工程，3 年免费质保， 提供相应使用说明及培训视频等。	
8	四开门冰箱	我公司的产品具备以下参数 四开门冰箱：长 1220*宽 850*高 1980mm， 参数： 1. 电压功率：220 V/810W 2. 温度范围：-23 ~-7℃ 3. 有效净容积：1000L 4. 开门最大深度：1335mm 5. 插盘数：28 6. 包含运输送货、安装和调试以及相关设备人员培训，做到交钥匙工程，3 年免费质保，提供 相应使用说明及培训视频等。	
9	多功能打面机（半包粉）	我公司的产品具备以下参数 多功能打面机（半包粉）：长 625*宽 900*高 1200mm 参数： 1. 机体坚固稳重。不存在开焊的可能，双电机。搅拌桶和搅拌钩单独动力驱动动力强劲， 速度快。夏天面在机器里不会醒发，缸内上中下面筋均匀。面筋不断， 充分拉伸面筋。 2. 电脑版控制，定时功能，搅拌桶带正反转，转速 25 转/一分。搅拌钩带快慢转，低 速 135 转/分高速 270 转/分，最为科学合理。 3. 满足大部分产品能多打入百分之七的水分，面包口感好，带去更多的空气，面包膨 胀性好。 4. 和面勾覆盖桶面积大，和面效率高，快慢双速，桶带正反转。（其他厂家半包粉没 有双电机），手动 自动随意切换，数字自动计时。 5. 包含运输送货、安装和调试以及相关设备人员培训 2 天，做到交钥匙工程，3 年免费质 保，提供相应使用说明及培训视频等。	
10	折叠立式开酥机	我公司的产品具备以下参数 折叠立式开酥机：（工作状态：长 2560*宽 945*高 1180mm 折叠状态：长 750*宽 945* 高 1600mm） 参数： 1. 独特的三角形立体机身、稳固展开操作时不晃动，导向方式。机械齿轮导向，非电机 导向，反应快，不损坏电机。 2. 内部传动，链条传动。对比皮带传动，链条传动稳定，压较硬丹麦类时候不会出现滚 筒打滑或压出产品前后不一样厚造成废品。 3. 传输带尼龙 NN100 材质。耐磨耐碱性，寿命长，开酥机上下压面辊，加工状态 下垂 直调整。 4. 规格传送带宽 50 厘米，输送进出速率为 1 :3 科学合理，开酥的产品层次分明，均匀， 整齐，卖相好。 5. 包含运输送货、安装和调试以及相关设备人员培训，做到交钥匙工程，3 年免费质保， 提供相应使用说明及培训视频等。	

11	冷冻式醒发器	我公司的产品具备以下参数 冷冻式醒发箱:长800*宽1200*高2070mm32PC (32盘双门双系统) 参数: 1. 设备采用不锈钢材质, 品牌设备, 外表含60mm不锈钢材质保湿层; 2. 同类型其他产品厚度不超过40mm; 3. 设备外表包含2个独立数控面板操作系统, 控制方式包含冷冻、冷藏、二段醒发模式; 4. 包含运输送货、安装和调试、以及相关设备人员培训2天, 做到交钥匙工程, 3年免费质保, 提供相应使用说明及培训视频等。	
12	打蛋机	我公司的产品具备以下参数 打蛋机:长560*宽580*高850mm, 20L 参数: 1. 电压功率:380V/0.5kW 2. 搅拌速度(公转):41/90/162转/分钟 3. 搅拌速度(自转):131/288/518转/分钟 4. 搅拌量(面团):1.8kg 5. 搅拌量(蛋汁):3kg 6. 搅拌量(馅料):3kg 7. 适合拌制蛋糕、奶油、馅料等专业设计搅拌均匀, 起发率高。 8. 采用优质电机。扭矩大, 噪音低, 原装皮带、硬齿轮面行星齿轮转动。 9. 包含运输送货、安装和调试以及相关设备人员培训, 做到交钥匙工程, 3年免费质保, 提供相应使用说明及培训视频等。	
13	厨师机	我公司的产品具备以下参数 厨师机: 容量7L, 参数: 1. 标配球、钩、扇; 2. 电压功率:220V/0.5W; 3. 材质:304不锈钢; 4. 采用变频技术, 实现无级调速, 高速行星运转, 全齿轮机械传动; 5. 采用电子元器件及优异电路设计, 有过压保护, 软启动功能。 6. 包含运输送货、安装和调试以及相关设备人员培训, 做到交钥匙工程, 3年免费质保, 提供相应使用说明及培训视频等。	
14	烤盘车	我公司的产品具备以下参数 烤盘车(18盘):长603*宽470*高1860mm 参数: 1. 不锈钢材质; 2. 4个万向轮。	
15	不锈钢操作台	我公司的产品具备以下参数 冷藏式操作台:长1800*宽760*高810mm 参数: 1. 容量:461L	

		2. 温度范围:0℃-10℃ 3. 功率: 0.36kW 4. 风冷 5. 电压: 220V。	
16	不锈钢操作台	我公司的产品具备以下参数 不锈钢操作台:长 1800*宽 760*高 810mm (双通双门) 参数: 1. 层数:双层 2. 整体焊接: 1.0 特厚 3. 材质:不锈钢材质。	
17	圆角大理石板	我公司的产品具备以下参数 圆角大理石板:长 900*宽 760*厚 18mm 参数: 1. 材质:天然大理石 2. 花纹颜色:白色大理石纹 3. 等级:食品级。	
18	制冰机	我公司的产品具备以下参数 制冰机:长 560*宽 830*高 1720mm 日产能 160/KG, 储冰 125KG, 参数: 1. 分体式:日产能 160/KG, 储冰 125KG 2. 包含运输送货、安装和调试以及相关设备人员培训, 做到交钥匙工程, 3 年免费质保, 提供相应使用说明及培训视频等。	
19	50 寸电视+音箱	我公司的产品具备以下参数 50 寸电视+音箱 1、50 寸电视参数: 1.1HDMI 接口数量 2 个 1.2USB 接口数量 2 个 1.3 分辨率 4K 电视 1.4CPU 核数四核心 1.5 刷屏率 144Hz 1.6 存储容量 2GB+32GB 1.7 电视类型 LED 电视 1.8 语音遥控类型 1.9 遥控器语音遥控 1.10 屏幕比例 16:9 扬声器数量 2 个 2、音箱参数: 2.1 连接方式 USB 蓝牙连接 2.2 双喇叭, 额定功率 10W 2.3 包含运输送货、安装和调试以及相关设备人员培训, 做到交钥匙工程, 3 年免费质保, 提供相应使用说明及培训视频等。	
20	小厨宝	我公司的产品具备以下参数 小厨宝:12 升 参数: 1. 尺寸:长 370*宽 275*高 270mm 2. 最大容积: 12L 3. 加热功率:1500W 4. 控制方式:微电脑式	

		5.能效等级:一级 6.堆码层数极限:7层 7.出水类型:上下口出水 8.包含运输送货、安装和调试以及相关设备人员培训,做到交钥匙工程,3年免费质保,提供相应使用说明及培训视频等。	
21	烘焙实训所需工具	我公司的产品具备以下参数 一、配套工器具耗材要求: 1、烘焙教学实训系统包括工具、耗材、教学器具、防护设备等组成。通过烘焙教学视频与实训平台的配套使用,可完成理论,实操与教学管理系统相结合,检测和诊断教学系统学习情况。 2、工具收纳采用识别码贴在工具,设备上标有工具的名称和规格,方便学生对工具的认知教学。 3、工器具按类别进行分类储存在示教平台内,通过配备锁具的抽屉可更方便对工量具的管理。 二、配套工器具清单: 烘焙裱花工器具套装 1.充电式不锈钢电子秤:1-30kg,长330*宽289*高104mm,10台 2.不锈钢电子克称:0.1g-1kg,32台 3.数字食品温度计:304不锈钢探针30cm, -50℃~+300℃,32台 4.泡沫蛋糕胚:8寸圆面8寸直面,各32个 5.转盘:10寸铝合金,32台 6.不粘法包烤盘(五层):长40*宽60cm,32个 7.不锈钢水槽:长150cm*宽60cm*高80cm,一套 8.大烤盘:长72*宽46cm,32个 9.高框烤盘:长60*宽40cm,32个 10.割包刀:割刀长:15.5cm,32把 11.不锈钢锅:直径24cm*底18*手柄长22*高9cm,32个 12.不锈钢锅(无盖):口径16cm,高7cm,底径10.5cm,手柄长16cm,24个 13.合成材料砧板:长60*宽40cm,10个 14.手动搅拌器:长30cm,20把 15.手动搅拌器:长20cm,20把 16.不锈钢面粉铲:不锈钢面粉铲:宽12.8*手柄11,全长31cm,10把 17.不锈钢配料铲:不锈钢配料铲:宽9.6cm*手柄11cm,全长27cm,10把 18.不锈钢配料铲:不锈钢配料铲:宽6.7*手柄9cm,全长21cm,10把 19.面粉筛:Φ30,10个 20.擀面杖:28cm,10根 21.1L量杯:1L,10个 22.2L量杯:2L,10个 23.3L量杯:3L,10个 24.面团尺:50cm,30把	

25. 桌面刷:桌面刷: 长 18*宽 12.5cm, 10 套
26. 合成材料面团刮刀:长 13.3*宽 9.5cm, 32 把
27. 金属制面团刮刀:长 15*宽 12.5cm 带刻度, 10 把
28. 一次性裱花袋: 12 寸, 60 包
29. 大号刀:锯齿 30cm, 10 把
30. 大号刀:平刃 35cm, 10 把
31. 不锈钢短时间定时器:机械不锈钢 ABS 磁吸, 10 个
32. 平头羊毛刷子(不同宽度): 小号: 长 17*宽 2.4CM (32 个)、中号: 长 19*宽 4.8CM (32 个)、大号: 长 20*宽 7CM (32 个)
33. 喷枪:长 200*宽 70*高 20cm, 10 套
34. 烘焙不沾布: 长 40*宽 60cm, 100 张
35. 烤箱温度计: JX-5M 表面直径 52mm, 2 个
36. 面团打孔器: 长 20*宽 6.5*高 12cm, 10 个
37. 打蛋盆:
- 37.1 大号:容量 4500ML, 盆深 13.8 CM, 内径 24CM, 30 个
- 37.2 中号:容量 1500ML, 盆深 9.5CM, 内径 16CM, 60 个
38. 称量盆:
- 38.1 大号: 22CM, 32 个
- 38.2 小号: 17cm, 32 个
- 38.3 中号: 19cm, 32 个
39. 急救箱:大号双开长 36*宽 25*高 29cm, 1 个
40. 多功能开瓶器:最大可开直径 7cm, 最小 3cm, 10 个
41. 烘焙用纸:长 40*宽 60cm, 10 个
42. 裱花套装:40 头裱花嘴, 32 套
43. 24 色可食用色素, 40 套
44. 不锈钢大裱花钉 3.2cm, 32 个
45. 不锈钢小裱花钉 7.5cm, 32 个
46. 糖花装饰塑形工具 8 件, 32 套
47. 硅胶大刮刀宽 5.5*长 28cm, 32 套
48. 小刮刀宽 3.5*长 21.5cm, 32 套
49. 硅胶刷宽 3*长 17cm, 32 套
50. 8 寸曲面吻刀, 32 把
51. 12 寸曲面吻刀, 32 把
52. 刀片长 95mm 水果刀一把, 32 把
53. 锯齿形 pp 刮板长 7.5*宽 11cm, 32 张
54. 方形 PP 刮板长 8*宽 12cm, 32 张
55. 弧形奶油刮板长 8.8*宽 12.3cm, 32 个
56. PP 带手柄蛋糕表抹平器长 14.6*宽 8.2cm, 32 个
57. PP 材质量勺(15ml\7.5ml\5 ml\2.5ml\1ml), 32 套
58. PP 材质裱花剪 13.2cm, 32 把
59. 裱花嘴清洗刷长 0.15*宽 11.5cm, 32 个
60. 布裱花袋长 31.5*宽 17cm, 32 个
61. 裱花转换器、8 寸、10 寸圆形活动蛋糕模具, 32 套
62. 马卡龙饼干耐高温硅胶垫长 30*宽 40cm, 32 个

	63. 不粘擀面棒长35*宽3.8cm, 32个 翻糖工具套装:32套: 1. 笔刷 15件、剪刀、海绵垫、海绵晾花垫、调色盘、树干绿色胶带、绿色铁丝约38cm (40根/包)、花心、花茎板、防干垫、晾花架、粘合剂、宽嘴钳、防粘粉扑、雕刻刀、弯头镊子、2支勾线笔16.5cm、线条纹路模长18.2*宽2.3cm、树叶模具大号长4.1cm*宽2.5cm、中号长3.1cm*宽2.0cm、小号长2.6cm*宽1.2cm, 太阳花模具大 号 3.3cm、中号 1.8cm、小号 1.3cm、圆形不锈钢模具 (直径 3.1cm\4.1cm\5.3cm)、不锈钢六角星模具 (3.7cm、5.0cm、6.5cm)、爱心模具(3.5cm\5cm\7cm) 烘焙及其他工具套装: 1. 19寸双层工具箱长44*宽22*高20cm, 32个 2. 平抹刀:8寸、10寸, 32套 3. 作品展示柜(带储物带门):长800*宽800*高1600mm, 2个 4. 移动白板:长1200*宽2400mm, 1个 5. 硅胶玻纤揉面垫:长450*宽650mm, 32张 6. 保鲜膜:宽60cm, 20卷 7. 不锈钢料理机:1500ML, 10台 8. 正方形慕斯圈:对角线4英寸、8英寸, 20套 9. 吐司盒带盖:长21*宽12*高11.5cm, 20套 10. 冷却网:长29*宽44cm, 40套, 11. 电磁炉:2200kW, 10台 12. 板凳:圆形木质, 40把 13. 月饼模具:立体50克圆模六片, 32套	
22	卫生防护套装 我公司的产品具备以下参数 1. 包括高温手套1双、服装2套、防滑鞋1双、透明口罩1个、帽子2个。(防滑鞋、服装根据学生入学后尺寸定制)	
23	安全防护套装 我公司的产品具备以下参数 1. 警示牌(根据要求定做)、急救箱等各1套。	