

浦江县职业技术学校食堂设备采购项目的更正公告

一、项目基本情况

原公告的采购项目编号：3307263941894
原公告的采购项目名称：浦江县职业技术学校食堂设备采购项目
首次公告日期：2024 年 07 月 30 日

二、更正信息

更正事项：招标文件
更正内容：

序号	更正项	更正前内容	更正后内容
1	招标文件 第三部分 招标内容及需求 “一、采购清单及技术参数要求”	详见招标文件	详见更正附件
2	招标文件 第五部分 评标办法（综合评分法）“3 投标货物的性能及技术指标(35 分)”	投标人针对本项目采购文件“第三部分 招标内容及需求”的“一、采购清单及技术参数要求”，完全满足的得 35 分：其中★的参数共有 18 项，每项全部满足的得 1 分，共 18 分；非★的参数共有 34 项，每项全部满足的得 0.5 分，共 17 分。（▲条款为实质性条款，不允许负偏离，否则作无效标处理。） 注：1. 投标人应对每个指标和要求项的偏离情况做应答，遗漏视为负偏离，如有偏离，必须在技术偏离表中进行详细对比说明并注明正、负偏离。 2. 产品技术参数描述按要求提供检测报告等有效资料，未提供或缺少提供都将作为负偏离处理。	投标人针对本项目采购文件“第三部分 招标内容及需求”的“一、采购清单及技术参数要求”，完全满足的得 35 分：其中★的参数共有 12 项，每项全部满足的得 1.5 分，共 18 分；非★的参数共有 50 项，每项全部满足的得 0.34 分，共 17 分。 （▲条款为实质性条款，不允许负偏离，否则作无效标处理。） 注：1. 投标人应对每个指标和要求项的偏离情况做应答，遗漏视为负偏离，如有偏离，必须在技术偏离表中进行详细对比说明并注明正、负偏离。 2. 产品技术参数描述按要求提供检测报告等有效资料，未提供或缺少提供都将作为负偏离处理。
3	开标时间（投标截止时间）	开标时间（投标截止时间）：2024 年 08 月 20 日 15 时 00 分	开标时间（投标截止时间）：2024 年 09 月 04 日 09 时 30 分
4	获取招标文件截止时间	/至 2024 年 08 月 20 日，每天上午 00:00 至 12:00，下午 12:00 至 23:59（北京时间，线上获取法定节假日均可，线下获取文件法定节假日除外）。	/至 2024 年 09 月 04 日，每天上午 00:00 至 12:00，下午 12:00 至 23:59（北京时间，线上获取法定节假日均可，线下获取文件法定节假日除外）。

更正日期：2024 年 08 月 16 日

三、其他补充事宜：无

四、对本次采购提出询问、质疑、投诉，请按以下方式联系。

1. 采购人信息

名 称：浦江县职业技术学校
地 址：浦江县月泉东路 888 号
传 真： /
项目联系人（询问）：张金龙
项目联系方式（询问）：13750921205
质疑联系人：陈华海
质疑联系方式：18758911996

2. 采购代理机构信息

名 称：浙江华杰工程咨询有限公司
地 址：浦江县西山北路 169 号二楼
传 真： /
项目联系人（询问）：徐姗姗
项目联系方式（询问）：0579-84125728、15067054937
质疑联系人：张红明
质疑联系方式：13967951722

3. 同级政府采购监督管理部门

名 称：浦江县财政局政府采购监管科
地 址：浦江县人民东路 83 号
传 真：0579-84107222
联 系 人：赵先生
监督投诉电话：0579-84123011

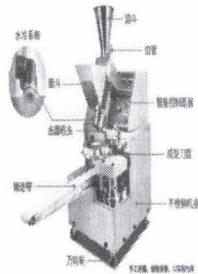
2024 年 08 月 16 日

浦江县职业技术学校食堂设备采购项目更正附件

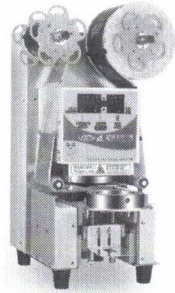
各潜在投标人:

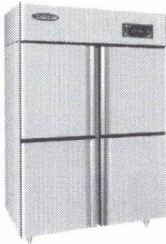
2024年07月30日发布的浦江县职业技术学校食堂设备采购项目招标文件 第三部分 招标内容及需求 中关于“一、采购清单及技术参数要求”更正如下：

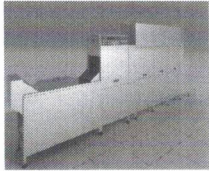
一、采购清单及技术参数要求（更正后）：

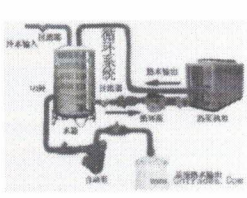
项 目	产品名称和技术参数	数 量	单 位	图 片
1	全自动包子机 1.1. 外壳及接触食品部分均选用优质不锈钢制作。 包子机应采用立式双绞龙输面系统，应采用改进型涡旋式输馅系统，给馅更加流畅、均匀，不论何种馅料均能自如运行，按照面点工艺要求的动力学科学设计，以保证制品密度，从而保证制品气孔的均匀细腻，弹韧性、持水性绝佳，使制品口感滑爽，远超过手工制作产品；制品大小统一，表面光亮细腻，产品多样化； 1.2. 制作品种：肉包、菜包、肉菜包、圆馒头、小笼包、汤包、水晶包、奶黄包、豆沙包等；制作 12 道花纹 包子规格 10-180 克/个 1.3. 输送带自动刷油，防止成型产品粘输送带，保证产品质量；输面、输馅、成型、输送四大系统采用三变频四调速系统，面馅多少，速度快慢，任意可调；克服其它机型会出现底薄和包子外型梅花瓣的缺陷；仿手工包子机；最大馅可做到五成；满足制作 10-200 克内的包子要求；产量：0-3000 个/小时。 1.4. 电功率：2.66KW 电源：380V/22V 规格：1600(L)*680(W)*1500(H) mm（偏差±5mm）	1	台	

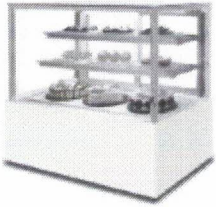
2	中餐燃气炒菜灶(二眼一汤) 2.1. 选用 304 优质不锈钢板制作；炉面板 $\delta = 1.5\text{mm}$，实厚 $\delta \geq 1.38\text{mm}$，台面一次压制成型；侧板、前脸、后背板 $\delta = 1.0\text{mm}$，实厚 $\delta \geq 0.94\text{mm}$；龙骨架国标角钢 40.40mm，衬板电解镀锌钢板厚 $\delta = 1.2\text{mm}$，炉膛，隔热层厚 40mm，炉膛，后背宽度 50mm；炉膛采用钢合金材料，一次成型，厚度 2.0；灶圈口径 $\phi 300\text{mm}$，不锈钢灶圈 $\delta = 1.5\text{mm}$；配食品级水龙头；配全预混式燃烧系统，节能静音炉头，热效率达 45%以上，一氧化碳$\leq 0.005\%$，低于国家标准 20 倍，炉灶噪音低于 65 分贝以下； 2.2. 燃气压力：2000Pa 燃气种类：天然气（12T） 接驳口径：DN20 接驳高度：250mm 功率：100W*2/220V. 规格：1600*900*(800+350)（mm） 2.3. 标配熄火保护装置，燃气泄漏报警自动关闭中餐燃气灶控制程序软件；需提供中餐燃气灶具有该技术的有效材料扫描件。 2.4. 投标产品需提供由国家认可认证机构出具的，处于有效期之内的检测证明材料，其中能证明投标产品符合《CJ/T 28-2013 中餐燃气炒菜灶》标准。 2.5. ★投标产品的炉面板不锈钢材料，需提供由国家认可认证机构出具的，处于有效期之内的检测报告，其中能证明符合 GB/T10125-2021 中性盐雾试验，保护级别不低于 8 级检测。 2.6. ★提供国家一级能效检验报告。 2.7. 需提供由国家指定认证机构出具的，处于有效期之内的水龙头食品接触产品安全认证证书。 2.8. 需提供由国家指定认证机构出具的，处于有效期之内的水龙头送样试验报告，其中报告具有《“CMA”标识认证》并符合《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》（GB 4806.9-2016）要求。	1	台	
3	平板车 3.1. 材质：选用 201 不锈钢板制作，厚 1.2mm 说明：配 4 寸定活轮各两只。 推手采用 30 方管弯成，管厚≥ 0.88（mm） 3.2. 规格：900*750*900（mm）	10	台	

4	全自动封口机 4.1. 屏幕自动计数 清晰易读微电脑智能封杯 自动/手动切换大尺寸卷膜盘、弹簧固定装置 卡位牢固 方便拆装；电子感应眼可以识别红色、紫色、绿色、黄色以及黑色白色等颜色，使封膜精准，图案美观；智能 5~200℃温域，能轻松驾驭多种材质封杯温度波幅不过 0.3℃ 安全保护装置机器设有安全保护装置，手触碰到安全挡板，杯托自动退出，操作更放心。 4.2. 封杯口径 88、89、90、95mm 口径 封杯高度 19cm 以下的杯子 封杯速度 500 杯/小时 功率：400W/220V 4.3. 规格：255*355*565mm（偏差±5mm）	1	台	
5	冷藏柜（六门双温雪柜） 5.1. 说明：有效容积：1400L 以上。 5.2. 全铜盘管，R134a 制冷剂。内外为全不锈钢材料，防锈抗腐，触屏式微电脑温度显示器，聚胺脂高压发泡，无指纹门板自动回归铰链装置。 柔性折弯机压弯成形，产品精确度达到 0.5mm 以内； 国标压缩机，维修率降低至 1%以下； 纯铜蒸发器制作，采用 TP2 铜制作蒸发器； 检漏仪灵敏度达到年泄漏量 0.1g； 高密度整体发泡，采用环戊烷发泡剂，发泡层密度达到 38kg/m³ 以上，保温效果达到停机 24 小时不解冻； 5.3. 电脑温控，精准控温，操作更简单，针对不同食材可选择不同温度； 双机双温 冷冻温度：-18℃~-6℃， 冷藏温度：-5℃~+5℃ 功率：800W/220V 5.4. ★需提供产品使用易拆卸抗菌磁性门封，门封条硬度符合 GB/T 531.1-2008 标准、撕裂强度符合 GB/T 529-2008 标准、伸长率和拉伸强度符合 GB/T 528-2009 标准、回弹率符合 GB/T 1681-2009 标准、初始塑性值符合 GB/T 12828-2006 标准，提供相应有效材料扫描件。 5.5. 提供温控器的防水等级 GB/T 4208-2017《外壳防护等级（IP 代码）》 5.6. 提供由国家认可认证机构出具的，处于有效期之内的检测报告，符合：GB/T 26572-2011《电子电器产品六种限用物质（铅、汞、镉、六价铬、多溴二苯醚）的测定》 5.7. 提供具有国家一级能效检验报告	4	台	

6	冷藏柜（四门双温雪柜） 6.1. 说明：有效容积：910L 以上。 6.2. 全铜盘管，R134a 制冷剂。内外为全不锈钢材料, 防锈抗腐, 触屏式微电脑温度显示器, 聚胺脂高压发泡，无指纹门板自动回归铰链装置。 柔性折弯机压弯成形，产品精确度达到 0.5mm 以内； 国标压缩机，维修率降低至 1‰以下； 纯铜蒸发器制作，采用 TP2 铜制作蒸发器； 检漏仪灵敏度达到年泄漏量 0.1g； 高密度整体发泡，采用环戊烷发泡剂，发泡层密度达到 38kg/m³ 以上，保温效果达到停机 24 小时不解冻； 6.3. 电脑温控，精准控温，操作更简单，针对不同食材可选择不同温度； 双机双温 冷冻温度：-18℃～-6℃， 冷藏温度：-5℃～+5℃ 功率：400W/220V 6.4. ★提供产品使用易拆卸抗菌磁性门封，门封条硬度符合 GB/T 531.1-2008 标准、撕裂强度符合 GB/T 529-2008 标准、伸长率和拉伸强度符合 GB/T 528-2009 标准、回弹率符合 GB/T 1681-2009 标准、初始塑性值符合 GB/T 12828-2006 标准，提供相应有效材料扫描件。 6.5. 提供温控器的防水等级 GB/T 4208-2017 《外壳防护等级 (IP 代码)》 6.6. 提供由国家认可认证机构出具的，处于有效期之内的检测报告，符合：GB/T 26572-2011 《电子电器产品六种限用物质（铅、汞、镉、六价铬、多溴二苯醚）的测定》 6.7. 提供具有国家一级能效检验报告	1	台	
----------	---	----------	----------	---

7	商用洗碗机 7.1. 纳米气泡清洗油污残渣、高压喷淋洗涤、高温漂洗、智能热循环节能高温消毒烘干，带能量滤芯装置；洗碗功能由自动中温一次纳米气泡浸泡池除渣、中温主洗一区、高温漂洗区、烘干一区、烘干二区、烘干三区 and 出口区 7 部分组成，且形成自动链条无需再另建多个预洗池，所有功能节都可单独控制，需提供具有该技术的有效材料扫描件 7.2. 微气泡自动预洗除渣功能（碗碟倒入浸泡池，启动微气泡功能，残渣油污自动分解到浸泡池侧水箱、无需人工预洗、环境干净、无须专业的洗涤用品和化学催干剂成份），需提供具有该技术的有效材料扫描件 7.3. 洗碗机采用智能热循环节能高温消毒烘干，将餐具物理烘干消毒，不使用化学催干剂催干，需提供具有该技术的有效材料扫描件 7.4. 主洗区采用高温高压喷洗，漂洗区采用高温高压清水喷洗，烘干区温度可调，最高可调≥ 240 摄氏度。 7.5. 传送方式：采用链条式卡槽型拨齿自动传送，拒绝平铺式链条，传送方式须保证清洗效果及防止食物残渣卡嵌，不得产生冲洗不测底现象，需提供具有该技术的有效材料扫描件 7.6. 机器传送带速度可调节，速度≥ 2 米/分钟，传送带宽度≥ 570 毫米；每小时能清洗小碗菜碟 3000-9000 个/小时，大组合盘 3000-4000 个，洗净度$\geq 98\%$、除菌率$\geq 98.99\%$、烘干度 97%以上。 7.7. 设备材质为不锈钢，特殊地方要用特殊材质钢（如轴承等），外观平整，无疤痕，设备采用双面可拆式窗口门，且出入口、上下侧均采用无工具拆卸，便于维护检修。 7.8. ▲设备主洗喷淋装置（水泵到喷淋管段）全部采用可拆卸式装置，易于清洁保养。 7.9. 电气元件：电气元件均采用国标产品，所有连接电线采用铜芯线；设备具有变频调速设计，所有电机都必须有缺相和过载保护，加热系统都有短路保护和可视温度显示，并温度可调；设备控制按钮为安全弱电按钮单控系统，每一组加热系统和消毒系统以及传动系统，洗涤系统都是单个控制，每个按钮控制一个功能。 7.10. 设备参考尺寸$\geq 6560 \times 960 \times 1800$（mm） 7.11. 设备功率及耗电：总功率$\leq 48KW/380v$（三相五线）/耗水量：500 升/小时。 7.12. ★商用洗碗机需提供由国家认可认证机构出具的，处于有效期之内的检测报告，其中能证明符合 GB/T 10125-2021 中性盐雾试验；技术要求根据标准 GB/T 6461-2002 进行评级：RA/RP：10/10。 7.13. ★需提供商用洗碗机外壳符合：GB/T4208-2017 防尘试验 IP6X，防水试验 IPX8，的试验报告。 7.14. ★需提供商用洗碗机长霉试验符合：GB/T2423.16-2022（IEC60068-2-10:2018IDT）/方法 1 严酷等级 2 的分析检测报告，长霉等级为 0 级。 7.15. 配套 304 不锈钢浸泡池，选用 1.2 不锈钢板制作； 7.16. 304 不锈钢浸泡池尺寸：1200$\times$800$\times$900（mm）	1	台	
----------	--	----------	----------	---

8	空气能 8.1. 机组具有断电自动记忆功能，来电后自动启动机组运行； 压缩机：空气源热泵机组压缩机需选用国标涡旋压缩机； 蒸发器：蒸发器的翅片应选用表面有亲水镀膜的铝箔翅片，保证制冷剂与空气之间最充分的热交换，确保空气侧高效换热； 风机：采用国标风机，双风扇顶出风模式； 8.2. ★智能化霜：在环境温度较低时，微电脑启动自动化霜功能；依据 GB/T21362-2023 标准规定方法进行测试，机组应符合以下要求：一安全保护元器件不应动作而停止运行；融霜应自动进行、功能正常、融霜彻底，融霜时的融化水应能正常排放；融霜所需的时间总和不超过总运行周期时间的 20%；需提供国家认可检测机构出具的检测报告扫描件 8.3. ★最高出水温度：按照 GB/T 21362-2023 的要求，在热源侧干球温度：-15℃ 下测试时，机组实测制热最高出水温度不低于 55℃；需提供国家认可检测机构出具的检测报告扫描件 8.4. ★空气能热水机组噪声检测，依据 GB/T21362-2023 标准规定方法进行测试，机组实测最大噪声值 63dB(A) 规定值，允差 +3dB 噪声；需提供国家认可检测机构出具的检测报告扫描件 8.5. 换热器：采用高效套管式换热器；名义制热量：$\geq 40\text{KW}$；名义制热消耗总功率：$\leq 9\text{KW}$；防触电等级/防护等级：I 类/IPX4；名义工况：干球温度 20℃，湿球温度为 15℃，出水温度 55℃ 8.6. 保温材料全方位保温，内胆 304 不锈钢，中间保温层；外板厚度$\geq 1.0\text{mm}$；内胆 201 不锈钢。 功率：380V/50HZ/9KW 园形保温水箱 8.7 保温水箱有效容积 6000L³ 8.8. ★产品制作所用 304 板材及管材需提供由国家认可认证机构出具的，处于有效期之内的检测报告，其中能证明符合 GB/T232-2010 弯曲试验标准要求，GB/T10125-2021 中性盐雾试验标准测试，GB/T4334-2020 晶间腐蚀测试。 8.9. ★产品制作所用 201 板材需提供由国家认可认证机构出具的，处于有效期之内的检测报告，其中能证明符合 GB/T20878-2007 GB/T 11170-2008 元素含量分析。 8.10. 加热循环泵（一用一备）一功率：220V/50HZ/750W 8.11. 热水变频增压泵（一用一备）一功率：220V/50HZ/750W 管材管件及保温材料 8.12. 配电箱：控制箱含控制元器件（每个设备需要单独启动） 8.13. 铜芯电缆线需提供电缆线通过 GB/T5013.4-2008/IEC 60245-4:2004《额定电压 450/750V 及以下橡皮绝缘电缆 第 4 部分：软线和软电缆》的标准要求。JB/T 8735.2-2016《额定电压 450/750V 及以下橡皮绝缘软线和软电缆 第 2 部分：通用橡套软电缆》的标准要求。 8.14. ▲包含：运输费及吊装/设备安装人工费/角铁固定支架辅材	1	套	
----------	--	----------	----------	--

9	蛋糕展示柜 9.1. 智能微电脑温控器一眼掌握实况 操作简单可实现精准调温，满足各种食材温度要求 保鲜制冷循环风冷 保鲜无霜；智能温控系统，保鲜持久更省电冷流均匀散布，久放口感依旧新鲜；低噪静音 节能省电机器运行如流水之声； 9.2. 采用高效制冷的压缩机加快制冷速度，降低工作噪音；双层中空玻璃防刮防碰 承重强清晰透明、有效隔绝外界温度、冷气不泄露 9.3. 单机单温，冷藏温度：2℃～8℃ 功率：430W/220V 规格：1200x660x1200mm（偏差±5mm）	2	台	
---	---	---	---	---