**浙江泰祥实业有限公司职工餐厅厨房设备（洗碗用具及配套设施 ）**

**采购项目需求**

**一、采购内容（预算金额23万元）：**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 品牌/型号 | 数量 | 单位 | 最高单价限价（元） | 小计 | 技术参数 | 图片 |
| 1 | 长龙式洗碗机 | 良基GB-P12H1JN/ CHSUPER、CSA1H3000DL/ LOCAT、L-1ARD1H | 1 | 台 | 112200 | 112200 | 1、产品功能：全自动传送餐具，对碗碟等餐具进行清洗、漂洗和烘干。 2、组成部分：入口区、清洗区、漂洗区、烘干区和出口区；尺寸要求:≤4200mm\*1020mm\*1930mm。  3、洗涤能力：不少于3500碟/H，最大耗水量：不超过270升/小时。总功率：60KW左右。  4、要求洗碗机具有物联网功能，整机采用高端无指纹板材，10寸触控液晶显示屏实时显示机器工作状态及运行参数，带操作视频培训功能、解决频繁更换操作人员的痛点。有不少于19项功能及故障代码显示，液晶面板能显示分析故障原因排，并提供解决方案，实现快捷检修维护。能实现物联网控制，衔接用户的中央控制系统；远程调整参数及监测设备运行状态。 5、 传送方式：自动传送；清洗、冲洗部分须采用平铺式传送带，为保证清洗效果不得采用斜插式或拨齿式传送带，以免产生冲洗不彻底现象。 6、双速可选洗涤速度，可根据餐具情况自由切换；洗碗机排水箱上方采用凹型镂空一体拉伸接渣盘，无卫生死角，易于清洁。  7、烘干采用内循环环绕热风烘干设计，上一道下五道出风口，烘干效果达到90%－95%。 | IMG_256 |
| 2 | 鼓泡池 | CHSUPER、CS-GP1500/ 良基GB-LP/ LOCAT、GPW-1500 | 1 | 台 | 19800 | 19800 | 1. 通过持续强劲鼓泡，高效清除餐盘上的残渣，从而更好地配合洗碗机的使用。 2. 配备滤网板和垃圾收纳盒双层保护，清理方便的同时有效防止残渣进入下水管。 3. 整机采用优质不锈钢材质，安全卫生。 4. 水温可在0-60℃范围内自由调节，操作简单。 5. 鼓泡池长度可定制，完美嵌入厨房设计。 6. 技术参数： 进水温度： 常温进水，功率： 4KW 电压：380V  清洗温度： 0-60℃ ， 进水管尺寸：G1/2"（4分） 参考规格：1500mm\*900mm\*900mm | IMG_257 |
| 3 | 链板式输送带 | 良基GB-LP/ CHSUPER、CSS-AI/ LOCAT-HB | 9.2 | 米 | 6200 | 57040 | 1、参 数  外形尺寸 ：L×600×850mm （正负8%）  有效传送宽度 ：≦420mm 链片宽度 ：304mm（正负8%）  台面高度 ：850mm （正负8%）  传送速度 ：5-20米/分钟  电源要求 ：220V/50Hz  功率 ：不超过1kW 2、功能：洗涤盘、碗、碟、托盘等餐具。 3.按实际测量长度计算，价格按实结算。 4、带红外感应，拥有自动清洗功能。 | IMG_258 |
| 4 | 投掷柜 | 厂制品 | 1 | 组 | 5500 | 5500 | 1、可收集筷子、勺等餐具ꞏ ；  2、304不锈钢材质，厚度≥1.5mm； 3、分段式设计，可组装灵活； 4、支腿可进行角度调整，安装更加灵活ꞏ 外形尺寸；  5、尺寸（长\*宽\*高）：3000mm\*300mm\*900mm 。（5-6个投掷口，测量后根据实际情况再确定） |  |
| 5 | 双层平板工作台（下格栅） | 厂制品 | 2 | 台 | 1600 | 3200 | 说明： 1、台面采用304不锈钢板，面板厚为不小于1.2mm； 2、双层结构，下层为格栅型,均采用优质不锈钢。 3、配置不锈钢圆管Φ38mm及可调重力子弹脚。  4、全满焊工艺、无螺丝拼接 5、规格：1800mm\*700mm\*800mm | IMG_259 |
| 6 | 双层平板工作台 | 厂制品 | 1 | 台 | 1520 | 1520 | 说明： 1.采用优质304不锈钢板制造（包括加强档、筋）,面板厚不小于1.0mm；  2.下置一不锈钢平板，配置全不锈钢可调活动子弹脚；  3.工艺为氩焊满焊处理，无螺丝拼接组装。 规格：1800mm\*800mm\*800mm | IMG_260 |
| 7 | 单星水池 | 厂制品 | 3 | 台 | 950 | 2850 | 说明： 1、适用于洗涮各种炊具、餐具、食品、食器等。 2、台面板采用304不锈钢磨砂贴塑板，板厚不小于1.2mm。 3、水池盆为优质不锈钢板机压成型。 4、配优质落水器及拦渣片，带后挡板，配可调重力子弹脚 5、全满焊工艺、无螺丝拼接 6、规格：700mm\*700mm\*800mm | IMG_261 |
| 8 | 大单星水池 | 厂制品 | 3 | 台 | 1250 | 3750 | 说明： 1、适用于洗涮各种炊具、餐具、食品、食器等。 2、台面板采用304不锈钢磨砂贴塑板，板厚不小于1.2mm。 3、水池盆为优质不锈钢板机压成型。 4、配优质落水器及拦渣片，带后挡板，配可调重力子弹脚 5、全满焊工艺、无螺丝拼接 6、规格：1000mm\*700mm\*800mm | IMG_262 |
| 9 | 洗地龙头 | 龙旗嘉业 XD-C201-T/  弘庭B-7351-01/ 君畅LB-225AY+JC-2-B(15M) | 1 | 台 | 2830 | 2830 | 1.开放式洗地龙头、碳钢主体。 2.固定侧支架钢板厚度5mm，黄铜进水主体。  3.重工无痕三层液压钢丝管、与主体接口为金属连接件、耐高温、耐高压，水管长度≥15米，水管自动回卷。  4.黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调（配置一把喷头）。  5.进水接口为标准1/2寸外螺纹。 | IMG_263 |
| 10 | 开水器带底座 | 碧丽JO-K90/ 碧涞JN-A-2A90KB/ 腾飞FS-9B， | 1 | 台 | 3950 | 3950 | 说明： 1.水胆容量55L； 2.电源：380V，50Hz；功率9KW； 3.全不锈钢制造，确保饮用安全卫生 4.发泡保温 5.透明水位显示，防水防干烧保护； 6.智能电脑版控制系统可定时开关 7.规格：570mm\*260mm\*840mm（正负10%） | IMG_264 |
| 11 | 柜式双孔收残车 | 厂制品 | 2 | 台 | 2950 | 5900 | 说明： 1.采用优质SUS304不锈钢磨砂贴塑板（包括加强档、筋），面板厚1.2mm，台面开孔（孔直径300mm），全不锈钢可调活动子弹脚，底层板d＝0.8mm。 上层台面下、四周及中间都配有加强筋，底层台面下中间也配有加强筋。 2.工艺为氩焊满焊处理，无螺丝拼接组装。 3.四脚采用不锈钢子弹式调节脚，脚柱为不锈钢圆管Φ38mm。 4.规格：1500mm\*700mm\*800mm | IMG_265 |
| 12 | 双温水龙头 | 箭牌、君畅、九牧 | 3 | 个 | 150 | 450 | 1.类型：冷热水配软管；  2.材质：304不锈钢； 3.核心功能：不褪色，易清洁，具有高强度的抗腐蚀性，抗磨功能结合，拉丝均匀美观结实耐用； 4.柔和出水，不伤手更节水。 5.美标低铅铜铸造表面抛光镀铬处理，配1/4转优质阀芯一字型手柄。 | IMG_266 |
| 13 | 不锈钢烟罩 | 厂制品 | 3.6 | 平方 | 1350 | 4860 | 说明： 1、采用304不锈钢板制作，前板、侧板用料不小于1.0mm的不锈钢，后板不小于0.8mm的不锈钢，配防雾灯、积油杯。 2、规格：3000mm\*1200mm\*500mm | IMG_267 |
| 14 | 轴流风机 | 理通、 德粤、 四合 | 1 | 台 | 1580 | 1580 | 1.采用品牌电机，防油防高温轴流风机。 2.封闭纯铜电机，配前防护网罩。 3.全金属加厚机壳，表面喷漆处理工艺。 4.规格：4号 | IMG_268 |
| 15 | 不锈钢管道 | 厂制品 | 15 | 平方 | 280 | 4200 | 1.采用304优质不锈钢板制造,板厚1.0mm； 2.规格：现场实际制作，按实际测量展开面积计算，数量按实结算。  3.风管弯头、大小头、S弯、45°弯、变径等按1：2比例计算。 4.含角铁、法兰，吊杆，支架、玻璃胶，密封圈 | IMG_269 |
| 备注 | 1、上述报价以单价、总价为报价方式，本项目为交钥匙工程，所有的设备、运输、安装、配件、调试、培训、验收等所需的费用由成交人自行承担，采购人不再额外支付费用。 | | | | | | | |
| 2、因各厨房厂家生产工艺及流程不同，厨房设备厂制品外型尺寸有5%~10%的偏差，不影响施工及整体美观度；外购件产品以型号为准，尺寸仅供参考。 | | | | | | | |
| **3、为保证产品的配套使用效果，洗碗机、鼓泡池和输送带须选择同一个品牌。** | | | | | | | |
| **4、请各响应人仔细查看采购需求，须按照采购需求中的品牌型号中选择一个品牌型号报价。** | | | | | | | |

**二、商务要求**

1、质量要求：供货方所供产品必须为全新现货的优质产品，货物应具有产品合格证，质量符合国际或国家通用标准，满足目录清单的所有要求。如发生所供商品与采购要求不符，采购人有权拒收或者退货，由此产生的一切责任和后果由供货方承担。

2、供货要求：合同签订之日起7个工作日内完成供货并安装至职工餐厅指定地点，运输、上楼费、安装、调试、检测、税金等费用都包含在成交价之内。

3、安装与验收:安装调试完毕后，供货方配合采购人进行最终验收，对产品型号、功能及质量等进行验收，并进行试运行，试运行正常的视为产品合格，验收结果以采购方签署的验收证明为准。

4、结算方式：采购人收到货物，安装调试完毕后，经验收合格且收到有效正式发票后一次性付款。

5、售后服务要求：

（1）质保期为一年，自验收合格之日起计算。维保期限参照全国维保标准执行。

（2）成交供应商有责任在安装完毕后做好产品使用培训工作，交代使用注意事项，确保采购方工作人员能熟练使用设备。

（3）在质保期内，一旦发生产品质量、设备故障等问题，供货方保证在接到通知 2小时内响应，4小时内安排人员到现场进行维修，零配件和维修费用均由供货方承担。

（4）出现故障后，供应商如未按上述要求进行响应，采购人可以采取必要的补救措施，由此产生的风险和费用全部由供应商承担。

**三、其他要求**

1、履约保证金：供货方需向采购方缴纳合同金额1%的履约保证金（精确到元），在货款支付完成后履约保证金视为质量保证金，如有扣款，需在货款支付前补齐履约保证金，合同到期一年后无息返还。

2、合同履行期间违约责任：

（1）供货方逾期供货的，自逾期之日起，向采购方每日偿付合同总价1‰的违约金；供货方逾期15日不能交货的，应采购方支付合同总价1%的违约金，并且采购方有权解除本合同，不再退还履约保证金。

（2）供货方违反本合同和招投标文件约定的有关质量保证及售后服务等的，每发生一次，供货方应向采购方支付500元违约金。同时，采购方有权委托第三方进行保修，所产生的费用由供货方承担。若因货物缺陷或供货方服务质量等问题造成采购方或任何人员人身、财产损害的，供货方应承担有关责任并作出相应赔偿。

**以上内容均为实质性要求，不允许负偏离。**