

采购需求

一、项目基本情况

我院现拟采购食堂使用部分设备，以保障食堂正常生产运营，确保在院人员正常就餐。

二、项目要求

1. 投标人可实地勘察采购人食堂相关情况（安全责任自负）；
2. 供货周期：自合同签订之日起 10 日内完成安装、调试；
3. 本项目预算总价为 9 万元；
4. 投标人中标后须根据采购人要求将线路及设备安装至指定位置；安装时间须根据采购人食堂运行空闲时间安排；
5. 本项目投标报价含设备、税金、人工、材料及运输、安装调试等所有费用；质保期自验收合格之日起 2 年，免费维修及更换配件；
6. 投标人在供货、安装、调试期间自行承担一切安全责任，涉及动火作业的须报采购人审批后方可作业；
7. 经调试正常使用后投标人提出验收申请，经验收合格后，投标人提供税务部门认可的正规发票至采购人提示付款，所有设备类产品须在发票内容体现分项单价；
8. 所有设备均须具有自动保护或警示装置，保障设备运行安全。所提供的电线、水管、接头等辅材须为国标产品（其中电线为铜材质），并经采购人认可后方可安装；所有设备须单独设置开关（含漏保）装置；
9. 所有设备动力燃料均为用电型蒸汽设备，非燃气类蒸汽设备。

9. 项目技术参数、数量：

序号	名称	规格	技术参数	单位	数量
1	电蒸箱	约为 480*740*1550mm (12 盘)	1.采用 201/0.8mm 不锈钢板制造，整体可移动； 2.箱体任何部位都用吸铁石测试无磁，保证长期使用结构安全可靠，无腐蚀现象； 3.独立控制，配备一键式点火、熄火保护、水管、蒸汽管、减压阀、安全掣等部件(如有)； 4.装置密封胶条为无毒耐高温、耐油可拆卸硅胶胶条； 5.配用 304 不锈钢蒸饭盘（与蒸箱配套），蒸饭盘吸铁石测试无磁，保证长期使用结构安全可靠，无腐蚀现象； 6.额定功率 $\geq 12\text{KW}$ ，热效率满足现有食堂要求（蒸饭时间不超过 60 分钟，蒸包、馍不超过 50 分钟）； 7.所投产品具有食品接触产品安全认证证书。	台	2
2	电蒸箱	约为 990*740*1550mm (24 盘)	1.采用 201/0.8mm 不锈钢板制造，整体可移动； 2.箱体任何部位都用吸铁石测试无磁，保证长期使用结构安全可靠，无腐蚀现象； 3.每门独立控制，配备一键式点火、熄火保护、水管、蒸汽管、减压阀、安全掣等部件(如有)； 4.装置密封胶条为无毒耐高温、耐油可拆卸硅胶胶条； 5.配用 304 不锈钢蒸饭盘（与蒸箱配套），蒸饭盘吸铁石测试无磁，保证长期使用结构安全可靠，无腐蚀现象； 6.额定功率 $\geq 24\text{KW}$ ，热效率满足现有食堂要求（蒸饭时间不超过 60 分钟，蒸包、馍不超过 50 分钟）； 7.所投产品具有食品接触产品安全认证证书。	台	4
3	蒸汽锅	300L	1.采用 304 不锈钢，整体可移动； 2.锅体内胆磁铁测试无磁；保证长期使用结构安全可靠，无腐蚀现象； 3.内装耐热保温装置，使用更节能，热效率更高； 4.锅体可倾，出料、清洗十分方便； 5.锅内容积：300L； 6.配备熄火保护装置； 7.额定功率 $\geq 24\text{KW}$ ，热效率满足现有食堂要求（蒸稀饭不超过 100 分钟）； 8.所投产品具有食品接触产品安全认证证书。	台	4
4	蒸汽笼基	1m*1m	1.采用 304 不锈钢板制造； 2.笼基吸铁石测试无磁，保证长期使用结构安全可靠，无腐蚀现象； 3.燃烧器燃烧充分，热效率高； 4.尺寸：1M*1M，满足现有笼屉尺寸要求（投标人可与采购人二楼食堂联系）；	台	1

			5.额定功率≥24KW，热效率满足现有食堂要求。		
5	设备安装及水管等辅材			套	1
6	电线材料及安装(从指定位置配电柜至食堂设备安装位置主线铜芯截面积不低于 10 平方毫米，预计 700 米；单台设备分线铜芯截面积不低于 6 平方毫米，预计 300 米)，负责从采购人指定位置的配电柜连接至设备安装位置，投标人须保障设备的安全稳定运行，确保满足使用；具体线路长度按照实际安装为准，费用包含在投标报价中。			套	1