**南京大学膳食中心鼓楼校区一食堂改造**

**厨房机械电器设备招标采购要求**

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改造厨房机械电器设备（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、产品清单及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**

1. 见附表《采购需求清单》

**三、配件、备件要求**

本次采购需配备的配件、备件、耗材内容和数量要求：

见附表《采购需求清单》

**四、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**

见附表《采购需求清单》

**五、供应商特殊资质要求**

无

**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，并在质保期内提供专业的设备维保服务，涵盖设备的清洁、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，并加盖公章进行响应。）

2、★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；

3、★交货地点：南京大学鼓楼校区指定地点；

4、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。箱内必须附有该批产品的检验合格证书等；

5、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。

6、售后服务响应要求：质保期内，实行24小时售后服务到位制度，即接到

采购人电话后4小时内提供解决方案；需现场排除故障的，4小时内到达现场。

7、★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。

8、★知识产权：供应商对其所供的产品承担所有权担保责任，并保证其向采购人提供的服务及产品未侵犯任何第三方的专利权、著作权、商标权及其他合法权利；采购人因按本合同约定合理使用产品或享有服务，而导致第三方指控甲方侵犯其专利权、著作权、商标权或其他合法权利的，为此产生的一切法律责任和费用由供应商承担，同时由供应商赔偿为此给采购人造成的损失（提供承诺函并加盖公章）。

**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：

# 南京大学膳食中心鼓楼校区一食堂改造厨房机械电器设备

# 采购需求清单

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品名称** | **★规格尺寸** | **技术参数** | **计量单位** | **数量** | **最高单价限价（元）** | **金额****（元）** |
| 1 | 风冷四门双温冰箱 | ≥1220\*815\*1950mm | 1.自动回归门设计；2.易拆卸磁性门封，便于清洗；3.风冷无霜设计，智能自动化霜自动排水；▲4.内外箱材质：304#不锈钢磨砂；5.温度范围：≤-18℃/0℃~+10℃6.净容积：≥415L+415L；（提供产品说明书）▲7.制冷方式：风冷，制冷剂：R134a；▲8.物架层数：3层，材质：304不锈钢；9.控温类型：电子数字温控，清晰易读，温度控制精准；10.整机功率：≥776w220v；11.发泡料：环戊烷；12.柜脚类型：脚轮/子弹脚 | 台 | 6 | 8900 | 53400 |
| 2 | 风冷四门插盘式冰箱 | ≥1220\*855\*1950mm | 1.自动回归门设计；2.易拆卸磁性门封，便于清洗；3.风冷无霜设计，智能自动化霜自动排水；▲4.内外箱材质：304#不锈钢磨砂；5.温度范围：-22℃~-18℃6.净容积：≥850L；（提供产品说明书）▲7.制冷方式：风冷，制冷剂：R134a；▲8.物架层数：3层，材质：304不锈钢；9.控温类型：电子数字温控，清晰易读，温度控制精准；10.整机功率：≥1168w220v；11.发泡料：环戊烷；▲12.配备26个全铝不粘标准烤盘（600\*400\*48mm）；厚度≥0.8mm | 台 | 1 | 10100 | 10100 |
| 3 | 风冷六门双温冰箱 | ≥1810\*815\*1950mm | 1.自动回归门设计；2.易拆卸磁性门封，便于清洗；3.风冷无霜设计，智能自动化霜自动排水；▲4.内外箱材质：304#不锈钢磨砂；5.温度范围：≤-18℃/0℃~+10℃6.净容积：≥415L+850L；（提供产品说明书）▲7.制冷方式：风冷，制冷剂：R134a； ▲8.物架层数：3层，材质：304不锈钢；9.控温类型：电子数字温控，清晰易读，温度控制精准；10.整机功率：≥930w220v；11.发泡料：环戊烷；12.柜脚类型：脚轮/子弹脚 | 台 | 4 | 12280 | 49120 |
| 4 | 风冷平冷工作台 | ≥1800\*760\*800mm | 1.自动回归门设计；2.易拆卸磁性门封，便于清洗；3.风冷无霜设计，智能自动化霜自动排水；▲4.内外箱材质：304#不锈钢磨砂；5.温度范围：-5℃~+10℃6.净容积：≥398L；（提供产品说明书）▲7.制冷方式：风冷，制冷剂：R134a；▲8.物架层数：1层，材质：304不锈钢；9.控温类型：电子数字温控，清晰易读，温度控制精准；10.整机功率：≥378w220v；11.发泡料：环戊烷；12.柜脚类型：子弹脚，Φ≥50mm | 台 | 4 | 6580 | 26320 |
| 5 | 风冷玻璃门展示柜 | ≥1220\*815\*1950mm | 1.自动回归门设计；2.易拆卸磁性门封，便于清洗；3.风冷无霜设计，智能自动化霜自动排水；▲4.内外箱材质：304#不锈钢磨砂；5.温度范围：0℃~+10℃6.净容积：≥850L；（提供产品说明书）▲7.制冷方式：风冷，制冷剂：R134a；▲8.物架层数：3层，材质：304不锈钢；9.控温类型：电子数字温控，清晰易读，温度控制精准；10.整机功率：≥520w220v；11.发泡料：环戊烷；12.柜脚类型：脚轮 | 台 | 2 | 8850 | 17700 |
| 6 | 步进式开水器连底座1 | ≥600\*600\*1600mm | ▲1.材质：内胆采用304不锈钢制造2.功率：≥12kw380v▲3.供水量：≥120L/h；有效容积≥80L（提供产品说明书）4.逐层加热技术，出水即开水，杜绝千沸水5.拉丝不锈钢面板，LED指示显示▲6.自动防干烧，自动漏电保护，自动超温保护，自动缺水保护，自动防溢保护设计7.全自动电脑控制，开关机时间可控管理 ★8.不锈钢水胆出水和发热管出水中砷、镉、铅、汞等水质指标检测结果，符合GB 5749-2022《生活饮用水卫生标准》限量要求。（**提供第三方检测机构出具的带有CMA标识的检测报告或承诺函，加盖供应商公章。**） | 套 | 2 | 2880 | 5760 |
| 7 | 步进式开水器连底座2 | ≥550\*550\*1500mm | ▲1.材质：内胆采用304不锈钢制造2.功率：≥9kw380v▲3.供水量：≥90L/h；有效容积≥60L（提供产品说明书）4.逐层加热技术，出水即开水，杜绝千沸水5.拉丝不锈钢面板，LED指示显示▲6.自动防干烧，自动漏电保护，自动超温保护，自动缺水保护，自动防溢保护设计7.全自动电脑控制，开关机时间可控管理 ★8.不锈钢水胆出水和发热管出水中砷、镉、铅、汞等水质指标检测结果，符合GB 5749-2022《生活饮用水卫生标准》限量要求。（**提供第三方检测机构出具的带有CMA标识的检测报告或承诺函，加盖供应商公章。**） | 套 | 5 | 2650 | 13250 |
| 8 | 电烤鸭炉 | ≥φ900\*1500mm | ▲1.材质：采用304不锈钢制造▲2.板材厚度：≥1.5mm双层3.耗电功率：380V/≥12KW4.全钢发热管 | 台 | 1 | 6200 | 6200 |
| 9 | 三层九盘电烤箱 | ≥1490\*1150\*1755mm | ▲1.材质：前面304不锈钢；其它面镀铝锌板2.温度范围：≥300摄氏度3.耗电功率：380V/≥21KW▲4.配备9个全铝不粘标准烤盘（600\*400\*48mm）；厚度≥0.8mm | 台 | 2 | 28900 | 57800 |
| 10 | 电脑版醒发箱 | ≥725\*945\*1925mm | ▲1.材质：304不锈钢板材，厚度≥0.8mm2.烤盘数量：≥32层 3.耗电功率：220V/≥2.3KW▲4.配备32个全铝不粘标准烤盘（600\*400\*48mm）；厚度≥0.8mm | 台 | 1 | 8900 | 8900 |
| 11 | #触摸屏十层万能蒸烤箱带锅炉连底座（核心产品） | ≥865\*785\*1075+650mm | 1.装载容量: 10层 GN1/1烤盘 2. 智能触摸屏: ≥8英寸；全自动触摸屏电脑板控制，可视化操控；3.菜单编程:可编辑存储≥120个预设烹饪程序，程序需达≥12个步骤；4. 五种烹饪模式：低温蒸汽模式（30℃-98℃）,标准蒸汽模式（99℃）,高温蒸汽模式（100-130℃）,蒸烤混合模式（30℃-300℃）,对衡烤模式（30℃-300℃)（提供产品说明书）▲5. 内外材质均为304不锈钢（内部不锈钢采用镜面抛光工艺），圆弧内膛设计，无卫生死角，保证食品安全；内箱设计有优化的几何形状及特殊开槽，确保内箱的空气循环能够均匀到达每个地方6.内置蒸汽气发生器(锅炉加热)提供快速蒸汽供应和干净的饱和蒸汽，蒸汽锅炉需带水垢检测功能，需带自动注水和每24小时自动换水功能；▲7.配备10个GN1/1厚度≥1.0mm 304不锈钢烤盘（烤盘尺寸：530\*325\*65mm）8. 电压：380v，功率：≥18.9kw▲9.具有依据GB/T 4208-2017外壳防护等级（IP代码）标准检查，其防水试验按IPX5要求进行，试验无异常，样品无进水，可以正常操作，绝缘部件上无水积聚，带电部位无水积聚（**提供第三方检测机构出具的带有CMA标识的检测报告**）。 | 台 | 4 | 44980 | 179920 |
| 12 | 商用电磁灶 （全平扒炉） | ≥800\*850\*800mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板▲2.台面厚度≥1.5mm▲3.侧板、柜门厚度≥1.2mm4.整机功率：380V/≥8KW。 5.灶具具有高低压保护，防干烧保护，线盘超温保护，机芯超温保护等保护措施。  | 台 | 1 | 7950 | 7950 |
| 13 | 四头红外煲仔炉 | ≥800\*850\*800mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板▲2.台面厚度≥1.5mm▲3.侧板、柜门厚度≥1.2mm4.使用高效镍铬丝发热盘，均匀加热。 ▲5.需不挑锅具，铝锅、砂锅、铁锅等均可以进行加热；6.整机功率：380V/≥3KW\*4。  | 台 | 2 | 5960 | 11920 |
| 14 | 商用电磁灶 （四头煲仔炉） | ≥800\*850\*800mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板▲2.台面厚度≥1.5mm▲3.侧板、柜门厚度≥1.2mm4.整机功率：380V/≥3.5KW\*4。 5.灶具具有高低压保护，防干烧保护，线盘超温保护，机芯超温保护等保护措施。  | 台 | 4 | 6100 | 24400 |
| 15 | 商用电磁灶 （六头煲仔炉） | ≥1200\*850\*800mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板▲2.台面厚度≥1.5mm▲3.侧板、柜门厚度≥1.2mm4.整机功率：380V/≥3.5KW\*6。 5.灶具具有高低压保护，防干烧保护，线盘超温保护，机芯超温保护等保护措施。  | 台 | 1 | 7980 | 7980 |
| 16 | 商用电磁灶 （单眼低汤炉） | ≥700\*800\*550+700mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板▲2.台面厚度≥1.5mm▲3.侧板、柜门厚度≥1.2mm4.整机功率：380V/≥15KW。 5.灶具具有高低压保护，防干烧保护，线盘超温保护，机芯超温保护等保护措施；★6.提供制造商线盘组件通过检测中心依照 GB 4706.1-2005进行“耐潮湿”和“泄漏电流和电气强度”检验合格报告;（**提供第三方检测机构出具的带有CMA标识的检测报告或承诺函，加盖供应商公章。**）；  | 台 | 1 | 7860 | 7860 |
| 17 | 商用电磁灶 （双眼低汤炉） | ≥1300\*800\*550+700mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板▲2.台面厚度≥1.5mm▲3.侧板、柜门厚度≥1.2mm4.整机功率：380V/≥15KW\*2。 5.灶具具有高低压保护，防干烧保护，线盘超温保护，机芯超温保护等保护措施；★6.提供制造商线盘组件通过检测中心依照 GB 4706.1-2005进行“耐潮湿”和“泄漏电流和电气强度”检验合格报告;（**提供第三方检测机构出具的带有CMA标识的检测报告或承诺函，加盖供应商公章。**）；  | 台 | 1 | 12000 | 12000 |
| 18 | 商用电磁灶 （四眼粥炉） | ≥800\*850\*800mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板▲2.台面厚度≥1.5mm▲3.侧板、柜门厚度≥1.2mm4.整机功率：380V/≥3.5KW\*4。 5.灶具具有高低压保护，防干烧保护，线盘超温保护，机芯超温保护等保护措施；  | 台 | 1 | 7800 | 7800 |
| 19 | 商用电磁灶 （煮汤炉） | ≥800\*850\*800mm | ★1.用途：煮汤用。▲2.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板▲3.台面厚度≥1.5mm▲4.侧板、柜门厚度≥1.2mm5.整机功率：380V/≥15KW。 6.灶具具有高低压保护，防干烧保护，线盘超温保护，机芯超温保护等保护措施；★7.提供制造商线盘组件通过检测中心依照 GB 4706.1-2005进行“耐潮湿”和“泄漏电流和电气强度”检验合格报告;（**提供第三方检测机构出具的带有CMA标识的检测报告或承诺函，加盖供应商公章。**）；  | 台 | 2 | 8200 | 16400 |
| 20 | 商用电磁灶（双缸12孔煮面炉） | ≥800\*850\*800mm | ★1.用途：煮面用，双缸12孔▲2.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板▲3.台面厚度≥1.5mm▲4.侧板、柜门厚度≥1.2mm5.整机功率：380V/≥15KW。 6.灶具具有高低压保护，防干烧保护，线盘超温保护，机芯超温保护等保护措施；★7.提供制造商线盘组件通过检测中心依照 GB 4706.1-2005进行“耐潮湿”和“泄漏电流和电气强度”检验合格报告;（**提供第三方检测机构出具的带有CMA标识的检测报告或承诺函，加盖供应商公章。**）；  | 台 | 1 | 8150 | 8150 |
| 21 | 商用电磁灶 （蒸炉） | ≥800\*850\*800mm | ★1.用途：蒸煮用▲2.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板▲3.台面厚度≥1.5mm▲4.侧板、柜门厚度≥1.2mm5.整机功率：380V/≥15KW。 6.灶具具有高低压保护，防干烧保护，线盘超温保护，机芯超温保护等保护措施；★7.提供制造商线盘组件通过检测中心依照 GB 4706.1-2005进行“耐潮湿”和“泄漏电流和电气强度”检验合格报告;（**提供第三方检测机构出具的带有CMA标识的检测报告或承诺函，加盖供应商公章。**）；  | 台 | 3 | 8100 | 24300 |
| 22 | 商用电磁灶（双缸炸炉）  | ≥800\*850\*800mm | ★1.用途：炸炉，双缸，煎炸用▲2.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板▲3.台面厚度≥1.5mm▲4.侧板、柜门厚度≥1.2mm5.整机功率：380V/≥8KW\*2。 6.灶具具有高低压保护，防干烧保护，线盘超温保护，机芯超温保护等保护措施；  | 台 | 2 | 7200 | 14400 |
| 23 | 商用电磁灶 （煎包炉） | ≥800\*850\*800mm | ★1.用途：煎制各种包子，煎包、锅贴等▲2.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板▲3.台面厚度≥1.5mm▲4.侧板、柜门厚度≥1.2mm5.整机功率：380V/≥8KW。 6.灶具具有高低压保护，防干烧保护，线盘超温保护，机芯超温保护等保护措施；  | 台 | 1 | 8100 | 8100 |
| 24 | 商用电磁灶 （电饼铛） | ≥800\*850\*800mm | ★1.用途：煎制食品用▲2.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板▲3.台面厚度≥1.5mm▲4.侧板、柜门厚度≥1.2mm5.整机功率：380V/≥5KW。 6.灶具具有高低压保护，防干烧保护，线盘超温保护，机芯超温保护等保护措施；  | 台 | 5 | 7200 | 36000 |
| 25 | 八头煲仔饭机 | ≥1200\*800\*900mm | ▲1.材质：304不锈钢板材▲2.台面厚度≥1.5mm▲3.侧板、柜门厚度≥ 1.2mm 4.产量：八个头产量≥40煲/时 5.耗电功率：380V/≥7.6KW ▲6.配备100个煲仔饭机专用瓦煲  | 台 | 1 | 4950 | 4950 |
| 26 | 风幕冷柜点菜柜 | ≥1800\*815\*1950mm | 1.上冷藏下冷冻；2.双压缩机强劲冻力；▲3.净容积：≥750L；（提供产品说明书）4.控温类型：电子数字温控，清晰易读，温度控制精准；5.整机功率：≥946w/220v；6.发泡料：环戊烷；7.柜脚类型：脚轮 | 台 | 1 | 5320 | 5320 |
| 27 | 打蛋机 | ≥400\*850\*800mm | ▲1.容量（L）≥40（提供产品说明书）2.搅拌速度（rpm）：105/208/404▲3.缸尺寸（mm）≥内径390内深：3804.标配：缸.扇.球各15.重量（KG）≥1706.机械变速 | 台 | 2 | 8690 | 17380 |
| 28 | 高温推车式热风消毒柜 | ≥1580\*960\*2000mm | ▲1.材质：304不锈钢板材2.容积：≥750L+750L（提供产品说明书）3.耗电功率：220V/≥3.6KW+3.6KW 4.温度范围：20-150℃  | 台 | 2 | 10800 | 21600 |
| 29 | 双门蒸饭箱 | ≥1120\*800\*1650mm | ▲1.材质：无磁304不锈钢冷轧钢板▲2.门板内胆厚度≥1.2mm▲3.背板、侧板厚度均≥1.0mm▲4.搁架厚度≥1.5mm▲5.柜脚：≥Ø60mm钢管配可调子弹脚▲6.骨架：≥40×40mm角钢▲7.蒸饭盘：配24个蒸饭盘（304不锈钢制作，厚度≥0.8mm，尺寸≥600×400mm）8.电器元件：双U型加热管6×4KW  | 台 | 3 | 8600 | 25800 |
|  | **合计（元）：** |  |  |  | **690780** |

**★供应商报价须包含旧设备的拆除、清运等人工和运输费用。**