

政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号：WT193007178

第 1 页 共 52 页

项目名称	西丽幼儿园厨房设备采购项目		
项目编号	2019XY3143SZXLY	合同编号	2019-07-1801
采购人	深圳市南山区西丽幼儿园（深圳市南山区纯水岸幼儿园）		
履约供应商	深圳市科莱厨房设备有限公司		
抽检机构	深圳市计量质量检测研究院		
政府集中采购机构	深圳市南山区政府采购及招标中心		



签发人： 
审 核： 
主 检： 

签发日期： 2019 年 10 月 18 日

政府采购项目合同履约抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 2 页 共 52 页

一、抽检总结

项目名称	西丽幼儿园厨房设备采购项目		
项目编号	2019XY3143SZXLY	合同编号	2019-07-1801
采购人	深圳市南山区西丽幼儿园（深圳市南山区纯水岸幼儿园）		
履约供应商	深圳市科莱厨房设备有限公司		
现场抽检地点	深圳市南山区纯水岸幼儿园厨房、厨房楼顶		
现场抽检日期	2019.10.16	环境条件	(20~30)℃, (60~80)%RH
抽检依据	☐ 法律法规、政府规章 ☒ 采购文件 ☒ 采购合同 ☒ 标准 SZDB/Z 319-2018 政府采购项目合同履约抽检及评价规范		
抽检结果汇总	经确认, 该项目已经过采购人验收。 经现场抽检, 发现以下不符合项: 1. 三层货架加高加厚、双层工作斩台、双层异形工作台、双通打荷台、饼盆车柜、双通取餐柜（三层单边门）、长条形不锈钢洗手池: 现场实测层板、下层板、门板、底板、侧板、主架、池斗、厚度为 0.78 mm~1.05 mm, 与投标文件响应“1.2 mm”不符。 2. 单星盆工作台、三角挂墙洗手盆、双层工作斩台、双星盆台、双层异形工作台、双通打荷台、炉面拼台: 现场实测台面、侧板、厚度为 0.76 mm~1.20 mm, 与投标文件响应“1.5 mm”不符。 3. 单星盆工作台、饼盆车柜: 现场实测星盆斗、顶、底厚度为 0.69 mm~0.76 mm, 与投标文件响应“1.0 mm”不符。 4. 单星盆工作台: 现场实测规格为 (1800×700×810) mm, 与投标文件响应“规格: 2100×700×810”不符。 5. 三角挂墙洗手盆: 现场实测星斗盆尺寸为 (370×200×200) mm, 与投标文件响应“星盆斗为 300×230×250 mm”不符。 6. 木质储衣柜: 现场未体现。 7. 四层架连三托板: 现场实测其中一个的尺寸为 (1435×500×1500) mm, 与投标文件响应“规格: 1500×500×1500”不符。 8. 双门高身雪柜（工程款）: (1) 现场实际型号为 BBL0521, 与投标文件响应“型号: QPL6748”不符; (2) 现场实测规格为 (600×715×1895) mm, 与投标文件响应“规格: 600×750×1960”不符; (3) 现场未体现投标文件响应“冷冻箱-18 度”。 9. 台式绞肉机: 产品铭牌显示功率为 0.8kW, 与投标文件响应“1kW”不符。 10. 电子称: 现场实测规格为 (310×410) mm, 与投标文件响应“规格: 670*500”不符。		

政府采购项目合同履约抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 3 页 共 52 页

- | | |
|--|---|
| | <p>11. 蒸汽机:</p> <p>(1) 现场未体现投标文件响应“规格: 36 排”;</p> <p>(2) 现场未体现投标文件响应“3 分钟内快速产生强效蒸汽的节能设备; 本产品热利用率达 95%以上, 节能率达 50%以上”。</p> <p>12. 鼓风机: 现场未体现投标文件响应“品牌型号: 仿西德 E6”。</p> <p>13. 燃气连体汤锅: 现场未体现投标文件响应“配日本进口 KITZ 控制开关及风制节阀”。</p> <p>14. 箱体式油网烟罩连防爆灯: 现场未体现投标文件响应“30W 防爆灯”。</p> <p>15. 豆浆机: 现场实际型号为 FDM-Z125 型, 与投标文件响应“型号: FDM120”不符。</p> <p>16. 面粉车: 现场实测规格为 (500×500×610) mm, 与投标文件响应“规格: 650×650×500”不符。</p> <p>17. 搅拌机: 产品铭牌显示额定功率为 1.84kW, 与投标文件响应“2kW”不符。</p> <p>18. 电烙饼机:</p> <p>(1) 现场实际型号为 YXD-45B, 与投标文件响应“型号: 1B-550”不符;</p> <p>(2) 产品铭牌显示功率为 4.5kW, 与投标文件响应“6kW”不符。</p> <p>19. 电烘炉: 现场实际型号为 PL-4A, 与投标文件响应“双层四盘”不符。</p> <p>20. 饼盆车柜: 现场未体现投标文件响应“配万向活动脚轮”。</p> <p>21. 保鲜冰箱: 现场实际品牌为格林斯达, 与投标文件响应“品牌: 金菱”不符。</p> <p>22. 双通取餐柜 (三层单边门):</p> <p>(1) 现场实测规格为 (1980×700×1700) mm, 与投标文件响应“规格: 2100×700×1500”不符;</p> <p>(2) 现场未体现投标文件响应“台脚用 1.2mm×Ø50 不锈钢圆通连子弹脚”。</p> <p>23. 衣柜: 现场未体现投标文件响应“层板”。</p> <p>24. 静音送餐车:</p> <p>(1) 现场实测规格为 (400×915×710) mm, 与投标文件响应“规格: 400×800×790”不符;</p> <p>(2) 现场未体现投标文件响应“车盆”。</p> <p>25. 蒸汽消毒柜:</p> <p>(1) 现场未体现投标文件响应“品牌: 康威”;</p> <p>(2) 现场实测规格为 (890×840×1430) mm, 与投标文件响应“规格: 1030×880×1700”不符;</p> <p>(3) 现场未体现投标文件响应“发热管发热: 9kW/380V”。</p> <p>26. 高温消毒柜: 产品铭牌显示额定功率为 3kW, 与投标文件响应“3.6kW”不符。</p> <p>27. 消毒车: 现场未体现投标文件响应“品牌型号: 康威配 F02”。</p> <p>28. 一体化中央净水机:</p> <p>(1) 现场实际品牌为泉顺通, 与投标文件响应“品牌: 超康”不符;</p> <p>(2) 现场实测规格为 (1000×350×1050) mm, 与投标文件响应“规格: 1000*300*1230”不符。</p> <p>29. 风幕机:</p> <p>(1) 现场实测规格为 (1200×173×132) mm, 与投标文件响应“规格: 1200×185</p> |
|--|---|

政府采购项目合同履约抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 4 页 共 52 页

	×160”不符; (2) 产品铭牌显示功率为 165W, 与投标文件响应“0.28kW”不符。 30. 灭蝇灯: (1) 现场实际品牌为三村, 与投标文件响应“品牌: 三川”不符; (2) 现场实测规格为(493×21×265)mm, 与投标文件响应“规格: 517*105*388”不符; (3) 产品铭牌显示功率为 6W, 与投标文件响应“30W”不符。 31. 电机: 现场实际品牌为显威, 与投标文件响应“品牌: 林发”不符。 32. 油烟静电净化器: (1) 现场实际品牌为精端, 与投标文件响应“品牌: 广杰”不符; (2) 现场未体现投标文件响应“含第三方检测出环评报告”。 根据现场抽检评价, 结合本项目抽检方案, 抽检评价总分为 60.5 分, 抽检结果评价等级为中。 具体检验数据详见抽检明细。 抽检机构代表签字:  2019 年 10 月 16 日
--	---

政府采购项目合同履约抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 5 页 共 52 页

二、抽检明细

商务条款				
序号	抽检项目	商务要求	抽检结果	单项评价
1	交货时间	2019年8月8日交货	符合要求	符合
2	售后服务	1. 免费保修期: 壹年	符合要求	符合
		2. 培训: 为提高厨房工作人员专业技能, 保障厨房设备安全、正常运转, 特制定如下培训计划: 培训时间: 安装调试完毕、验收合格后七天内, 具体时间由双方商定; 培训地点: 现场培训; 培训天数: 1 天; 培训人数: 用户自定; 培训结果: 使用人员能够熟练操作各种厨房设备。	符合要求	

技术条款				
序号	抽检项目	技术要求	抽检结果	单项评价
A 储藏间/农药检测间/更衣室				
1	三层货架 加高加厚	1. 规格: 1400×600×1500	符合要求	不符合
		2. 采用磨砂贴膜 SUS304 不锈钢板。层板采用 1.2mm 厚, 四脚采用 1.2mm*38*38 不锈钢方通	层板厚为 0.98 mm	
2	单星盆工 作台	1. 规格: 2100×700×810	(1800×700 ×810) mm	不符合
		2. 采用磨砂贴膜 SUS304 不锈钢板, 台面 $\delta=1.5\text{mm}$, 星盆斗用 $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢冲压而成。台脚采用 1.2mm× $\varnothing 50$ 不锈钢圆通连子弹脚。每个星盆配一套 304# 不锈钢水龙头和一套去水器	台面厚为 1.10 mm, 星 盆斗厚为 0.71 mm	
3	三角挂墙 洗手盆	采用磨砂贴膜 SUS304 不锈钢板。台面 $\delta=1.5\text{mm}$, 星盆斗为 300×230×250mm	台面厚为 0.87 mm, 星 盆斗尺寸为 (370×200 ×200) mm	不符合
4	烘手机	1. 品牌: 澳莎	符合要求	符合

政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 6 页 共 52 页

技术条款				
序号	抽检项目	技术要求	抽检结果	单项评价
		2. 自动感应干手机是根据红外线感应原理设计。操作简单方便, 免接触	符合要求	
		3. 220V/1kW	符合要求	
5	木质储衣柜	1. 规格: 1700×650×1800	未体现	不符合
		2. 采用松木板		
B 菜/肉加工区				
6	双层工作斩台	1. 规格: 1800×700×810	符合要求	不符合
		2. 采用磨砂贴膜 SUS304 不锈钢板, 台面 $\delta=1.5\text{mm}$, 下层板采用 $\delta=1.2\text{mm}$, 并用 $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加固码仔。台脚采用 1.2mm× $\varnothing$ 50 不锈钢圆通连子弹脚	台面厚为 1.10 mm, 下层板厚为 0.79 mm	
7	四层架连三托板	1. 规格: 1500×500×1500	其中一个尺寸为 (1435×500×1500) mm	不符合
		2. 数量: 2	符合要求	
		3. 采用磨砂贴膜 SUS304 不锈钢板, 托板 $\delta=1.0\text{mm}$, 框架及层架采用 38×25×1.2mm 厚不锈钢扁通, 四脚用 1.2mm×38×38 不锈钢方通连子弹脚	符合要求	
8	双星盆台	1. 规格: 1600×700×810	符合要求	不符合
		2. 采用磨砂贴膜 SUS304 不锈钢板, 台面 $\delta=1.5\text{mm}$ 星盆斗用 $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢冲压而成。台脚采用 1.2mm× $\varnothing$ 50 不锈钢圆通连子弹脚。每个星盆配一套 304# 不锈钢水龙头和一套去水器	台面厚为 1.11 mm	
9	双门高身雪柜 (工程款)	1. 品牌型号: 银都 QPL6748	型号 BBL0521	不符合
		2. 规格: 600×750×1960	(600×715×1895) mm	
		3. 单机单温, 全钢全铜, 自动回归门 90 度静止, 冷冻箱 -18 度, 无指痕板, 整体发泡, 采用 290 环保制冷剂。容积大, 可拆卸门封, 箱体竖隔制冷效果更好, 电子显示屏。自动除霜, 冰箱内不易结冰	未体现“冷冻箱-18 度”	

政府采购项目合同履约抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 7 页 共 52 页

技术条款				
序号	抽检项目	技术要求	抽检结果	单项评价
10	双层异形工作台	1. 规格: 700×700×810	符合要求	不符合
		2. 采用磨砂贴膜 SUS304 不锈钢板, 台面 δ=1.5mm, 下层板采用 δ=1.2mm, 并用 δ=1.2mm 不锈钢板做加固码仔。台脚采用 1.2mm×Ø50 不锈钢圆通连子弹脚	台面厚为 1.20 mm, 下层板厚为 1.01 mm	
11	台式绞肉机	1. 品牌型号: 恒联 TJ12-全钢	符合要求	不符合
		2. 1kW/220V, 采用优质不锈钢制造, 拆卸清洗方便	0.8kW	
12	电子称	1. 品牌: 凯丰	符合要求	不符合
		2. 规格: 670*500	(310×410) mm	
		3. 100kg	符合要求	
C 热厨房				
13	双通打荷台	1. 规格: 1800×800×810	符合要求	不符合
		2. 数量: 2	符合要求	
		3. 采用磨砂贴膜 SUS304 不锈钢板, 台面用 1.5mm 厚、侧板底板、门板、背板及层板用 1.2mm 厚不锈钢板, 并用 δ=1.2mm 不锈钢板做加固码仔, 不锈钢吊轨式推拉门, 台脚用 1.2mm×Ø50 不锈钢圆通连重力脚。承重力可达 1000kg	台面厚为 1.16 mm, 门板、层板厚为 0.79 mm	
14	燃气蒸饭柜	1. 规格: 1000×900×1800	符合要求	符合
		2. 采用磨砂贴膜 SUS304 不锈钢板, 蒸柜面板 δ=1.5mm, 门板用 δ=1.2mm, 侧板、背板、前封板用 δ=1.0mm, 蒸柜拉手为带锁式, 并分独立门分体结构组成; 炉脚用国标 1 1/2 镀锌管外套 1.0mm 厚不锈钢管以及可调高度重力子弹脚组成	符合要求	
15	蒸汽机	1. 规格: 36 排	未体现	不符合
		2. 3 分钟内快速产生强效蒸汽的节能设备; 本产品热利用率达 95%以上, 节能率达 50%以上, 无鼓风机的火焰噪音, 噪音降低	未体现“3 分钟内快速产生强效蒸汽的节能设备;	

政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 8 页 共 52 页

技术条款				
序号	抽检项目	技术要求	抽检结果	单项评价
			本产品热利用率达 95%以上, 节能率达 50%以上”	
16	蒸馒头盆	1. 规格: 400×600×60	符合要求	符合
		2. 数量: 20	符合要求	
		3. 采用 304#不锈钢冲孔板制作, $\delta=1.0\text{mm}$	符合要求	
17	双头单尾小炒连单大炒炉	1. 规格: 2200×1250×810	符合要求	符合
		2. 炉台面 1.5mm 厚 304#不锈钢板, 炉身、背板、前屏采用优质 1.0mm 厚不锈钢板; 炒炉面面设有 450mm 高不锈钢背板; 炉体骨架 50×50×4.0mm 角铁; 黑铁炉膛及烟通用 3mm 的铁板; 炉管脚采用国标镀锌管外套; 1.0mm 厚不锈钢管以及可调高度重力子弹脚, 燃烧器采用三昌预混鼓风式节能铸铁炉头; 火焰大小可任意调节。每一个炉头配有 304#不锈钢摇摆水龙头	符合要求	
18	鼓风机	1. 品牌型号: 仿西德 E6	未体现	不符合
		2. 数量: 3	符合要求	
		3. 750W/220V	符合要求	
19	炉面拼台	1. 规格: 400×1250×810	符合要求	不符合
		2. 数量: 2	符合要求	
		3. 采用磨砂贴膜 SUS304 不锈钢板。厚度 1.5mm	台面厚为 0.86 mm; 侧板厚为 0.74 mm	
20	燃气连体汤锅	1. 规格: 1200×1250×810	符合要求	不符合
		2. 采用磨砂贴膜 SUS304 不锈钢板, 炉面板 $\delta=1.5\text{mm}$, 炉身用 1.2mm, 炉脚用国标 1 1/2 镀锌管外套 1.0mm 厚不锈钢管以及可调高度重力子弹脚组成, 炉架采用 40×40×5.0mm, 国标角铁焊接, 火焰大小可任意调节, 配日本	未体现“配日本进口 KITZ 控制开关及风制节阀”	

政府采购项目合同履约抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 9 页 共 52 页

技术条款				
序号	抽检项目	技术要求	抽检结果	单项评价
		进口 KITZ 控制开关及风制节流。给水管采用优质铜管及铜辅助配件		
21	箱体式油网烟罩连防爆灯	1. 规格: L*1350*700	符合要求	不符合
		2. 数量: 5.8	符合要求	
		3. 采用磨砂贴膜 USU304 不锈钢板, 厚度 1.2mm. 整体美观, 防滴油, 拆装清洗方便, 采用直流式自动存油	符合要求	
		4. 30W 防爆灯	未体现	
22	豆浆机	1. 品牌型号: 恒联 FDM120	型号: FDM-Z125 型	不符合
		2. 浆渣分离机, 1.1kW/220V	符合要求	
D 面点间/烘焙间				
23	面粉车	1. 规格: 650×650×500	(500×500×610) mm	不符合
		2. 数量: 2	符合要求	
		3. 采用磨砂贴膜 SUS304 不锈钢板, 柜身用 1.0mm 厚不锈钢板, 带转向轮	符合要求	
24	和面机	1. 品牌型号: 恒联 HS40A 双速	符合要求	符合
		2. 220V/2.2kW	符合要求	
25	压面机(全钢)	1. 品牌型号: 恒联 MT30	符合要求	符合
		2. 1.1kW/220V, 该机适用于饮食单位制作馒头、面包、面片等, 面皮厚度可在一定范围内无级调速	符合要求	
26	搅拌机	1. 品牌型号: 恒联 B40	符合要求	不符合
		2. 2kW/380V	1.84kW	
		3. 机器有三种搅拌转速带有功能, 并配有钢丝搅蛋器, 拍形搅拌器及螺旋形和面器, 用于搅拌奶油, 蛋糕液, 馅料及和制面团等操作	符合要求	
27	单门发酵	1. 品牌型号: 恒联 FX-13A	符合要求	符合

政府采购项目合同履约抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 10 页 共 52 页

技术条款				
序号	抽检项目	技术要求	抽检结果	单项评价
	柜	2. 采用不锈钢板, 2.7kW/220V	符合要求	
28	电烙饼机	1. 品牌型号: 康威 1B-550	型号: YXD-45B	不符合
		2. 6kW/380V, 全钢	4.5kW	
29	电烘炉	1. 品牌型号: 恒联双层四盘	型号: PL-4A	不符合
		2. 13kW/380V 带视窗	符合要求	
30	饼盆车柜	1. 规格: 16 盆	符合要求	不符合
		2. 采用磨砂贴膜 SUS304 不锈钢, 主架用 1.2mm 厚不锈钢管制作, 分层托条用 1.2mm 厚不锈钢板折压成型, 顶和底封板用 1.0mm 厚不锈钢板, 四周用 304# 不锈钢纱网, 配万向活动脚轮	主架厚为 0.78 mm, 顶厚为 0.69 mm, 底厚为 0.76 mm, 未体现“配万向活动脚轮”	
E 预进间/配餐间/取餐间				
31	保鲜冰箱	1. 品牌: 金菱	品牌: 格林斯达	不符合
		2. 规格: 600×625×1950	符合要求	
		3. 0℃~5℃, 直冷	符合要求	
32	双通取餐柜(三层单边门)	1. 规格: 2100×700×1500	(1980×700×1700) mm	不符合
		2. 采用磨砂贴膜 SUS304 不锈钢板, 侧板及层板用 1.2mm 厚不锈钢板, 见光层板封底板, 并用 δ=1.0mm 不锈钢板做加固码仔, 不锈钢吊轨式推拉门, 台脚用 1.2mm×Ø50 不锈钢圆通连子弹脚	侧板厚为 1.02 mm, 层板厚为 1.05 mm, 未体现“台脚用 1.2mm×Ø50 不锈钢圆通连子弹脚”	
33	衣柜	1. 规格: 450×500×1650	符合要求	不符合
		2. 采用磨砂贴膜 SUS304 不锈钢板, 侧板及层板用 1.0mm 厚不锈钢板, 用 δ=1.0mm 不锈钢板做加固码仔, 台脚用	未体现“层板”	

政府采购项目合同履约抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 11 页 共 52 页

技术条款				
序号	抽检项目	技术要求	抽检结果	单项评价
		1. 2mm×050 不锈钢圆通连子弹脚		
34	静音送餐车	1. 规格: 400×800×790	(400×915×710) mm	不符合
		2. 数量: 9	符合要求	
		3. 采用磨砂贴膜 SUS304 不锈钢板, 车盆 δ=1.5mm, 把为用为 Ø1.2"×1.2 mm厚不锈钢管, 配静音轮	未体现“车盆”	
35	长条形不锈钢洗手池	1. 规格: 2000×500×810	符合要求	不符合
		2. 采用磨砂贴膜 SUS304 不锈钢板, 台面及池斗 δ=1.2mm, 台脚采用 1.2mm×050 不锈钢圆通连子弹脚。每个星盆配 3 套 304#不锈钢水龙头。左右两侧 304#1.0mm 封板	台面及池斗厚为 1.02 mm	
F 消毒保洁间/洗碗间				
36	蒸汽消毒柜	1. 品牌: 康威	未体现	不符合
		2. 规格: 1030×880×1700	(890×840×1430) mm	
		3. 蒸气消毒, 发热管发热: 9kW/380V	未体现“发热管发热: 9kW/380V”	
37	高温消毒柜	1. 品牌型号: 胜利 YDCX-3A11H	符合要求	不符合
		2. 远红外线高温+热风循环消毒, 3.6kW/380V, 采用高浓度臭氧结合高温热风循环烘干系统	3kW	
38	消毒车	1. 品牌型号: 康威配 F02	未体现	不符合
		2. 车体采用 1.5mm, 把手为 Ø1.2"×1.2mm 厚不锈钢管, 配方向车轮。每部车配有 6 个不锈钢筛蓝	符合要求	
39	开水器连挂架	1. 品牌: 恒联	符合要求	符合
		2. 规格: 9kW/380V	符合要求	
		3. 自动控制——全自动微电脑控制, 无需人工操作	符合要求	
		4. 便于管理——使用过程中几乎无溢水无蒸汽, 不会对环境造成污染	符合要求	

政府采购项目合同履约抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 12 页 共 52 页

技术条款				
序号	抽检项目	技术要求	抽检结果	单项评价
		5. 安全卫生——彻底杜绝五防安全技术：防漏电设计、防干烧设计、防火阻燃设计、防开盖设计、防震防蒸汽设计	符合要求	
		6. 安装方便——安装形式多样，可挂于墙上，可立于地上，加上底座也可立于地上	符合要求	
40	一体化中央净水机	1. 品牌：超康	品牌：泉顺通	不符合
		2. 规格：1000*300*1230	(1000×350×1050) mm	
		▲3. 产品荣获“最具影响力的深圳知名品牌”	符合要求	
		▲4. 中华人民共和国卫生部颁发符合《生活饮用水监督管理办法》	符合要求	
		▲5. 获得深圳市质量保证中心“S 标志授权使用证书”	符合要求	
		▲6. 获得实新型专利证书“一种一体结构的纯水机装置”专利证书，要求专利权人和制造商一致	符合要求	
		▲7. 提供制造厂家针对本项目加盖公章的售后服务承诺书。(A 级厨房要求必须需要此项目)	符合要求	
		8. 制水量 2000L/H	符合要求	
		9. 过滤形式 石英砂+活性炭+1 μm 精密过滤器	符合要求	
		10. 进出管径 1 寸	符合要求	
H 其它				
41	风幕机	1. 品牌型号：钻石 FM-125-12	符合要求	不符合
		2. 数量：2	符合要求	
		3. 规格：1200×185×160	(1200×173×132) mm	
		4. 功率：0. 28kW/220V	165W	
		5. 特点：空气循环系统能令室内各角落强力阻隔油烟辛辣味的飘散及工业废气、汽车排气等有害气体进入室内。产生高速气流，形成一道保护门，能有效阻挡室外灰尘及飞虫侵入	符合要求	

政府采购项目合同履约抽检评价报告

报告编号：WT193007178

第 13 页 共 52 页

技术条款				
序号	抽检项目	技术要求	抽检结果	单项评价
42	灭蝇灯	1. 品牌：三川	品牌：三村	不符合
		2. 数量：2	符合要求	
		3. 规格：517*105*388	(493×21×265) mm	
		4. 30W/220V, LED 长效款, 60-70 平米	6W	
I 抽气系统				
43	静音王抽气风柜	1. 品牌型号：林发 25"	符合要求	符合
		2. 标准型；处理风量：20000 m³/h	符合要求	
44	电机	1. 品牌：林发	品牌：显威	不符合
		2. 规格：7.5kW/380V	符合要求	
G 油烟净化系统				
45	油烟静电净化器	1. 品牌：广杰	品牌：精端	不符合
		2. 规格：16000 m³/h	符合要求	
		3. 含第三方检测出环评报告	未体现	
K 新风系统				
46	送风机	1. 规格：1kW/380V	符合要求	符合
		2. 利用水帘墙降温系统，水蒸发吸热原理，负压通风原理，来排出厨房的废气、污气及解除高温闷热。安装后可以非常有效的改善厨房的高温闷热环境，可使厨房内的温度迅速的在 10 分钟内下降，并将温度保持在 26-30℃	符合要求	

政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 14 页 共 52 页

三、抽检照片



三层货架加高加厚



三层货架加高加厚层板厚度

政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 15 页 共 52 页



单星盆工作台



单星盆工作台尺寸



单星盆工作台台面厚度

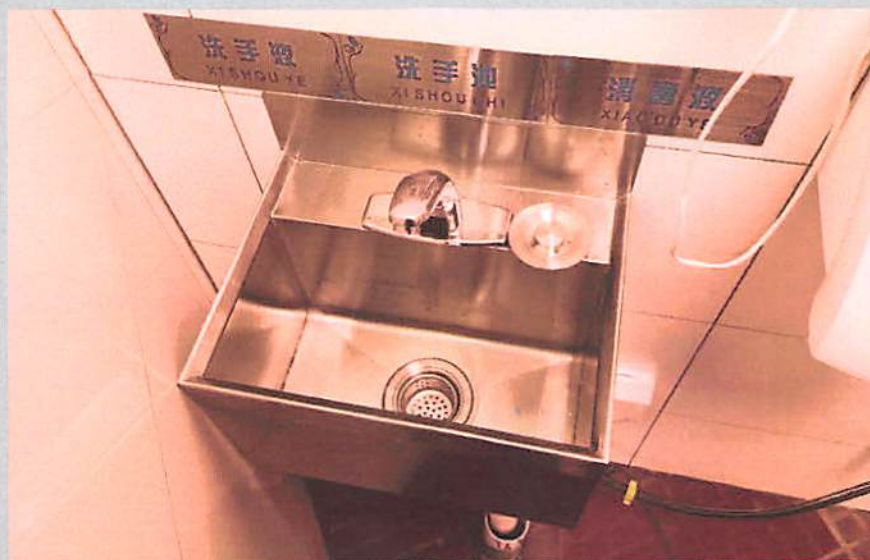
政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 16 页 共 52 页



单星盆工作台星盆斗厚度



三角挂墙洗手盆



三角挂墙洗手盆星盆斗尺寸 1

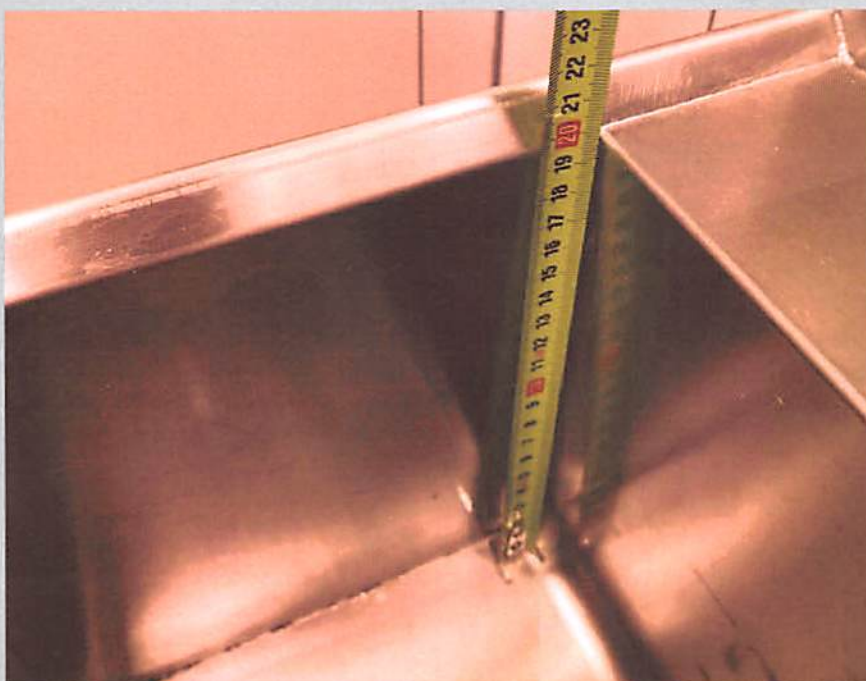
政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 17 页 共 52 页



三角挂墙洗手盆星盆斗尺寸 2



三角挂墙洗手盆星盆斗尺寸 3

政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 18 页 共 52 页



三角挂墙洗手盆台面厚度



双层工作斩台

政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 19 页 共 52 页



双层工作斩台台面厚度



双层工作斩台下层板厚度

政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 20 页 共 52 页



四层架连三托板 1



四层架连三托板 2

政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 21 页 共 52 页



四层架连三托板 2 尺寸



双星盆台



双星盆台台面厚度

政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 22 页 共 52 页



双层异形工作台



双层异形工作台台面厚度

政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 23 页 共 52 页



双层异形工作台下层板厚度

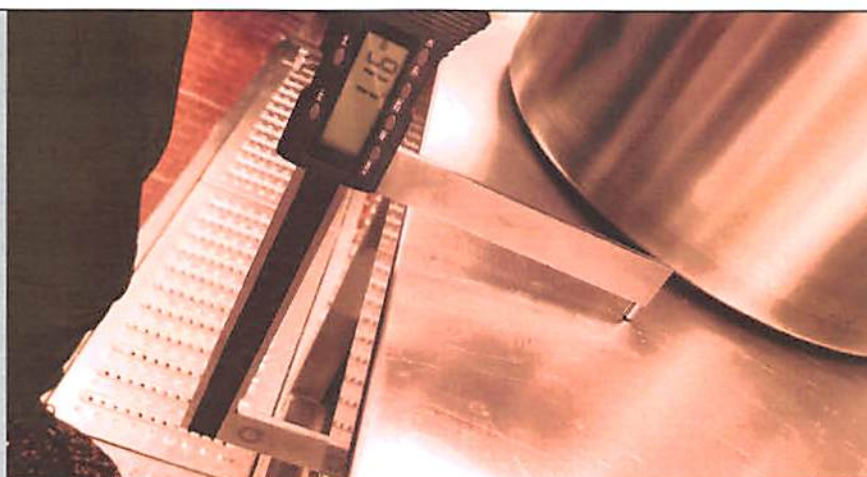


双通打荷台

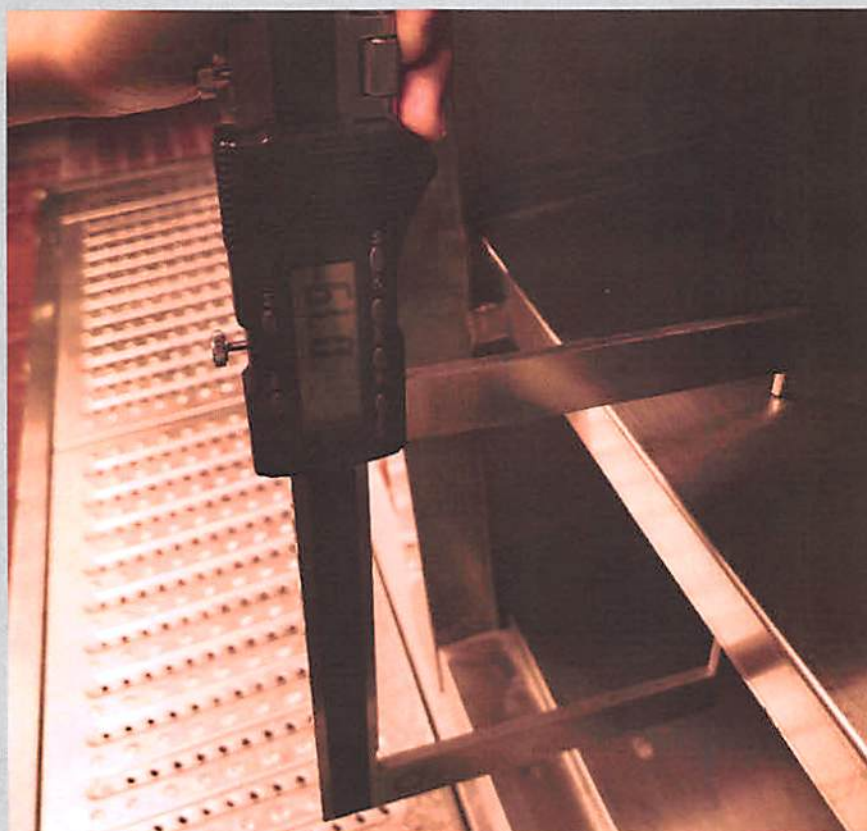
政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 24 页 共 52 页



双通打荷台台面厚度



双通打荷台层板厚度

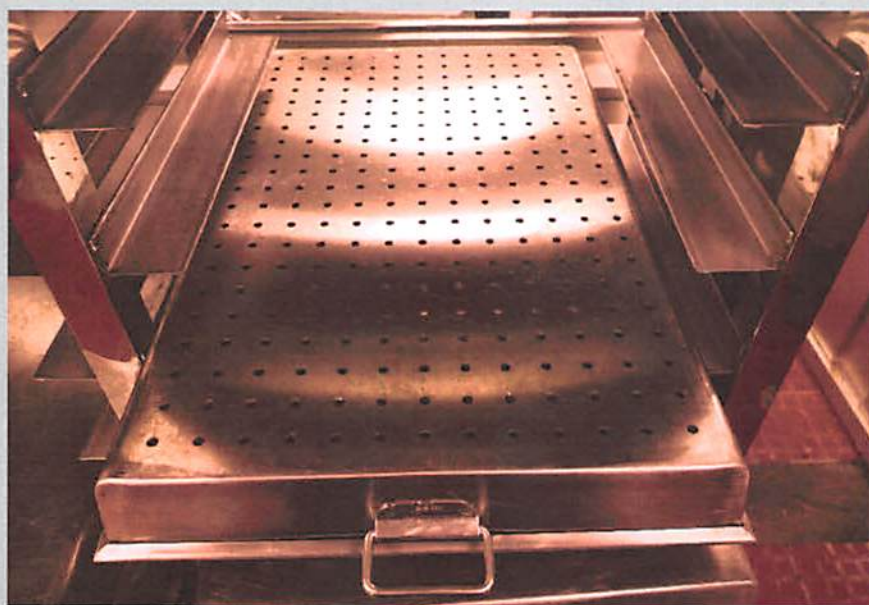
政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 25 页 共 52 页



双通打荷台门板厚度



蒸馒头盆

政府采购项目合同履约抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 26 页 共 52 页



炉面拼台

政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 27 页 共 52 页



炉面拼台侧板厚度



炉面拼台面板厚度

政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 28 页 共 52 页



燃气蒸饭柜



面粉车

政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 29 页 共 52 页



面粉车尺寸 1



面粉车尺寸 2



双通取餐柜(三层单边门)

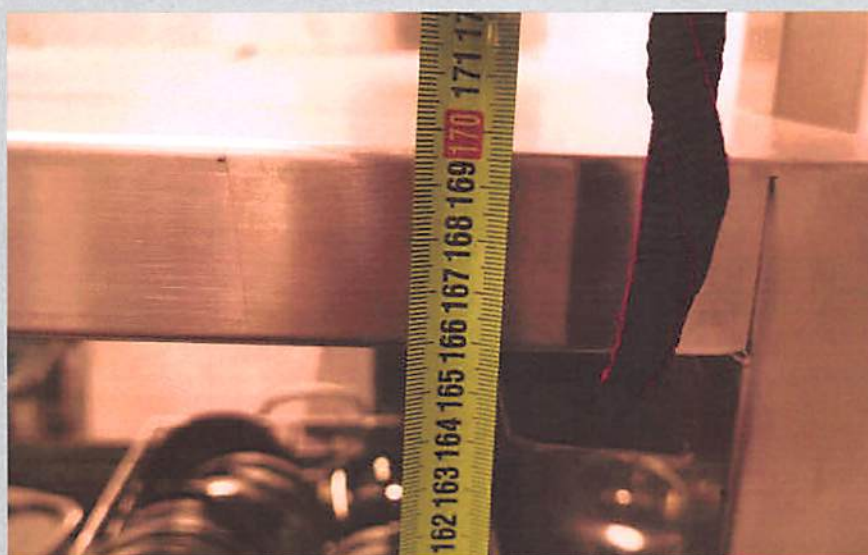
政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 30 页 共 52 页



双通取餐柜(三层单边门)尺寸 1



双通取餐柜(三层单边门)尺寸 2



双通取餐柜(三层单边门)尺寸 3

政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 31 页 共 52 页



双通取餐柜(三层单边门)侧板厚度



双通取餐柜(三层单边门)层板厚度

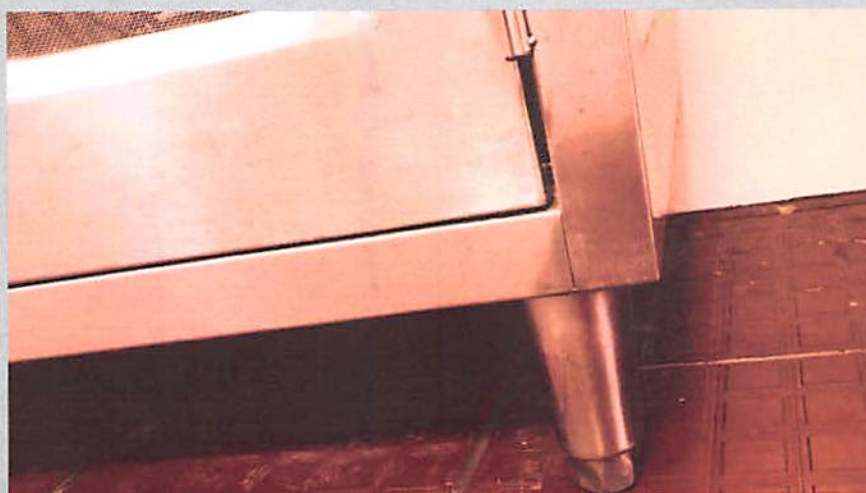
政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 32 页 共 52 页



饼盆车柜



饼盆车柜子弹脚

政府采购项目合同履约抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 33 页 共 52 页

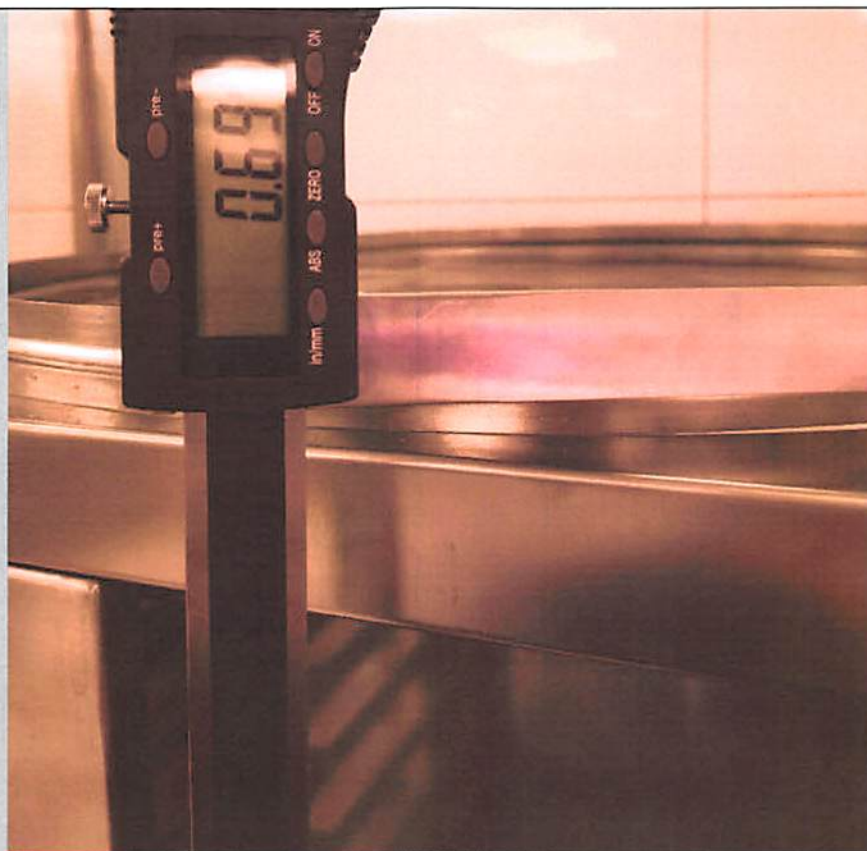


饼盆车柜主架厚度

政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 34 页 共 52 页



饼盆车柜顶板厚度



饼盆车柜底板厚度

政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 35 页 共 52 页



静音送餐车



静音送餐车尺寸 1



静音送餐车尺寸 2

政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 36 页 共 52 页

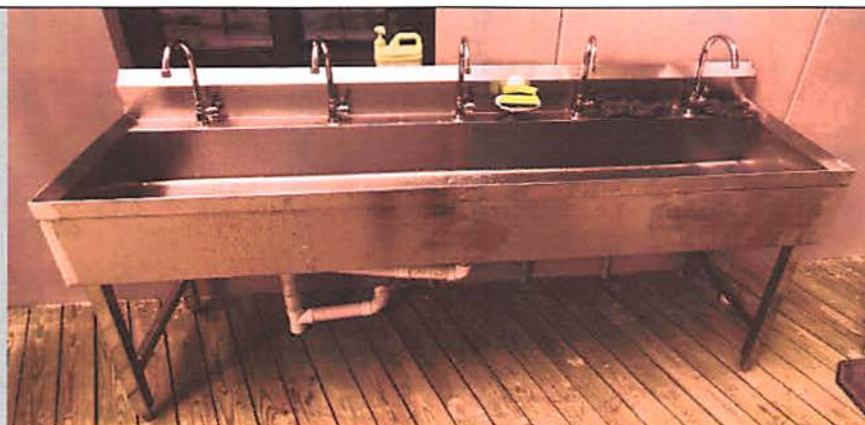


衣柜

政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 37 页 共 52 页



长条形不锈钢洗手池



长条形不锈钢洗手池台面及池斗厚度

政府采购项目合同履约抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 38 页 共 52 页



烘手机铭牌



双门高身雪柜(工程款)铭牌

政府采购项目合同履约抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 39 页 共 52 页



台式绞肉机铭牌



豆浆机铭牌



和面机铭牌

政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 40 页 共 52 页



压面机（全钢）铭牌



搅拌机铭牌

政府采购项目合同履约抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 41 页 共 52 页



搅拌机转速档位



单门发酵柜铭牌

政府采购项目合同履约抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 42 页 共 52 页



电烙饼机铭牌



电烘炉铭牌

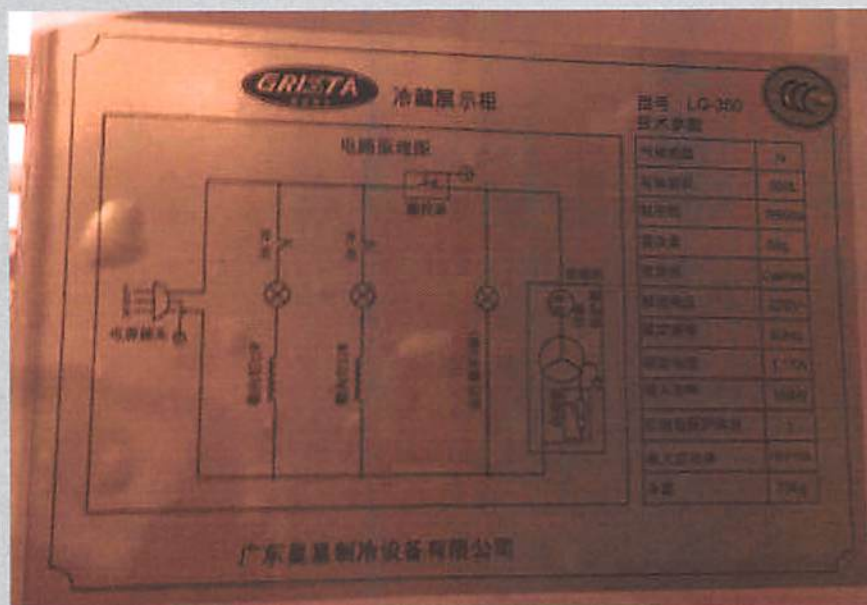
政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 43 页 共 52 页



电烘炉



保鲜冰箱铭牌

政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 44 页 共 52 页



高温消毒柜铭牌



开水器连挂架

政府采购项目合同履约抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 45 页 共 52 页



一体化中央净水机标签



一体化中央净水机说明书



风幕机

政府采购项目合同履约抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 46 页 共 52 页



风幕机铭牌



送风机铭牌



灭蝇灯

政府采购项目合同履约抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 47 页 共 52 页



灭蝇灯铭牌



油烟静电净化器铭牌



电机铭牌

政府采购项目合同履约抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 48 页 共 52 页



静音王抽气风柜铭牌



鼓风机铭牌



电子称铭牌

政府采购项目合同履行抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 49 页 共 52 页

1	蒸笼	1. 使用前检查锅内有无杂物，将食品放入锅内，关好盖子。 2. 送上电源设定好所需温度即可。(可设自控) 3. 锅内食物必须有容器存放，不能直接接触锅底。 4. 使用过程中要有人看守，随时检查温度和湿度。 5. 使用完毕关闭温控器，关闭电源，将食物取出。 6. 拿取食物时要注意自动护罩以免烫伤。 7. 使用完毕下班要切断电源。	1. 每天使用完毕要清理干净残渣。(操作人员) 2. 每天要清理锅体内部，干净。(操作人员) 3. 锅体位置要摆放好，不能靠墙放置。 4. 锅内食物必须有容器存放，不能直接接触锅底。 5. 每季度对线路板点检检查电压、变色情况。 6. 每季度检查自动控制情况。	9.24
2	电烤箱	1. 每天上班前打开烤箱，关后30分钟关闭。 2. 烤箱开关和关闭要有专人负责，开起时手要保持干燥，启动按钮按下后运行指示灯亮正常，关闭时电源指示灯亮正常。 3. 开启后注意风机运转声音，发现异常马上停机报工程维修。 4. 关闭时要确定风机已停。	1. 每天下班时烤箱要进行清洗，清除表面油污。(操作人员) 2. 工程部负责每半年对烤箱内部和风机内部进行一次除垢。(操作人员) 3. 每月检修传动联动连接情况，检修电机线路、控制部分。	9.24
3	排油烟机	1. 每天使用完毕清理干净残渣。(操作人员) 2. 清理残渣时要将食物残渣，严禁将食物冲入下水道造成堵塞。(操作人员) 3. 清理残渣时不能用水进行冲洗炉灶内，以免造成炉灶短路，使水进入燃气管道内造成管道腐蚀存在潜在危险。(操作人员) 4. 严禁无人点火。(操作人员) 5. 下班后检查总阀。(操作人员)	1. 每天使用完毕清理干净残渣。(操作人员) 2. 清理残渣时要将食物残渣，严禁将食物冲入下水道造成堵塞。(操作人员) 3. 清理残渣时不能用水进行冲洗炉灶内，以免造成炉灶短路，使水进入燃气管道内造成管道腐蚀存在潜在危险。(操作人员) 4. 严禁无人点火。(操作人员) 5. 下班后检查总阀。(操作人员)	9.24
4	灶具	1. 使用前先向两侧油孔加1-3滴油。 2. 操作时严禁戴任何手套操作以免造成伤害，存在安全隐患。 3. 食料要自行前进，严禁强制推行。 4. 在压面时要选择好合适间距进行压面。 5. 下班后要及及时关闭电源。	1. 每天使用完毕清理干净残渣。(操作人员) 2. 清理残渣时要将食物残渣，严禁将食物冲入下水道造成堵塞。(操作人员) 3. 清理残渣时不能用水进行冲洗炉灶内，以免造成炉灶短路，使水进入燃气管道内造成管道腐蚀存在潜在危险。(操作人员) 4. 严禁无人点火。(操作人员) 5. 下班后检查总阀。(操作人员)	9.24
5	压面机	1. 使用前先向两侧油孔加1-3滴油。 2. 操作时严禁戴任何手套操作以免造成伤害，存在安全隐患。 3. 食料要自行前进，严禁强制推行。 4. 在压面时要选择好合适间距进行压面。 5. 下班后要及及时关闭电源。	1. 每天使用完毕清理干净残渣。(操作人员) 2. 清理残渣时要将食物残渣，严禁将食物冲入下水道造成堵塞。(操作人员) 3. 清理残渣时不能用水进行冲洗炉灶内，以免造成炉灶短路，使水进入燃气管道内造成管道腐蚀存在潜在危险。(操作人员) 4. 严禁无人点火。(操作人员) 5. 下班后检查总阀。(操作人员)	9.24

培训记录 1

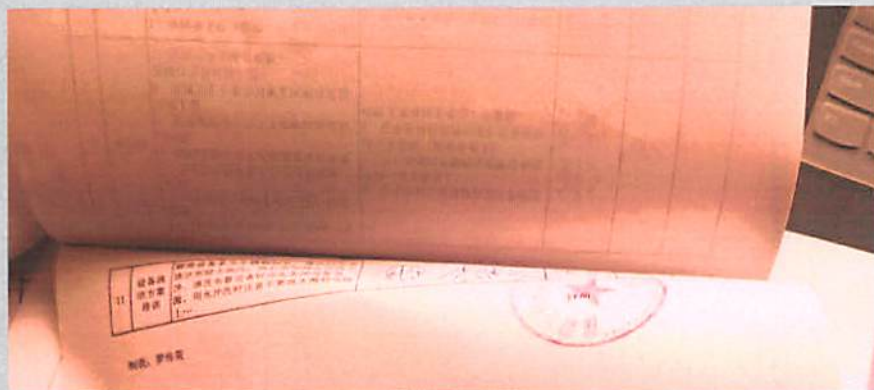
政府采购项目合同履约抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 50 页 共 52 页

7	冰箱	1. 合理调节冷藏温度: 冷藏室2-8℃, 冷冻室-18℃左右。 2. 合理存放食品, 存放量为电冰箱容积的80%。 3. 不可将热食物直接放入冰箱内, 待冷却后方可放入。 4. 不可将变质的食物放入冰箱内。 5. 冰箱内食物物理性质易变, 物品之间要有间隔以免影响储存效果。 6. 拿取物品要有计划性, 要及时关闭冰箱门。 1. 每次检查冰箱内部情况, 检查超过3天要及时清理, 检查并做好记录(厨房负责人)。 2. 冰箱清理时不能用硬物清理, 要用柔软的抹布进行擦拭(厨房负责人)。 3. 根据季节变化及时调整温度, 冬季每季度进行一次除霜。	李德波
8	消毒柜	1. 将洗净的餐具有序放入层架上, 餐具放入时应空挡。 2. 餐具下方要有积水盘。 3. 餐具要分类摆放, 将电源打到自动位置即可。 4. 存放毛巾要打干放入容器内, 柜门需要设定好温度。 5. 如保温将开关打到保温档即可。 1. 每次使用完毕要擦拭干净, 室内不能有积水(厨房负责人)。 2. 清洗时要先断电(厨房负责人)。 3. 使用过程中要有人看守, 发现问题要及时断电(厨房负责人)。 4. 器具及毛巾要定期消毒, 要放入容器内(厨房负责人)。 5. 要定期设定温度(厨房负责人)。 6. 消毒柜消毒时不能开门(厨房负责人)。 7. 每季度要对自动控制系统检查。	李德波
9	和面机	1. 使用前应将定位销调平, 使漏斗口朝上, 将面粉加入漏斗, 把开关调至正转边和面加水, 加至适量后盖上盖物, 将定位销调平, 将漏斗口朝上, 将面粉加入漏斗, 把开关调至正转边和面加水, 加至适量后盖上盖物, 将定位销调平, 将漏斗口朝上, 将面粉加入漏斗, 把开关调至正转边和面加水, 加至适量后盖上盖物。 2. 机器在正转和面时, 如需反转需要停机后再重新启动, 否则会造成机器损坏。 3. 使用时要按规定容量使用, 严禁超载使用, 如果突然停机或故障停机要先切断电源。 4. 冬季使用时要先空转5分钟再使用, 对机器有保护作用。 5. 使用时严禁将手伸入漏斗或伸入漏斗内查看和面情况以免事故发生。 6. 使用完毕关闭电源断电清理干净卫生。 1. 每次使用完毕要清理干净机器内部, 机器外部卫生(设备负责人)。 2. 清理卫生时严禁用湿抹布擦拭设备, 造成设备损坏(设备负责人)。 3. 工程部每月要对机器机械部分进行检查, 对齿轮进行检修, 检查传动皮带有没有松动, 检查有没有打滑。 4. 每季度对电路部分进行检查, 检查控制部分有没有脱落或变色, 损坏现象。	李德波
10	专业知识和技能培训	1. 厨房燃气设备的使用功能及操作流程。 2. 厨房排风系统的使用功能, 操作流程及清洁说明。 3. 厨房机械设备的使用功能及操作流程。 4. 厨房电器设备的使用功能及操作流程。 5. 厨房工作人员突发事件处理的学习。	李德波

培训记录 2



培训记录 3

政府采购项目合同履约抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 51 页 共 52 页

6. 确保乙方厨项目通过市场监督管理局验收合格并取得餐饮服务许可证。

7. 合同的生效。

本合同经双方全权代表签署，加盖公章并由双方签字确认后生效。

买 方：深圳市南山区西丽街道办事处 卖 方：深圳市村家厨房服务有限公司

名 称：(盖章) 名 称：(盖章)

2019 年 7 月 23 日 2019 年 7 月 23 日

授权代表(签字)：张 授权代表(签字)：张小波

地 址： 地 址：深圳市龙岗区龙城街道龙东社区吓井二村
新井路 13 号

邮政编码： 邮政编码：518116

电 话： 电 话：0755-84516573

开户银行： 营业执照代码：91440300306287825A

 开户银行：平安银行深圳石厦支行

账 号： 开户行号：307584008388

 账 号：11014664617001

已核验，符合招标要求。

经手人：张 日期：2019.7.9

深圳市南山区政府采购及招标中心 合同备案章

3

合同签订日期

政府采购项目合同履约抽检评价报告

报告编号: WT193007178

第 52 页 共 52 页

深圳市科莱厨房设备有限公司 (送货单)

NO: 2019080701

地址: 深圳市龙岗区龙岗街道龙东社区吓井二村

客户名称: 深圳市南山区西丽镇九园一路水岸九园

客户地址: 深圳市南山区西丽镇九园一路水岸九园

NO: 2019080701

日期: 2019.08.07

深圳市科莱厨房设备有限公司 (送货单)

NO: 2019080701

NO: 2019080701

日期: 2019.08.07

序号	商品名称	规格	数量	单位	备注
2	双星工作台		1	米	
3	食品经营许可证		1	证	
	以下空白				

制单人: 罗传英

单据说明: 如有错漏, 请三天内来电告知, 否则后果自负, 多谢合作!

收货人:

B01	双星工作台		2	台	
B02	四座岛台三托板	1500x500x1500	1	台	
B03	单大星岛台	800x700x810	1	台	
B04	双星岛台	1200x700x810	1	台	
B05	双门高身雪柜 (三程款)	1500x1500x1950	1	台	
B06	双星异形工作台	1200x700x810	1	台	
B07	双星工作台	1200x700x810	1	台	
B08	台式绞肉机	TJ12-全钢	1	台	
B09	电子秤	670x600	1	台	
B10	双星岛台	1200x700x810	1	台	

制单人: 罗传英

单据说明: 如有错漏, 请三天内来电告知, 否则后果自负, 多谢合作!

收货人:

送货单

以下空白