**鼓楼一食堂改造洗碗机、2条链板式餐盘回收线及筷勺清洗机采购（含安装）项目**

**招标采购要求**

1. **本次招标采购拟实现的功能和目标**

为提升鼓楼校区师生的餐饮需求，本次招标内容为南京大学后勤服务集团膳食中心鼓楼校区一食堂的洗碗机设备、筷勺清洗机设备及2条链板式餐盘回收线（含旧设备拆除清运），要求供应商提供相应的安装服务，所有设备报价含安装辅材、附件材料等费用。

本项目确定供应商一家。

**二、产品清单**

见附表《采购需求清单》

**三、产品需满足的功能和质量要求，包括性能、材料、结构、外观、安全或服务内容和标准等**

见附表《采购需求清单》

**四、配件、备件要求**

1、本次采购需配备的配件、备件、耗材内容和数量要求： 无

2、后续采购配件、备件、耗材折扣要求：无

**五、产品需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范**

GB 14934-2016《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》

**六、商务要求**

1. ★质保期：要求供应商在验收合格后提供一年的免费质保，同时在质保

期内提供专业的设备维保服务：包括但不限于设备的清洁、调试、校准、零部件更换（易损件及非人为损坏零部件）等工作。（要求供应商提供具体的维保及质保方案，加盖公章进行响应）；

1. 交货时间：合同签订后，接采购人通知，30个工作日内交货并完成安装；
2. 交货地点：南京大学鼓楼校区指定地点；
3. 包装和运输要求：供应商提供的全部设备,包装应适应远距离运输、防潮、

防震、防锈和防粗暴装卸，确保设备安全无损，运抵现场。由于包装不善所引起的设备锈蚀、损坏和损失均由供应商承担。；

1. 保险：供应商负责办理运输和保险，将设备运抵现场。有关运输和保险

的一切费用由供应商承担；

1. 售后服务响应要求：质保期内，有安装要求的必须在接甲方通知4个小

时内到达现场，24小时内解决故障问题；

1. ★付款方式：

合同签订后供应商将合同总价款的5%作为履约保证金提交至南京大学指定账号，货物经双方安装调试、验收合格后，采购人支付全部货款，履约保证金于设备正常运行满3个月后无息退还。

**七、履约验收方案**

**1、验收内容（包括每项技术和商务要求）：**

按照采购文件的技术指标和响应文件中的全部项目进行验收。设备质量或规格达不到要求的，采购人可以拒收，对现场抽样送检的设备,抽检不合格的，由供应商无条件自行清场运回，并承担检测费用及由此所造成的一切损失；抽检合格的，检测费用由采购人承担。

**2、验收标准（包括所有客观、量化指标）：**

响应文件中的各项性能指标参数满足采购文件要求，供应商响应正偏离的按照正偏离进行验收。

**附表：**

**采购需求清单**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品**  **名称** | **★规格尺寸** | **技术参数** | **单位** | **采购**  **数量** | **最高单价限价**  **（元）** | **单项**  **小计**  **（元）** |
| 1 | #洗碗机  **（核心**  **产品）** | ≥8300\*1050\*1800mm | 1、洗涤能力：汤碗（尺寸116\*60mm）≥8000件/小时，餐盘（不锈钢、密胺尺寸约360\*258mm）标准≥2000件/小时。（提供产品说明书进行响应）  2、额定功率≥90kw;  3、耗水量≥300L/h;  ▲4、整机采用304不锈钢制造、外壳板材厚度≥1.0mm，水箱板材厚度≥1.5mm，传送轨道板材厚度≥2.0mm。   1. 整机流程及功能：   自动除渣模块（设定清洗温度不低于40℃）→高压初洗模块→高压主洗模块→高压精洗模块（设定温度不低于70℃)→高温漂洗模块（设定温度不低于80℃) → 高压风刀吹水 → 远红外烘干消毒（设定温度≤140℃）。  ▲6、洗涤规格：传送部分有效通过高度≥400mm，传送网带有效带宽≥700mm；餐具既可平铺式清洗，也可立着清洗，也可以洗盛菜盆等各种餐具。  7、设备带餐具稳定装置，高压冲洗时餐具不翻转，保证最佳冲洗效果。  8、一键启动和独立控制：一键启动后设备自动加水，自动加热，自动完成清洗准备，自动提示清洗，每个功能模块也可单独控制。 9、洗碗机自带自动除渣功能和具有防干烧装置，无水情况下无法启动机器，保护加热管。 10、出口区末端配置急停装置，当洗涤完毕的餐具触碰急停开装置，机器传送带和漂洗停止运行。   1. 所有模块采用正反面双门挂式设计，正反面均可取下，即可清洗内部和门板内部，洗碗机内所有的喷臂均可拆卸，便于清洗和维护，过滤系统采用滤芯设计，方便清洗。 2. 整机最多2人操作，进口一人，出口一人，中间任何部位无需站人。 3. 漂洗热水从后向前一级一级循环利用，节约用水、用电，整机只设置一个进水口一个排水口。 14、洗碗机可程序控制每个清洗状态参数（清洗水温、水压），确保清洗效果合格率。   ★15、餐具无需浸泡和人工初洗，清洗后的餐具(不锈钢餐具、密胺餐具、瓷质餐具、pp材质餐具)样品中的“游离余氯、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群、沙门氏菌”等指标符合《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》(GB14934-2016)的要求,提供带 CMA 标识的检测报告复印件或承诺函,加盖供应商公章。  16、设备需具有智能漂洗功能，高温热水，360度环绕喷淋，确保每个餐具的洁净度。  17、设置有热能回收装置，机器在洗涤过程中产生热汽热量自动回收到机器内部使用，不会散发到外面，提高加热器的工作效率。  18、机器内部带有空气能冷水软化高压提温装置，当冷水进入机器的进水管，无需能源消耗就能将常温水提高30度左右后使用，有效节省加热的功率及时间。  ▲19、洗碗机主材料不锈钢板材抗盐雾腐蚀的能力要求：依据GB/T 10125-2021标准，对洗碗机不锈钢板材样品进行盐雾试验，经试验后，不锈钢板材表面未出现锈点或腐蚀现象。（提供第三方检测机构出具的带有CMA标识的检测报告）  ▲20、具有食品接触产品卫生认证证书和食品接触产品安全认证证书（提供相关证书扫描件）。  ▲21、所投洗碗机通过依据标准GB/T 2423.56-2023进行振动试验后，样机结构完整，无明显变形和未出现破损；接入电源，样机可以点亮并且可以运行的检测报告(提供第三方检测机构出具的带有CMA标识的检测报告)  ▲22、全电脑智能化控制系统：带触摸式液晶显示屏：  一键式启动，所有功能均能彩色液晶屏上直观显示，故障情况也有明确的文字提示，清楚明了，操作简便；带有物联网功能，可远程监测设备各项性能，软件问题可以远程修复。 | 套 | 1 | 170000 | 170000 |
| 2 | 筷勺清洗机 | ≥800×700×1200mm | 1、洗涤能力： 筷子≥500双/框，每框8分钟左右；勺子≥200个/框，每框6分钟左右；  ▲2、材质：304不锈钢、外壳板材厚度≥1.0mm； 3、总功率：≤13Kw；  4、水箱容积≥70升；  5、一键启动功能：一键开机，机器自动完成准备，准备完成后自动提醒； 6、烘干温度≤120℃可调节； ▲7、液晶屏为触摸屏，所有清洗参数可调（包括清洗时间，烘干时间，清洗温度，漂洗温度等）； 8、带密码锁屏功能，利于管理人员管理； 9、可自动检测控制运行状态并显示，显示工作状态，工作参数，工作故障； 10、操作简单：工作时无需人工看管，清洗结束自动提醒； ★11、餐具无需浸泡和人工初洗，清洗后的餐具(不锈钢餐具、密胺餐具、瓷质餐具、pp材质餐具)样品中的“游离余氯、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群、沙门氏菌”等指标符合《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》(GB14934-2016)的要求,提供带 CMA 标识的检测报告复印件或承诺函,加盖供应商公章。 12、配8个筷子筐，6个勺子筐。 | 套 | 1 | 60000 | 60000 |
| 3 | 链板式餐盘回收线1 | 传输带尺寸： ≥8400\*560\*900mm  投掷柜尺寸： ≥6450\*300\*900mm | 1、输送餐盘宽度≥350mm，传送速度≥5～20m/min，功率≤1KW，电源要求220/50Hz/1PH； ▲2、整机采用304不锈钢材质，台面和支撑腿材料厚度≥1.5mm，主/副机头支架材料厚度≥2.0mm； 3、主动轴、被动轴采用SUS304不锈钢≥Φ20mm研磨轴，采用不锈钢链轮及不锈钢轴承座；  4、传送带蓝色链板为食品级聚甲醛树脂材质，链板长度≥304mm,链板宽度≥38mm，链板轨道为高分子聚乙烯材质，厚度≥10mm；抗扯力≥3000N； 5、含1个90°转角输送； 6、整机运行轨道设计有聚四氟乙烯导条，运行中链板塑料滚轮与聚四氟乙烯摩擦，避免链板塑料滚轮与金属摩擦， 7、主机头处安装链板清洗装置，喷头喷出扇形水柱将输送带表面残渣冲洗干净，主机头箱内置抽屉式残渣篮，易于清洁； 8、整机全线设置节水槽，自动回流至洗碗间，无漏水，保证用餐大厅干燥卫生； 9、电机有防水功能，具有变频无极调速，柔性启动功能，无极变频调速； 10、配置紧急停止安全开关、漏电断路安全保护开关和变频器； 11、防水的操作面板上配置启动开、停止开关、调速电位器； ▲12、所投产品的**传送带**依据GB/T 228.1-2021标准，进行拉断力、抗拉强度检测，检测结果为抗压强度≥915Mpa，拉断力≥21.9kN 。（提供第三方检测机构出具的带有CMA标识的检测报告）  ▲13、所投产品的外壳材料依据GB/T 16145-2022标准，对304不锈钢板材进行检测，未检出γ放射性核素：钠-22、铬-51、锰-54、钴-57、钴-60、钇-88、钌- 103、钌- 106、镉- 109、碘- 125、碘- 129，碘- 131、铯- 134、铯- 137、铈- 141、铈- 144、铕- 152、铊-208、铋-214、铅-210、铀-235、镅-241，钴-58，铈-139，镭-226，镭-228，钍-232，铀-238。（提供第三方检测机构出具的带有CMA标识的检测报告）  ▲14、具有食品接触产品卫生认证证书和食品接触产品安全认证证书（提供相关证书扫描件）。 | 套 | 1 | 46000 | 46000 |
| 4 | 链板式餐盘回收线2 | 传输带尺寸： ≥5770\*560\*900mm  投掷柜尺寸： ≥3820\*300\*900mm | 1、输送餐盘宽度≥350mm，传送速度≥5～20m/min，功率≤1KW，电源要求220/50Hz/1PH； ▲2、整机采用304不锈钢材质，台面和支撑腿材料厚度≥1.5mm，主/副机头支架材料厚度≥2.0mm； 3、主动轴、被动轴采用SUS304不锈钢≥Φ20mm研磨轴，采用不锈钢链轮及不锈钢轴承座； 4、传送带蓝色链板为食品级聚甲醛树脂材质，链板长度≥304mm,链板宽度≥38mm，链板轨道为高分子聚乙烯材质，厚度≥10mm；抗扯力≥3000N； 5、含1个90°转角输送； 6、整机运行轨道设计有聚四氟乙烯导条，运行中链板塑料滚轮与聚四氟乙烯摩擦，避免链板塑料滚轮与金属摩擦； 7、主机头处安装链板清洗装置，喷头喷出扇形水柱将输送带表面残渣冲洗干净，主机头箱内置抽屉式残渣篮，易于清洁； 8、整机全线设置节水槽，自动回流至洗碗间，无漏水，保证用餐大厅干燥卫生； 9、电机有防水功能，具有变频无极调速，柔性启动功能，无极变频调速； 10、配置紧急停止安全开关、漏电断路安全保护开关和变频器； 11、防水的操作面板上配置启动开、停止开关、调速电位器； ▲12、所投产品的**传送带**依据GB/T 228.1-2021标准，进行拉断力、抗拉强度检测，检测结果为抗压强度≥915Mpa，拉断力≥21.9kN 。（提供第三方检测机构出具的带有CMA标识的检测报告）  ▲13、所投产品的外壳材料依据GB/T 16145-2022标准，对304不锈钢板材进行检测，未检出γ放射性核素：钠-22、铬-51、锰-54、钴-57、钴-60、钇-88、钌- 103、钌- 106、镉- 109、碘- 125、碘- 129，碘- 131、铯- 134、铯- 137、铈- 141、铈- 144、铕- 152、铊-208、铋-214、铅-210、铀-235、镅-241，钴-58，铈-139，镭-226，镭-228，钍-232，铀-238。  ▲14、具有食品接触产品卫生认证证书和食品接触产品安全认证证书（提供相关证书扫描件）。 | 套 | 1 | 33000 | 33000 |
|  |  |  | **合计（元）：** |  |  |  | **309000** |