

贵州电网贵龙创新发展有限责任公司 2026 年贵龙饭店餐厨物资技术规范书

为确保采购的餐厨物资符合国家及行业标准，满足物资采购、验收及使用的标准化需求。厨房中用于食材处理、烹饪辅助、清洁保洁、储物收纳等的非主力烹饪设备类产品的总称，包括但不限于锅铲、汤勺、漏勺、削皮器、切菜器、清洁刷、储物盒、油壶、调味罐、餐具等



一、质量要求：

(1) 产品应符合 GB4806.1 的通用安全要求，食品接触表面不得含有对人体有害的物质，不得迁移出超过限量的有毒有害物质 (2) 产品设计应合理，结构稳固，无尖锐棱角、毛刺、飞边等缺陷，避免使用过程中造成划伤、割伤等安全隐患。(3) 产品表面应光滑、整洁、色泽均匀、无明显污渍、色差、气泡、裂纹、变形等外观缺陷。

(4) 产品应具备相应的耐腐蚀性及耐温性能，能适应厨房日常使用的温度环境，金属类产品耐温不低于 250℃，塑料类产品耐温不低于 120℃，陶瓷类产品耐温不低于 300℃

二、产品明细详见附件 1

备注：实际采购明细根据贵龙公司实际需要分批次下单，报价表中所列产品名称、数量仅供报价参考，实际下单明细如有超出表中所列产品，由中标单位报价到贵龙公司审核后据实结算。

三、配送要求：根据贵龙公司要求，按时间、质量、数量送到指定地点。

四、售后服务：供应商需提供产品质量、退换货服务承诺函并加盖公章。

供应商对本项目有不清楚需咨询的，可与贵龙公司该项目联系人沟通：

蒲荣康：13985189932