**许昌市第六中学学生餐厅厨房设备采购项目**

**采购需求、评标标准等说明**

一、项目概况

（一）项目名称：许昌市第六中学学生餐厅厨房设备采购项目

（二）采购方式：公开招标

（三）主要内容、数量及要求：双门纱网柜、四门高身雪柜、双门不锈钢门消毒柜、紫外线消毒灯、双门平台雪柜等。

（四）预算金额：1135453.00元 最高限价：1135453.00元 （五）交付（服务、完工）时间：自合同生效日起15天内

（六）交付（服务、施工）地点：采购人指定地点

（七）进口产品：允许□不允许R

（八）分包：允许□不允许R

二、需要落实的政府采购政策

本项目落实节能环保√、中小微型企业扶持√、支持监狱企业发展√、残疾人福利性单位扶持√等相关政府采购政策。

三、投标人资格要求

（一）具备《政府采购法》第二十二条第一款规定条件并提供相关材料；

（二）未被列入“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn/))失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信名单的投标人；“中国政府采购网” ([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn/))政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人；

（三）本次招标接受□不接受R联合体投标。

四、采购需求

（一）本项目需实现的功能或者目标：满足1100人就餐

（二）采购清单

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **规格(mm)** | **主要技术参数** | **参考图片** | **数量** | **单位** | **是否为核心产品** |
| **一楼厨房、餐厅** | | | | | | | |
| A01 | 双门纱网柜 | 1200\*500\*1800 | 1.台面采用不锈钢板SUS304 1.2mm厚，台面下层通筋加强加固，且铸钉处理 2.下层板采用不锈钢板1.2mm厚，强筋加固,3.四周压死边,方便清洁防止滑伤，4.重力腿采用Φ38,1.0mm不锈钢圆管可调节子弹脚 |  | 2 | 台 | **是** |
| A02 | 四门高身雪柜 | 1220\*760\*1950 | 柜体：内外为全不锈钢材料，防锈抗腐,微电脑温度显示器，聚胺脂高压发泡，双机双温、内置铜管,工作形式：直冷,温度范围：0℃～-12℃，+5℃～-5℃，电压：220V-50HZ，功率：340W，容积：430L+480L |  | 3 | 台 | **是** |
| A03 | 双门不锈钢门消毒柜 | 1380\*680\*1800 | 外壳采用优质不锈钢1.0MM,内胆采用不锈钢1.0mm制作，内外观豪华美观，结构新颖 高效红外线发热管，耗电量低，升温快，恒温稳定。消毒效率高，灭菌力强，消毒餐具后干爽、明净、无破损自动控温、自动恒温和定时装置，超温保护，安全节能，操作简便 |  | 2 | 台 | **是** |
| A04 | 紫外线消毒灯 | 920\*130\*80 | 灯管：石英高压放电管 紫外线（UV-B）波长：200～290nm，电压/功率：220v/0.03kw |  | 2 | 台 | **是** |
| A05 | 双门平台雪柜 | 1500\*800\*800 | 柜体：内外为全不锈钢材料，防锈抗腐,微电脑温度显示器，聚胺脂高压发泡，双机双温、内置铜管,工作形式：直冷,温度范围：0℃～-12℃，+5℃～-5℃，电压：220V-50HZ，功率：340W，容积：430L+480L |  | 5 | 台 | **是** |
| A06 | 肉丝肉片机 | 650\*650\*1000 | 电压：220~3~380(V),功率：0.75(kw),切片厚度：3.5mm,生产能力：200~300kg/h |  | 1 | 台 | **是** |
| A07 | 双层平板工作台 | 1500\*800\*800 | 1.台面采用不锈钢板SUS304 1.2mm厚，台面下层通筋加强加固，且铸钉处理 2.下层板采用不锈钢板1.2mm厚，强筋加固,3.四周压死边,方便清洁防止滑伤，4.重力腿采用Φ38,1.0mm不锈钢圆管可调节子弹脚 |  | 5 | 台 | **是** |
| A08 | 双门纱网柜 | 1000\*500\*1800 | 1.台面采用不锈钢板SUS304 1.2mm厚，台面下层通筋加强加固，且铸钉处理 2.下层板采用不锈钢板1.2mm厚，强筋加固,3.四周压死边,方便清洁防止滑伤，4.重力腿采用Φ38,1.0mm不锈钢圆管可调节子弹脚 |  | 2 | 台 | **否** |
| A09 | 15KW风柜 | 1100\*950\*1350 | 箱体采用镀锌板烤漆折边成型为可拆装结构，风轮：采用钢板制作而成的叶片，通过倾斜设计，与拉伸成型的前盘一起形成了合理的流道，从而保证叶轮的高效率。轴承：带铸造座的外球面轴承，可以通过外球面配合调整同轴度的误差。主轴：采用45#钢经调制处理后精车而成，电压：380V；需由业主方配备常规控制箱安装于墙上。 |  | 1 | 台 | **是** |
| A10 | 油烟净化器 | 1100\*850\*1200 | 静电净化器，箱体结构精巧，电场发生器为平板结构，净化能率强，高频高压电源工作频率高（20～40KHZ），稳定性好，可靠性高,有快捷短路保护，空载保护，开门短电保护，需由业主方配备常规控制箱安装于墙上。 |  | 1 | 台 | **是** |
| A11 | 烟管 | 600\*600\*1000 | 1.0不锈钢，加强筋工艺 |  | 40 | 米 | **是** |
| A12 | 集烟室 | 1000\*500\*500 | 1.0不锈钢，加强筋工艺 |  | 12 | 米 | **是** |
| A13 | 油网烟罩 | 11250\*1200\*610 | 1.0不锈钢，加强筋工艺 |  | 15 | m² | **是** |
| A14 | 炉拼台 | 500\*1150\*1250 | 1.台面采用不锈钢板SUS304 1.2mm厚，台面下层通筋加强加固，且铸钉处理 2.下层板采用不锈钢板1.2mm厚，强筋加固,3.四周压死边,方便清洁防止滑伤，4.重力腿采用Φ38,1.0mm不锈钢圆管可调节子弹脚 |  | 2 | 台 | **是** |
| A15 | 大锅灶 | 1100\*1150\*1150 | 炉膛采用耐火水泥，炉头采用广式炉头，带电子打火，高效环保，燃烧率高，火焰温度高，火力分部均匀，坚固耐用耐高温，低噪音。4.外形美观、易于操作，坚固耐用，方便清洁 5.炉灶噪音在65分贝以下，热效率42%以上，干烟气中CO(a=1)环境排放标准0.02%以下 |  | 4 | 台 | **是** |
| A16 | 双炒单温灶 | 1800\*1150\*1150 | 炉膛采用耐火水泥，炉头采用广式炉头，带电子打火，高效环保，燃烧率高，火焰温度高，火力分部均匀，坚固耐用耐高温，低噪音。4.外形美观、易于操作，坚固耐用，方便清洁 5.炉灶噪音在65分贝以下，热效率42%以上，干烟气中CO(a=1)环境排放标准0.02%以下 |  | 1 | 台 | **是** |
| A17 | 四层平板层架 | 1200\*500\*1600 | 1.层板采用不锈钢板SUS304 1.0mm厚,2.四周压死边,方便清洁防止滑伤， 3.重力腿采用Φ38 1.0mm不锈钢圆管调节子弹脚 |  | 2 | 台 | **是** |
| A18 | 单星盆水池 | 500\*500\*950 | 1.台面采用不锈钢板SUS304 1.2mm厚，斗深400MM，2.四周压死边,方便清洁防止滑伤,3.重力腿采用Φ38 1.0mm不锈钢圆管 |  | 3 | 台 | **是** |
| A19 | 大单星盆水池 | 1200\*800\*950 | 1.台面采用不锈钢板SUS304 1.2mm厚，斗深400MM，2.四周压死边,方便清洁防止滑伤,3.重力腿采用Φ38 1.0mm不锈钢圆管 |  | 1 | 台 | **是** |
| A20 | 双层平板工作台带靠背 | 1500\*800\*950 | 1.台面采用不锈钢板SUS304 1.2mm厚，台面下层通筋加强加固，且铸钉处理 2.下层板采用不锈钢板1.2mm厚，强筋加固,3.四周压死边,方便清洁防止滑伤，4.重力腿采用Φ38,1.0mm不锈钢圆管可调节子弹脚 |  | 2 | 台 | **是** |
| A21 | 毛刷机 | 1200\*814\*1000 | 采用不锈钢板SUS304 1.0mm厚制作 |  | 1 | 台 | **是** |
| A22 | 四层平板层架 | 1200\*500\*1600 | 1.层板采用不锈钢板SUS304 1.0mm厚,2.四周压死边,方便清洁防止滑伤， 3.重力腿采用Φ38 1.0mm不锈钢圆管调节子弹脚 |  | 2 | 台 | **是** |
| A23 | 欧版食品柜 | 1280\*500\*1700 | 材料：SUS304不锈钢板，台面1.2mm,台面内衬18mm防水机制板并用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固,后板,侧板,层板1.2mm,脚为不锈钢管，配可调节子弹脚 |  | 3 | 台 | **否** |
| A24 | 单通工作台带靠背 | 1500\*600\*800 | 1.台面采用不锈钢板SUS304 1.2mm厚，台面下层通筋加强加固，且铸钉处理 2.下层板采用不锈钢板1.2mm厚，强筋加固,3.四周压死边,方便清洁防止滑伤，4.重力腿采用Φ38,1.0mm不锈钢圆管可调节子弹脚 |  | 2 | 台 | **否** |
| A25 | 四层平板层架 | 1200\*500\*1600 | 1.层板采用不锈钢板SUS304 1.0mm厚,2.四周压死边,方便清洁防止滑伤， 3.重力腿采用Φ38 1.0mm不锈钢圆管调节子弹脚 |  | 2 | 台 | **是** |
| A26 | 欧版食品柜 | 1280\*500\*1700 | 材料：SUS304不锈钢板，台面1.2mm,台面内衬18mm防水机制板并用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固,后板,侧板,层板1.2mm,脚为不锈钢管，配可调节子弹脚 |  | 3 | 台 | **是** |
| A27 | 单通工作台带靠背 | 1500\*600\*800 | 1.台面采用不锈钢板SUS304 1.2mm厚，台面下层通筋加强加固，且铸钉处理 2.下层板采用不锈钢板1.2mm厚，强筋加固,3.四周压死边,方便清洁防止滑伤，4.重力腿采用Φ38,1.0mm不锈钢圆管可调节子弹脚 |  | 2 | 台 | **是** |
| A28 | 四层平板层架 | 1200\*500\*1600 | 1.层板采用不锈钢板SUS304 1.0mm厚,2.四周压死边,方便清洁防止滑伤， 3.重力腿采用Φ38 1.0mm不锈钢圆管调节子弹脚 |  | 2 | 台 | **是** |
| A29 | 紫外线消毒灯 | 920\*130\*80 | 灯管：石英高压放电管 紫外线（UV-B）波长：200～290nm，电压/功率：220v/0.03kw |  | 1 | 个 | **是** |
| A30 | 电子落地称 | 420\*560\*900 | 称重电子显示及条码打印 |  | 2 | 台 | **否** |
| A31 | 单星盆水池 | 500\*500\*950 | 1.台面采用不锈钢板SUS304 1.2mm厚，斗深400MM，2.四周压死边,方便清洁防止滑伤,3.重力腿采用Φ38 1.0mm不锈钢圆管 |  | 1 | 台 | **是** |
| A32 | 单通工作台带靠背 | 1500\*600\*800 | 1.台面采用不锈钢板SUS304 1.2mm厚，台面下层通筋加强加固，且铸钉处理 2.下层板采用不锈钢板1.2mm厚，强筋加固,3.四周压死边,方便清洁防止滑伤，4.重力腿采用Φ38,1.0mm不锈钢圆管可调节子弹脚 |  | 1 | 台 | **是** |
| A33 | 平板车 | 850\*600\*800 | 1.2不锈钢板一次成型，万向轮 |  | 3 | 台 | **是** |
| A34 | 紫外线消毒灯 | 920\*130\*80 | 灯管：石英高压放电管 紫外线（UV-B）波长：200～290nm，电压/功率：220v/0.03kw |  | 1 | 个 | **是** |
| A35 | 四层平板层架 | 1200\*500\*1600 | 1.层板采用不锈钢板SUS304 1.0mm厚,2.四周压死边,方便清洁防止滑伤， 3.重力腿采用Φ38 1.0mm不锈钢圆管调节子弹脚 |  | 2 | 台 | **是** |
| A36 | 四格保温售饭工作柜 | 1500\*800\*800 | 1.台面采用不锈钢板SUS304 1.2mm厚，台面下层通筋加强加固，且铸钉处理 2.下层板采用不锈钢板1.2mm厚，强筋加固,3.四周压死边,方便清洁防止滑伤，4.重力腿采用Φ38,1.0mm不锈钢圆管可调节子弹脚 |  | 6 | 台 | **是** |
| A37 | 双层平板工作台 | 1800\*800\*800 | 1.台面采用不锈钢板SUS304 1.2mm厚，台面下层通筋加强加固，且铸钉处理 2.下层板采用不锈钢板1.2mm厚，强筋加固,3.四周压死边,方便清洁防止滑伤，4.重力腿采用Φ38,1.0mm不锈钢圆管可调节子弹脚 |  | 3 | 台 | **是** |
| A38 | 二层餐车 | 850\*450\*900 | 1.台面采用不锈钢板SUS304 1.2mm厚，台面下层通筋加强加固，且铸钉处理 2.下层板采用不锈钢板1.2mm厚，强筋加固,3.四周压死边,方便清洁防止滑伤，4.重力腿采用Φ38,1.0mm不锈钢圆管可调节子弹脚 |  | 3 | 台 | **是** |
| A39 | 灭蝇灯 | 660\*128\*380 | 灭蝇范围≤40m2,电压/功率：220v/0.03kw |  | 1 | 个 | **是** |
| A40 | 紫外线消毒灯 | 920\*130\*80 | 灯管：石英高压放电管 紫外线（UV-B）波长：200～290nm，电压/功率：220v/0.03kw |  | 1 | 个 | **是** |
| A41 | 双门不锈钢门消毒柜 | 1380\*680\*1800 | 外壳采用优质不锈钢1.0MM,内胆采用不锈钢1.0mm制作，内外观豪华美观，结构新颖 高效红外线发热管，耗电量低，升温快，恒温稳定。消毒效率高，灭菌力强，消毒餐具后干爽、明净、无破损自动控温、自动恒温和定时装置，超温保护，安全节能，操作简便 |  | 5 | 台 | **是** |
| A42 | 平板车 | 850\*600\*800 | 1.2不锈钢板一次成型，万向轮 |  | 1 | 台 | **是** |
| A43 | 双层平板工作台带靠背 | 1200\*660\*950 | 1.台面采用不锈钢板SUS304 1.2mm厚，台面下层通筋加强加固，且铸钉处理 2.下层板采用不锈钢板1.2mm厚，强筋加固,3.四周压死边,方便清洁防止滑伤，4.重力腿采用Φ38,1.0mm不锈钢圆管可调节子弹脚 |  | 1 | 台 | **是** |
| A44 | 紫外线消毒灯 | 920\*130\*80 | 灯管：石英高压放电管 紫外线（UV-B）波长：200～290nm，电压/功率：220v/0.03kw |  | 1 | 台 | **是** |
| A45 | 活动工作台下栅格 | 1800\*800\*800 | 1.台面采用不锈钢板SUS304 1.2mm厚，台面下层通筋加强加固，且铸钉处理 2.下层板采用不锈钢板1.2mm厚，强筋加固,3.四周压死边,方便清洁防止滑伤，4.重力腿采用Φ38,1.0mm不锈钢圆管可调节子弹脚 |  | 1 | 台 | **否** |
| A46 | 高身储物柜 | 1200\*500\*1800 | 外壳采用优质不锈钢1.0MM,内胆采用不锈钢1.0mm制作 |  | 5 | 台 | **是** |
| A47 | 四人快餐桌椅 | 1510\*1600\*880 | 1.0不锈钢整体桌面，不锈钢管成型连体 |  | 180 | 台 | **是** |
| A48 | 餐具车 | 400\*600\*800 | 1.2不锈钢板一次成型，万向轮 |  | 7 | 台 | **是** |
| A49 | 收餐工作柜 | 1000\*700\*950 | 1.台面采用不锈钢板SUS304 1.2mm厚，台面下层通筋加强加固，且铸钉处理 2.下层板采用不锈钢板1.2mm厚，强筋加固,3.四周压死边,方便清洁防止滑伤，4.重力腿采用Φ38,1.0mm不锈钢圆管可调节子弹脚 |  | 4 | 台 | **是** |
| A50 | 紫外线消毒灯 | 920\*130\*80 | 灯管：石英高压放电管 紫外线（UV-B）波长：200～290nm，电压/功率：220v/0.03kw |  | 2 | 个 | **是** |
| A51 | 灭蝇灯 | 660\*128\*380 | 灭蝇范围≤40m2,电压/功率：220v/0.03kw |  | 4 | 个 | **是** |
| **二楼厨房餐厅** | | | | | | | |
| B01 | 四人快餐桌椅 | 1510\*1600\*880 | 1.0不锈钢整体桌面，不锈钢管成型连体 |  | 93 | 套 | **是** |
| B02 | 收盘车 | 500\*700\*1000 | 1.2不锈钢板一次成型，万向轮 |  | 4 | 台 | **是** |
| B03 | 收餐工作柜 | 1000\*700\*950 | 1.台面采用不锈钢板SUS304 1.2mm厚，台面下层通筋加强加固，且铸钉处理 2.下层板采用不锈钢板1.2mm厚，强筋加固,3.四周压死边,方便清洁防止滑伤，4.重力腿采用Φ38,1.0mm不锈钢圆管可调节子弹脚 |  | 4 | 台 | **是** |
| B04 | 四格保温售饭工作柜 | 1500\*800\*800 | 1.台面采用不锈钢板SUS304 1.2mm厚，台面下层通筋加强加固，且铸钉处理 2.下层板采用不锈钢板1.2mm厚，强筋加固,3.四周压死边,方便清洁防止滑伤，4.重力腿采用Φ38,1.0mm不锈钢圆管可调节子弹脚 |  | 6 | 台 | **是** |
| B05 | 双层平板工作台 | 1800\*800\*800 | 1.台面采用不锈钢板SUS304 1.2mm厚，台面下层通筋加强加固，且铸钉处理 2.下层板采用不锈钢板1.2mm厚，强筋加固,3.四周压死边,方便清洁防止滑伤，4.重力腿采用Φ38,1.0mm不锈钢圆管可调节子弹脚 |  | 3 | 台 | **是** |
| B06 | 单星工作台柜（右星） | 1200\*700\*950 | 1.台面采用不锈钢板SUS304 1.2mm厚，斗深400MM，2.四周压死边,方便清洁防止滑伤,3.重力腿采用Φ38 1.0mm不锈钢圆管 |  | 2 | 台 | **是** |
| B07 | 双门不锈钢门消毒柜 | 1380\*680\*1800 | 外壳采用优质不锈钢1.0MM,内胆采用不锈钢1.0mm制作，内外观豪华美观，结构新颖 高效红外线发热管，耗电量低，升温快，恒温稳定。消毒效率高，灭菌力强，消毒餐具后干爽、明净、无破损自动控温、自动恒温和定时装置，超温保护，安全节能，操作简便 |  | 7 | 台 | **是** |
| B08 | 灭蝇灯 | 660\*128\*380 | 灭蝇范围≤40m2,电压/功率：220v/0.03kw |  | 4 | 个 | **是** |
| B09 | 二层餐车 | 850\*450\*900 | 1.台面采用不锈钢板SUS304 1.2mm厚，台面下层通筋加强加固，且铸钉处理 2.下层板采用不锈钢板1.2mm厚，强筋加固,3.四周压死边,方便清洁防止滑伤，4.重力腿采用Φ38,1.0mm不锈钢圆管可调节子弹脚 |  | 4 | 台 | **是** |
| B10 | 四门碗柜 | 1200\*500\*1800 | 外壳采用优质不锈钢1.0MM,内胆采用不锈钢1.0mm制作 |  | 4 | 台 | **否** |
| B11 | 四门高身雪柜 | 1220\*760\*1950 | 柜体：内外为全不锈钢材料，防锈抗腐,微电脑温度显示器，聚胺脂高压发泡，双机双温、内置铜管,工作形式：直冷,温度范围：0℃～-12℃，+5℃～-5℃，电压：220V-50HZ，功率：340W，容积：430L+480L |  | 4 | 台 | **是** |
| B12 | 米面架 | 1200\*600\*150 | 外壳采用优质不锈钢1.0MM方管焊接，承重500kg |  | 3 | 台 | **是** |
| B13 | 紫外线消毒灯 | 920\*130\*80 | 灯管：石英高压放电管 紫外线（UV-B）波长：200～290nm，电压/功率：220v/0.03kw |  | 6 | 个 | **是** |
| B14 | 单通工作台带靠背 | 800\*680\*800 | 1.台面采用不锈钢板SUS304 1.2mm厚，台面下层通筋加强加固，且铸钉处理 2.下层板采用不锈钢板1.2mm厚，强筋加固,3.四周压死边,方便清洁防止滑伤，4.重力腿采用Φ38,1.0mm不锈钢圆管可调节子弹脚 |  | 1 | 台 | **是** |
| B15 | 欧版食品柜 | 1280\*500\*1700 | 1.台面采用不锈钢板SUS304 1.2mm厚，台面下层通筋加强加固，且铸钉处理 2.下层板采用不锈钢板1.2mm厚，强筋加固,3.四周压死边,方便清洁防止滑伤，4.重力腿采用Φ38,1.0mm不锈钢圆管可调节子弹脚 |  | 3 | 台 | **否** |
| B16 | 双门平台雪柜 | 1800\*760\*800 | 柜体：内外为全不锈钢材料，防锈抗腐,微电脑温度显示器，聚胺脂高压发泡，双机双温、内置铜管,工作形式：直冷,温度范围：0℃～-12℃，+5℃～-5℃，电压：220V-50HZ，功率：340W，容积：430L+480L |  | 4 | 台 | **是** |
| B17 | 木案工作台 | 1800\*800\*800 | 1.台面采用不锈钢板SUS304 1.2mm厚，斗深400MM，2.四周压死边,方便清洁防止滑伤,3.重力腿采用Φ38 1.0mm不锈钢圆管，50厚木质面板 |  | 4 | 台 | **是** |
| B18 | 单通工作台带靠背 | 1800\*800\*950 | 1.台面采用不锈钢板SUS304 1.2mm厚，台面下层通筋加强加固，且铸钉处理 2.下层板采用不锈钢板1.2mm厚，强筋加固,3.四周压死边,方便清洁防止滑伤，4.重力腿采用Φ38,1.0mm不锈钢圆管可调节子弹脚 |  | 5 | 台 | **是** |
| B19 | 搅拌机 | 590\*960\*900 | 生产能力 : 25~30kg/h 外形尺寸 : 610\*530\*1020mm 额定电压： 220V 电机功率： 1.5kW ，最大和面量：10Kg |  | 1 | 台 | **否** |
| B20 | 压面机 | 700\*960\*1000 | 生产能力 : 25~30kg/h 外形尺寸 : 450x360x1040mm 额定电压： 220V 电机功率： 1.5kW ，压面厚度：0.5-5mm，压面宽度：250mm |  | 2 | 台 | **是** |
| B21 | 单星盆水池 | 700\*700\*950 | 1.台面采用不锈钢板SUS304 1.2mm厚，斗深400MM，2.四周压死边,方便清洁防止滑伤,3.重力腿采用Φ38 1.0mm不锈钢圆管 |  | 4 | 台 | **是** |
| B22 | 单缸炸炉连柜 | 950\*760\*940 | 柜体：内外为全不锈钢材料，防锈抗腐,恒温控制，防干烧 |  | 1 | 台 | **是** |
| B23 | 包子成型机 | 1047\*500\*1079 | 不锈钢材质，大小可调节，出成品稳定，380V 2000KW |  | 1 | 台 | **是** |
| B24 | 卧式和面机 | 1050\*700\*1000 | 料桶容积 : 50L 额定电压 : 380V 电机功率 :3kW 最大和面量 : 50kg 搅拌转速 : 185(r/min |  | 2 | 台 | **是** |
| B25 | 馒头机 | 1250\*680\*1100 | 不锈钢材质，大小可调节，出成品稳定，380V 2000KW |  | 1 | 台 | **是** |
| B26 | 双门蒸饭车(燃气) | 1350\*650\*1700 | 1.柜体采用 SUS304 1.2mm厚不锈钢，内胆采用 1.0mm厚不锈钢，水箱采用锅炉钢板3.0mm厚,2.采用广式炉头、环保静音，内置进水便于查看水位，可调节式子弹脚，外形美观、易于操作，坚固耐用，方便清洁。 |  | 3 | 台 | **是** |
| B27 | 烟罩 | 20000\*1200\*600 | 1.0不锈钢，加强筋工艺 |  | 24 | 米² | **是** |
| B28 | 集烟室 | 500\*500\*1000 | 1.0不锈钢，加强筋工艺 |  | 20 | 米 | **是** |
| B29 | 烟管 | 600\*600\*1000 | 1.0不锈钢，加强筋工艺 |  | 30 | 米 | **是** |
| B30 | 15KW风柜 | 1100\*900\*1500 | 箱体采用镀锌板烤漆折边成型为可拆装结构，风轮：采用钢板制作而成的叶片，通过倾斜设计，与拉伸成型的前盘一起形成了合理的流道，从而保证叶轮的高效率。轴承：带铸造座的外球面轴承，可以通过外球面配合调整同轴度的误差。主轴：采用45#钢经调制处理后精车而成，电压：380V；需由业主方配备常规控制箱安装于墙上。 |  | 1 | 台 | **否** |
| B31 | 油烟净化器 | 1100\*900\*1300 | 静电净化器，箱体结构精巧，电场发生器为平板结构，净化能率强，高频高压电源工作频率高（20～40KHZ），稳定性好，可靠性高,有快捷短路保护，空载保护，开门短电保护，需由业主方配备常规控制箱安装于墙上。 |  | 1 | 台 | **是** |
| B32 | 弯头 | 600\*600 | 1.0不锈钢，加强筋工艺 |  | 6 | 个 | **是** |
| B33 | 变径 | 1000\*600 | 1.0不锈钢，加强筋工艺 |  | 4 | 个 | **是** |
| B34 | 启动柜 | 900\*450 | 缺相保护，变频节能，降低噪音 |  | 2 | 台 |  |
| B35 | 静音风柜2000m3/h | 1100\*900\*1200 | 箱体采用镀锌板烤漆折边成型为可拆装结构，风轮：采用钢板制作而成的叶片，通过倾斜设计，与拉伸成型的前盘一起形成了合理的流道，从而保证叶轮的高效率。轴承：带铸造座的外球面轴承，可以通过外球面配合调整同轴度的误差。主轴：采用45#钢经调制处理后精车而成，电压：380V；需由业主方配备常规控制箱安装于墙上。 |  | 8 | 台 | **是** |
| **新风系统** | | | | | | | |
| C01 | 新风主机 |  | 箱体采用镀锌板烤漆折边成型为可拆装结构，风轮：采用钢板制作而成的叶片，通过倾斜设计，与拉伸成型的前盘一起形成了合理的流道，从而保证叶轮的高效率。轴承：带铸造座的外球面轴承，可以通过外球面配合调整同轴度的误差。主轴：采用45#钢经调制处理后精车而成，电压：380V；需由业主方配备常规控制箱安装于墙上。 |  | 4 | 台 | **是** |
| C02 | 管道风机 |  | 静音，通风量150m3/h |  | 4 | 台 | **是** |
| C03 | 控制开关 |  | 调速节能，风量可控 |  | 8 | 组 | **是** |
| C04 | 风管 |  | PVC材质240\*380\*3 |  | 86 | 米 | **是** |
| C05 | PVC风管Φ160 |  | PVC材质，Φ160 |  | 51 | 米 | **是** |
| C06 | PVC风管Φ120 |  | PVC材质，Φ120 |  | 47 | 米 | **是** |
| C07 | 圆形风口 |  | PVC材质疏风口Φ200 |  | 26 | 个 | **是** |
| C08 | 新风系统辅材 |  |  |  | 1 | 套 | **否** |
| C09 | 新风系统安装费 |  |  |  | 1 | 项 |  |
| **二次水电** | | | | | | | |
| D01 | 防爆灯 | 1200\*80 | 外壳采用玻璃纤维增强不饱和聚酯树脂灯罩采用聚碳酸脂注射成形，透光率高，承受冲能力强，灯具采用防水防尘性能，内装防爆电子镇流器。内置隔离开关。额定电压: AC220V，:T5双脚荧光灯管1X28W，防护等级: IP65防腐等级: WF2 |  | 38 | 个 | **是** |
| D02 | 防爆灯电源线 | 2\*Φ2.5 | kvvp22型、zr-kvvp2型450/750v铜芯聚氯乙烯绝缘聚氯乙烯护套铜带屏蔽控制电缆 |  | 560 | 米 | **是** |
| D03 | 阻燃线管 | Φ32 | PVC阻燃管，线管直径：φ25mm阻燃防火 具有优良绝缘性能，能承受高电压而不被击穿，有效避免漏、触电的危险 |  | 280 | 米 | **是** |
| D04 | 控制开关 | 单开 | 额定电压250V 额定电流：2A 　　绝缘电阻500MΩ 接触电阻：0Ω |  | 19 | 套 | **是** |
| D05 | 主电源桥架 | 200\*350 | 400mm\*200mm\*1.2mm |  | 160 | 米 | **是** |
| D06 | 厨房主电源线 | 3\*185+2\*95 | GB12706-2002标准（等效IEC502标准）和GB9330-88标准号，阻燃及耐火特性分别符合GB/T18380、GB/T19216.11-2003以及IEC332-3、IEC331、IEC754和IEC1034标准 |  | 210 | 米 | **是** |
| D07 | 厨房支电源线 | 4\*4\*Φ10 | GB12706-2002标准（等效IEC502标准）和GB9330-88标准号，阻燃及耐火特性分别符合GB/T18380、GB/T19216.11-2003以及IEC332-3、IEC331、IEC754和IEC1034标准 |  | 240 | 米 | **是** |
| D08 | 主电源控制柜 | 900\*320\*1100 | 技术参数 设备输入电源：AC380V 50HZ 试验电压:AC125 /250V 额定电流：1-15A（可选） 按标准要求设定为>110V ，浪涌系数X=16, <110V,浪涌系数X=10 试验电流分成以下档：额定/浪涌：三相四线400A空气开关；[分时段计费HYPERLINK "http://item.taobao.com/item.htm?id=567547617887" HYPERLINK "http://item.taobao.com/item.htm?id=567547617887"多费率HYPERLINK "http://item.taobao.com/item.htm?id=567547617887" HYPERLINK "http://item.taobao.com/item.htm?id=567547617887"峰谷平电表复费率三相四线HYPERLINK "http://item.taobao.com/item.htm?id=567547617887"DTSF738](http://item.taobao.com/item.htm?id=567547617887)  4/32A,6/64A，2/96A试验开关接通时间：2S；断开时间：>15S |  | 2 | 组 | **是** |
| D09 | 厨房设备电源箱 | 600\*400\*220 | 技术参数 设备输入电源：AC220V 50HZ 试验电压:AC125 /250V 额定电流：1-15A（可选） 按标准要求设定为>110V ，浪涌系数X=16, <110V,浪涌系数X=10 试验电流分成以下档：额定/浪涌：三相四线250A空气开关；  4/32A，2/64A，试验开关接通时间：2S；断开时间：>15S |  | 22 | 组 | **是** |

* 采（三）采购标的执行标准
* 11、符合国家和履约地相关安全质量标准、行业技术规范标准。

22、专利权：投标人应保证用户在使用该货物或其任何一部分时不受第三方提出侵犯其专利权、商标权和工业设计权等的起诉。

（（四）验收标准

11、由采购人成立验收小组,按照采购合同的约定对中标人履约情况进行验收。

22、由采购人和中标人共同委托具有验收资质的第三方机构验收，验收费用由中标人承担，验收费用不超过合同价2％。

33、验收时,按照采购合同的约定对每一项技术、服务、安全标准的履约情况进行确认。

44、验收结束后,出具验收书,列明各项标准的验收情况及项目总体评价,由验收双方共同签署。

5、本项目采用现场运行、测试验收方式验收。投标人完成的项目应达到的质量标准应符合国家和履约地相关安全质量标准；行业技术规范标准；环保节能标准；强制认证相关标准。

五、评标方法和评标标准

（一）评标方法：最低评标价法□ 综合评分法R

（二）综合评分法评标标准：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 分值构成  (总分100分) | 价格分值： 30 分  商务部分： 50 分  技术部分：  20 分 | |
| **一、价格部分（满分  30 分）** | | |
| **评分因素** | **评分标准** | **分值** |
| 投标报价  评分标准 | 评标基准价：满足招标文件要求的有效投标报价中，最低的投标报价为评标基准价。  投标报价得分=（评标基准价/投标报价）×30 | 30 分 |
| **二、商务部分（满分 50 分）** | | |
| **评分因素** | **评分标准** | **分值** |
| 企业实力 | 1、具有ISO9001质量管理体系认证证书、ISO14001环境管理体系认证证书、OHSAS18001职业健康安全管理体系认证证书，每提供一份证书得2分；满分6分（未提供有效证书的不得分）。  2、所有灶具类产品，除国家规定强制节能外，凡获得中国节能产品认证证书的得2分，获得中国环保产品认证证书的得1分；满分3分（未提供有效证书的不得分）。  3、具有部级、省级、市级政府安全监管部门颁发的安全生产标准化证书的分别得5分、3分、1分（未提供有效证书的不得分）。  4、具有省级以上（含省级）质量监督检验检疫局颁发的工业和商用电热食品加工设备产品生产许可证的得2分，具有市级以上（含市级）卫生计生委消毒产品生产企业卫生许可证得2分；满分8分（须提供有效证明文件，未提供不得分）。 | 26分 |
| 业绩 | 具有2015年1月1日以来（以合同签订日期为准）合同金额达到113万元以上的类似项目业绩、合同及验收报告齐全者每个1分，满分5分（须提供有效证明文件，未提供不得分）。 | 6分 |
| 售后服务承诺 | 1、投标人售后服务的响应时间、形式、维修时间、备机服务及实现承诺的措施和可行性情况得分10分；  2、投标人是否有详细的培训方案承诺及实现承诺的措施和可行性情况得4分；  3、投标人质保期外的其他服务承诺情况得4分。 | 18 |
| **三、技术部分（满分  20  分）** | | |
| **评分因素** | **评分标准** | **分值** |
| 对招标文件的响应程度 | 1、投标人所投产品全部满足技术指标得5分  2、具有完善的产品质量管理规章制度得1分，没有不得分。  3、能提供验收标准、验收内容、验收资料等内容的检验验收方案的得2分，没有不得分。  4、能提供生产工艺流程图或加工作业指导书的得12分，未提供不得分。 | 20 |

六、采购资金支付

（一）支付方式：银行转帐

（二）支付时间及条件：设备安装调试完毕后，经验收合格，中标方开具等额发票后，一个月内支付完毕。

七、联系方式

联系人姓名：史向阳   联系电话： 15290926950

15994052467

单位地址：新兴路138号

单位全称：许昌市第六中学

2018年 月 日