**乐山市市中区海棠实验小学西校区厨房设备招标采购公告**

**第一部分 投标邀请**

乐山市市中区海棠实验小学西校区厨房设备采购，现邀请符合条件且有投标意向的厂家、商家参加投标。

**一、投标须知**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 |  | 内 容 |
| 1 | 招标人 | 乐山市市中区海棠实验小学 |
| 2 | 项目地点 | 乐山市苏稽镇体育北路延伸段 |
| 3 | 招标内容 | 详见本招标文件相关规定 |
| 4 | 资金来源 | 企业自筹 |
| 5 | 投标报价 | 按招标品名分别报单价及总价，含辅料、运费、安装费及税金 |
| 6 | 投标货币 | 人民币 |
| 7 | 付款条件及方式 | 1.合同签订后5个工作日内预付合同总价的30%（开具普通增值税发票）。2.经验收合格，并收到供货方开具的发票后支付合同总价的67%，剩余3%为质保金，在合同履行完毕，一年后15个工作日内支付。3.付款方式：转账 |
| 8 | 投标人资格 | 1. 具有独立承担民事责任的能力；2. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；3. 具有履行合同所必须的设备和专业技术能力；4. 具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；5. 参加本次采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；6. 法律、行政法规规定的其他条件；7.本项目不接受联合体投标。 |
| 9 | 投标文件份数 | 1套 |
| 10 | 投标时间 | 2020年 7月17日-2020年7月 21日17:00时 |
| 11 | 报名地点 | 四川惠灵教育投资有限公司4楼资产管理处地点： 乐山市市中区茶坊路552号  |
| 12 | 投标文件递交地点联系电话 | 1.投标文件递交地点：乐山市市中区茶坊路552号收件人：范老师 电话：13990330415 |
| 13 | 投标文件要求 | 1.投标文件密封，在密封处加盖投标人公章；2.内容全字迹清楚无涂改。 |
| 14 | 评标方法 | 将投标文件递交至指定收件人；投标时间截止后，招标人不在接受任何投标，并按照开标时间组织评标，择优确定中标人。经评标委员会确认以最低价中标。 |
| 15 | 网站公布 | 本招标文件在惠灵教育集团内外网进行公布 |
|  |  |  |
|  |  |  |

**第二部分 投标文件**

**1.真实性要求**

提供虚假材料或证明文件的，招标人有权在任何时候作废标处理，如造成招标人其他损失的，投标人还应承担赔偿责任。

**2.投标文件**

投标文件至少应包括以下内容：

1） 有效的三证合一副本；(复印件盖公章)

2） 法定代表人授权书；(原件)

3） 法人和授权代表身份证；(复印件盖公章)

4)售后服务。投标人按照招标文件中售后服务要求作出积极响应和承诺。包括以下内容：

（1）产品制造厂家或投标授权公司设立的售后服务机构网点清单、服务电话和维修人员名单（加盖公章）；

（2）说明投标产品的保修时间、保修期内的保修内容与范围、维修响应时间等。

（3）能证明投标人售后服务能力的相关材料。

（4）其他有利于用户的服务承诺。

5)投标产品需按照产品参数要求，提供相关证书及报告。

**注：**以上资格证明材料复印件必须加盖报价单位鲜章，必要时提供原件备查；未提供相关承诺视为无效投标。

**第三部分 清单要求及报价**

|  |
| --- |
| **乐山市市中区海棠实验小学西校区厨房设备报价表** |
| **编号** | **设备名称** | **产品图片** | **品牌** | **尺寸** | **技术参数** | **数量** | **单位** | **单价** | **金额** | **备注** |
| **A设备** |
| **标准件** |
| A01 | 单头大锅灶 100型 |  |  | 1200\*1350\*800+400mm | 1. 面板采用201不锈钢1.2mm实厚板，炉膛双层耐高温201不锈钢2.0实厚板。
2. 锅具升级为铸铁翅边锅节能锅，燃烧热值快，比不锈钢锅更节能22%。
3. 一键式启动绝缘开关，防水、耐高温、耐腐蚀、可复位15万次。
4. 前置设有观火孔，后置设有排烟罩，火焰看得见，使用更安全，可加装熄火保护。
5. 采用大口径304不锈钢内预混静音节能炉头，火焰稳定，燃烧充分，一级节能。

6.采用静音风机，使灶具燃烧噪音更低下，一级噪音。7.含100型锅3个。8.产品制造商具有《燃气燃烧器具安装、维修企业资质》认证证书【证书国家认证认可监督官网可查，复印件加盖制造商鲜章】 | 3 | 台 |  |  |  |
| A02 | 单头大锅灶 80型 |  |  | 1000\*1350\*800+400mm | 1. 面板采用201不锈钢1.2mm实厚板，炉膛双层耐高温201不锈钢2.0实厚板。
2. 锅具升级为铸铁翅边锅节能锅，燃烧热值快，比不锈钢锅更节能22%。
3. 一键式启动绝缘开关，防水、耐高温、耐腐蚀、可复位15万次。
4. 前置设有观火孔，后置设有排烟罩，火焰看得见，使用更安全，可加装熄火保护。
5. 采用大口径304不锈钢内预混静音节能炉头，火焰稳定，燃烧充分，一级节能。

6.采用静音风机，使灶具燃烧噪音更低下，一级噪音。7.含100型锅2个。8.产品制造商具有《燃气燃烧器具安装、维修企业资质》认证证书【证书国家认证认可监督官网可查，复印件加盖制造商鲜章】 | 2 | 台 |  |  |  |
| A03 | 炉拼台 |  |  | 1:800\*1050\*1200， 2：800\*1200\*1200， 3：300\*1350\*1200 | 采用201优质不锈钢制作，台面及背板采用1.5mm，立柱采用38×1.2mm不锈钢圆管，连接管采用∮25×1.2mm不锈钢圆管，配∮38可调式不锈钢子弹脚. | 3 | 台 |  |  | 以现场丈量为准 |
| A04 | 超声波洗碗机 |  |  | FS-120 | 380V/13KW.201优质不锈钢，底板2.0MM，侧板1.2MM，单槽双发生器2000\*800\*800 | 1 | 台 |  |  | 进水加大 |
| A05 | 六门风冷冰柜 |  |  | 1820\*760\*1990 | 1. 整机采用全钢全铜，优质、名牌全封式压缩机，翅片式风冷冷凝器，内藏式DS蒸发器，工艺先进，制冷快，箱体美观，使用方便；
2. 箱体的隔热材料采用硬质聚氨酯发泡，其导热系数小，保冷隔热效果好的特点，保温时间长，省电；
3. 产品外壳采用进口不锈钢制作，明亮光洁，卫生易清洗，门胆采用无毒、无味、易清洁的ABS工程塑料，卫生美观，十分耐用；

4,1台冷藏-5-8度，1台冷冻0- -18度。  | 2 | 台 |  |  |  |
| A06 | 双层平板工作台 |  |  | 1800\*800\*800 | 1.台面采用201#1.2mm不锈钢、层板采用1.0mm不锈钢制作；2.面板及层板板下均采用U型加强筋加固；3.采用Ø48×1.0mm不锈钢管做支撑立柱；4.配置不锈钢可调脚，可调节高度。5.产品符合QB/T2139.3-1995《不锈钢厨房设备 操作台》检验标准，提供权威检测机构出具的完整的产品质量检验检测报告（具有CMA或CNAS标识）复印件加盖制造商。 | 8 | 台 |  | 0 |  |
| A07 | 单通工作台  |  |  | 1800\*800\*800 | 材料：优质201不锈钢板，台面厚度≧1.2mm,制板并用≧1.2mm厚201不锈钢板折成加强筋加固,后板,侧板,玻璃可透视推门，脚为不锈钢管，配可调节子弹脚。 | 4 | 台 |  |  |  |
| A08 | 五层货架 |  |  | 1500\*500\*1840 | 采用1.0mm磨砂优质201不锈钢制作.，立拄3.0厚冲孔设计，每层高度可任意调节 | 14 | 台 |  |  |  |
| A09 | 切肉机 |  | 鑫百诚 | 600\*500\*820 | 220V/2.2KW;切片产量：450KG/H;绞肉转速：350R/MIN，刀片不锈钢的 | 1 | 台 |  |  |  |
| A10 | 热风循环消毒柜 |  |  | 1320\*760\*2000 | 220v;6.6KW;150℃；高效光波发热管耗电量低，热风循环，消毒效率高，灭菌能力强，360度无死角立体杀毒，器具消毒后干爽、明净。采用优质保温材料，升温快，恒温稳定。智能触摸屏，自动恒温和定时装置，超温保护，安全节能，推车式全钢蓝筐立式消毒，操作简易。多功能于一体，既可以消毒又可做无菌存框或食品，立式保温柜。 | 1 | 台 |  |  |  |
| A11 | 4D组合消毒柜 |  |  | 1200\*600\*1950 | 220V;0.35KW;60℃；臭氧+紫外想灯管双重配合，有效消灭细菌，镂空钢化玻璃门，广式全钢子弹脚可对毛巾、菜刀、菜墩组合消毒。 | 1 | 台 |  |  |  |
| A12 | 五格售饭保温台 |  |  | 1800\*800\*800 | 采用磨砂优质201不锈钢厚度≧1.2mm制作,侧板\门板采用201不锈钢厚度≧1.2mm,内置分数盆，节能，配电子温控器,带漏点保护装置,带控制柜；操作方便，保温效果好．配φ51可调式不锈钢子弹脚。（含抛光分数盆1//1\*15CM，盖） | 1 | 台 |  |  | 格子规格与不锈钢保鲜盒一致 |
| A13 | 双层送餐车 | 488f37b5ad385dc5a7468c8409a2b80 |  | 以学校送餐车实物为样品制作 | 采用磨砂优质201不锈钢1.0mm制作，配四个万向静音轮. | 4 | 台 |  |  |  |
| A14 | 洗地龙头 |  |  | 20米 | 液压管20米，一把水枪，可360度活动，耐高温120度，低温-25度，不锈钢接头，环保喷粉材质 | 3 | 台 |  |  |  |
| A15 | 开水器 |  |  | 900\*860\*1450 | 300;380V;18KW过滤系统：PP棉+颗粒活性炭，全智能电脑+LED显示。 | 1 | 台 |  |  |  |
| A16 | 切菜台 |  |  | 1800\*800\*800+150 | 1.台面采用201#1.2mm不锈钢、层板采用1.0mm不锈钢制作；2.面板及层板板下均采用U型加强筋加固；3.采用Ø48×1.0mm不锈钢管做支撑立柱；4.配置不锈钢可调脚，可调节高度。5.产品符合QB/T2139.3-1995《不锈钢厨房设备 操作台》检验标准，提供权威检测机构出具的完整的产品质量检验检测报告（具有CMA或CNAS标识）复印件加盖制造商。 | 4 | 台 |  |  |  |
| A17 | 洗菜池 |  |  | 1000\*800\*800+150 | 面板采用1.2mm厚磨砂优质201不锈钢制作，星盆采用1.2mm厚磨砂优质201不锈钢制作，设有带过滤网的进口下水,内置一次性冲压成型201不锈钢星盆,配φ40下水器；连接管采用φ25×1.5mm不锈钢圆管，配φ38可调式不锈钢子弹脚。配6个304不锈钢水龙头。 | 6 | 台 |  |  | 水池内径：800\*600，不要排水沟 |
| A18 | “球茎”切菜机 | 1594897279(1)  | 超鹰 |  | 机器型号：YQC180,额定电压;220V,配用动力：1.5KW，生产能力；200kg/h,防水等级：IPX1,机器重量：70KG,功能：切丝/切片/切丁等 | 1 | 台 |  |  |  |
| A19 | 纱门储物柜 |  |  | 1500\*600\*1850 | 柜身采用1.2mm磨砂201优质不锈钢制作，柜门折叠纱网制作，每层采用201不锈钢1.0mm折弯、焊接、打磨制成，带排水设计；立柱采用矩管38×1.0mm不锈钢，配38，可调式不锈钢子弹脚。 | 4 | 台 |  |  |  |
| **小计** |  |  |
| **备注：所有异形件需要现场复核尺寸并经甲方签字确认后制作！** |
| **抽排设备** |
|  |
| 1 | 油烟净化一体机 |  |  | L\*1450\*1000有柱子部分尺寸需根据场地制作 | 高效：净化效率超过国家饮食行业油烟排放标准GB18483-2001，完全达到国际大型饮食业规模要求，操作简单。环保：设备运行时不要任何辅助净化添加剂，▲油烟净化率≥96%。▲噪音≤67dB（A）。▲通过6层滤网净化。▲设备本体漏风率≤1%。最后净化后可以实现低空排放。节能：一体化设计，节省空间不占地，可独立运行，运行成本低。 1、板材：国标201 1.2mm优质不锈钢材质。2、额定电压：220V3、每组（两米）装机功率 1500W4、额定频率 50HZ15、型号：FH-6设备功能特点1、与传统油烟净化工艺相比，极大地简化了油烟净化工艺，所以能耗低；2、油烟一体烟罩弥补了传统工艺的不足，是替代复杂的传统油烟净化系统（运水烟罩+净化器+风柜）的最佳选择；3、集气体收集→净化→输送于一体，大大缩小设备尺寸，减少空间占用，高度在2.8m以上房间均可安装该设备；4、防火设计，管道、风机不积油，免除油烟火患之风险；5、不锈钢拉丝机身，设计简约，让厨房洁净、亮丽、时尚；6、烟罩、电箱、风机等配件可组合拆卸，抽排、净化功能可于一台机上完成；7、自带新风功能。▲8、泄漏电流、电气强度、接地电阻、标识和说明、对触及带电部件的防护、机械强度、进行合格检验。9、本机采用机械除油、动态油烟拦截、UV光解净化，高低压静净化，四级高科技复合油烟净化系统，确保目测100%无烟。备注：以上带▲的参数提供质量检验报告进行佐证(复印件加盖制造商鲜章)，不提供视为负偏离。（原件备查）10、制造商具有《CCEP环境保护产品认证证书》（提供复印件加盖制造商鲜章）。（原件备查） | 10 | 米 |  |  | 实际丈量 |
| **小计** |  |  |
| **辅材** |
| 1 | 烟管 |  | 按实际工程量计算 | 1000\*600 | 优质201不锈钢制作，实厚1.0mm | 116 | ㎡ |  |  |  |
| 2 | 烟管 |  | 按实际工程量计算 | 400\*400 | 优质201不锈钢制作，实厚0.7mm | 20 | ㎡ |  |  |  |
| 3 | 弯头风管 |  | 按实际工程量计算 | 1000\*600 | 优质201不锈钢制作，实厚1.0mm | 2 | 个 |  |  |  |
| 4 | 弯头风管 |  | 按实际工程量计算 | 400\*400 | 优质201不锈钢制作，实厚0.7mm | 6 | 个 |  |  |  |
| 5 | 弯头风管 |  | 按实际工程量计算 | 500\*500 | 优质201不锈钢制作，实厚0.7mm | 2 | 个 |  |  |  |
| 6 | 异形三通 |  | 按实际工程量计算 | 1000\*600变500\*500 | 优质201不锈钢制作，实厚1.0mm | 1 | 个 |  |  |  |
| 7 | 止回阀 |  | 按实际工程量计算 | 400\*400 | 优质201不锈钢制作，实厚0.7mm | 6 | 2 |  |  |  |
| **小计** |  |  |
| **新风** |
| 1 | 冷风机 |  |  | 1100\*1100\*1150 | 300;380V;18KW过滤系统：PP棉+颗粒活性炭，全智能电脑+LED显示 | 1 | 台 |  |  |  |
| 2 | 冷风机管道 |  | 按实际工程量计算 | 500\*300 | 优质201不锈钢制作，实厚0.7mm | 26 | ㎡ |  |  |  |
| 3 | 变径 |  | 按实际工程量计算 | 定做 | 优质201不锈钢制作，实厚0.7mm | 1 | 个 |  |  |  |
| 4 | 百叶窗 |  | 按实际工程量计算 | 定做 | 优质塑钢板材制作 | 6 | 个 |  |  |  |
| **小计** |  |  |
| **杂件** |
| A1 | 不锈钢菜盆 （冲孔） |  |  | 80CM | 采用优质1.3MM厚201不锈钢制作 | 20 | 个 |  |  |  |
| A2 | 不锈钢保鲜盒   |  |  | 40\*28.5\*12 | 采用优质304不锈钢制作 | 10 | 个 |  |  | **必须与前面的五格保温台配套** |
| A3 | 不锈钢油缸15 |  |  | 36CM | 采用优质201不锈钢制作 | 15 | 个 |  |  |  |
| A4 | 圆塑料菜墩 |  |  | 43\*8公分 | 优质PE板制作，厚度8公分 | 12 | 个 |  |  |  |
| A5 | 2号不锈钢桶 |  |  | 50公分 | 双层复底，优质201不锈钢制作 | 4 | 个 |  |  |  |
| A6 | 不锈钢桶 |  |  | 25公分 | 加厚优质201不锈钢制作；2.0MM厚 | 32 | 个 |  |  |  |
| A7 | 宰刀 |  |  | T110 | 采用40CR13不锈钢制作 | 4 | 把 |  |  |  |
| A8 | 菜刀 |  |  | G10-2 | 采用40CR13不锈钢制作 | 8 | 把 |  |  |  |
| A9 | 平盖保温汤桶 |  |  | 20L | 加厚优质201不锈钢制作；2.0MM厚 | 8 | 个 |  |  | 无龙头 |
| **合计金额** |  |  |
| **1.以上产品在报价表上必须填写产品品牌，否则视为无效报价单。2.安装过程中对房屋有破坏的需修复还原。** |  |  |