

我院 2020 年度拟为膳食科采购灶具、机具及送餐车，在正式采购前需进行市场调研，诚邀有意向的厂家或供应商按照本公告的要求前来报名。

一、报名须具备的条件：

- 1、具有独立法人资格，有固定的办公和工作场地，能独立承担法律责任；
- 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、此前在经营中无违法记录；
- 6、企业是生产商或重要代理商。

二、报名须提供的书面材料：

- 1、有效的营业执照副本（年检合格）；
- 2、组织机构代码证副本（年检合格）；
- 3、国税、地税的税务登记证（年检合格）；
（已实行三证合一的只需提供营业执照复印件）
- 4、报名公司法人对销售代表的签名授权书（原件）；
- 5、授权代表身份证复印件；
- 6、技术要求（见附件）；
- 7、参选公司需提供承诺书，承诺交来的所有资质，皆为原件复印件且真实有效。提供虚假资料者取消报名资格，5年内禁入医院并追究相关法律责任。

注：上述所有证明材料，需加盖公司公章。

三、报名截止时间：2020年11月16日下午5点前交至采供部（行政楼1楼124室）。过期不予受理。

五、联系方式：

- 1、联系电话：028-87762327
- 2、联系人：梁老师
- 3、地址：成都市金牛区十二桥路39号

附件

本次招标灶具、机具、送餐车及其参数

编号	产品名称	图片	规格	说明	数量	单位	单价
1	燃气单头大锅灶 (节能燃烧器)	 	1200×1200×800 (锅圈内径 880)	<p>材质:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 面板选用 SUS304#1.5mm 不锈钢板制作; 2. 侧板、背板、前挡板为 1.0mm 发纹贴塑; <p>工艺:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 炉架采用 40*40 国标角钢加固; 2. 炉面下衬 3mm 防火隔热石棉布; 内衬面板。 3. 前沿带溢水排污槽, 配挡渣板; 4. 炉包选用不锈钢整体冲压件, 5. 炉灶支撑立柱采用厚度 2.0mm φ 50 的镀锌钢管制作, 附不锈钢装饰管; 6. 台脚处连接“黄伟” φ 50 全钢可调子弹脚, 可调节高度。 <p>配置: 采用低噪音节能一体机, 它具有以下特点:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 方便: 采用最新多功能控制阀, 它包含了风机开关功能, 电子点火功能以及长明火功能三大功能。采用的进口原装防水配件。只需一个机械 开关能全部满足。在三功能阀的基础上需配备了三功能控制系统, 该系统操作简单, 厨师在使用炉灶时只需将主气阀开到最大, 炒菜的过程中如需要中火或者小火, 只需转动三功能控制系统就可以。 2. 环保: 燃烧机 CO 排放是 0.001%, 氮氧化物排放是 0.0075%。 3. 炉头和炉膛三位一体的科学搭配, 无需另做炉膛、砌耐火砖、糊耐火泥、无需安装风机、风管、烟道、省工省料, 大大降低了成品灶的成本。(备有冷却水循环转热水, 专供汤锅用热水)。 4. 安装方便快捷: 燃烧机采用风机、炉头和炉膛三位一体的科学搭配, 无需另做炉膛、砌耐火砖、糊耐火泥、无需安装风机、风管、烟道、省工省料, 安装自然方便; 5. 节能: 即热效率高, 燃烧机通过国家质量监督检验检疫总局测试, 热效率达到 48%远高于国家一级标准的 45%; 	1	台	
2	双层调料台		800×1200×800	<p>材质: 台面采用 SUS304#1.2mm 优质不锈钢磨砂板; 内衬 20mm 实木板(减震、消音); 层板采用 1.0mm 不锈钢磨砂贴塑板; 柱脚采用 38*38×1.2mm 不锈钢方管;</p> <p>配置: 可调式不锈钢子弹脚。</p>	1	台	
4	单层架车	订制	590*420	<p>材质: 台面采用 SUS304#1.2mm 优质不锈钢磨砂板;</p>	12	台	
5	三层餐车		850×450×800	<p>材质: 台面采用 SUS304#1.2mm 优质不锈钢磨砂板;</p> <p>扶手采用 φ25×1.2mm 不锈钢圆管;</p> <p>配置: 四个尼龙方向轮。</p>	8	台	
8	单头煮面桶(电热)		直径 600	<p>功 能: 煮面条/煮粉条/煮饺子/煮粽子/烧开水/保温汤/卤肉/</p> <p>能 源: 电热型</p> <p>电 源: 220V (可换 380V 事先告知, 需要改制)</p> <p>功 率: 12KW</p> <p>材质: 采用 304 不锈钢 1.2mm 优质不锈钢磨砂贴塑板; 带放水龙头, 功率强力, 煮面速度快</p>	1	台	
14	六门冰柜		1.6 立方	<p>全钢全铜、双机双温, 欧式出口款式, 欧式流线型外观, 内外全不锈钢制作, 门背板采用不锈钢凸式冲压成型, 最大限度增加发泡保温层厚度。宽大门把手设计, 冲压式圆角, 数显温控面板, 内置门体回归铰, 门开启角度小于 60 度自动关闭, 进口硅胶可拆卸门封条, 清洁更加便利,</p>	1	台	

6	多功能切菜机		1160×530×1000	<p>1. 主要用途：将根茎类蔬菜：马铃薯、蕃薯、瓜类、竹笋、洋葱、以及叶菜类蔬菜：芹菜、大白菜、高丽菜、菠菜等蔬果类切成丁、片、丝条状。</p> <p>2. 电源系统： 2.1 电源：220V 单相 2.2 功率：1.3KW 2.3 马力：1HP(切根菜部)+1/2HP(切叶菜部)+1/4HP(输送带) 2.4 电机品牌为 U-CAN 2.5 变频器品牌为：台湾东元 L-510</p> <p>3. 设备材质：3.1 整机 304 不锈钢，（需提供 SGS 权威机构出具的检测报告） 3.2 叶菜刀材质：SUS420 J2 ，（需提供 SGS 权威机构出具的检测报告） 3.3 食品级安全输送带，（需提供 SGS 权威机构出具的检测报告）</p> <p>4. 主要技术指标： 4.1 整机原装台湾进口； 4.2 需提供产品进口报关单； 4.3 国内 10 年以上销售资质； 4.4 本机为双变频控制双头多功能切菜机；叶菜、根茎菜切片、切丝、切丁一机全功能处理。 4.5 叶菜部由斩刀单轴心升级为双轴承座，免除了易损困扰。丝盘采用磨具种丝，切割效果好，易维修。</p> <p>5. 技术参数 5.1 机器尺寸：1160（L）×530（W）×1000（H）（mm） 5.2 机器重量：135KG 5.3 叶菜部切长度：1—30mm(可调) 5.4 产量：300—1000KG/HR 5.5 皮带宽：120 mm 5.6 随机配件：大双刀 1 组（切叶菜部）、切丁刀盘 1 组、切片刀盘 1 个、切丝刀盘一个(切根菜部)。</p> <p>6. 售后服务： 6.1 现场免费安装、调试、指导操作、维护保养和人员培训。 6.2 保修期内发生与保修服务相关的一切费用由中标人承担，并且在保修范围内损坏而更换的部件保修期顺延。 6.3 设备一旦发生故障，中标人必须在 24 小时内完成设备维修，如不能完成维修，必须在 24 小时内提供相同设备进行替代，保障招标单位生产正常进行。</p>	1	台	
7	保温送餐车（订制）		1200×700×800	<p>材质说明： 1、采用 304 不锈钢 1.2mm/SUS304# 优质不锈钢磨砂板； 2、柜体长度一侧带左右推拉门；宽度一侧带双开门； 2、双层隔热设计，中间加保温棉； 3、柜内设计插条，可将蒸饭盘每个独立放入； 4、柜体上方配置 2 个直径 25cm 不锈钢桶带盖； 5、柜体下方设计水箱，配置 1 支不锈钢发热管，功率：220V2KW；配置电器开关及电线； 6、扶手采用φ25×1.2mm 不锈钢圆管； 7、配 4 个 6 寸万向活动式脚轮；下配静音脚轮，带刹车； 8. 油封加热管干烧型</p>	2	台	
9	蒸饭盘（加厚型）	保温车、蒸饭柜上使用	400*600*50	加厚型，采用不锈钢，厚度 1.2mm	50	个	
10	不锈钢桶	保温车上使用	直径 300mm	加厚型，采用不锈钢，厚度 1.2mm	4	个	
11	平板车		1000*600*900	材质：采用 304 不锈钢 1.5mm 优质不锈钢板； 配置：四个方向尼龙轮。	2	台	

12	双层工作台		1800*800*750	材质：台面采用 SUS304#1.5mm 优质不锈钢磨砂板；内衬 20mm 实木板（减震、消音）；层板采用 1.0mm 不锈钢磨砂贴塑板；柱脚采用 38*38×1.2mm 不锈钢方管； 配置：可调式不锈钢子弹脚。下层板为冲孔板	4	台	
13	五盆保温售卖台		1800×700×800	材质：采用 SUS304#1.2mm 优质不锈钢磨砂贴塑板；带保温隔热及可调温控设置；可调温 30-110 度，内置 2KW/220V/2 支，柱脚采用 38*38×1.2mm 不锈钢方管。 配置：1/1SUS304#不锈钢超厚磨砂份数盘五套（带盖），配优质不锈钢可调子弹脚。	4	台	
3	双头双尾炒炉（节能燃烧器）	 	2000×1200×800	材质： 1. 面板选用 SUS304#1.5mm 不锈钢板制作； 2. 侧板、背板、前挡板为 1.0mm 发纹贴塑； 工艺： 1. 炉架采用 40*40 国标角钢加固； 2. 炉面下衬 3mm 防火隔热石棉布；内衬面板。 3. 前沿带溢水排污槽，配挡渣板； 4. 炉包选用不锈钢整体冲压件， 5. 炉灶支撑立柱采用厚度 2.0mm φ 50 的镀锌钢管制作，附不锈钢装饰管； 6. 台脚处连接“黄伟”φ 50 全钢可调子弹脚，可调节高度。 配置：采用低噪音节能一体机，它具有以下特点： 1. 方便：采用最新多功能控制阀，它包含了风机开关功能，电子点火功能以及长明火功能三大功能。采用的进口原装防水配件。只需一个机械开关能全部满足。在三功能阀的基础上需配备了三功能控制系统，该系统操作简单，厨师在使用炉灶时只需将主气阀开到最大，炒菜的过程中如需要中火或者小火，只需转动三功能控制系统就可以。 2. 环保：燃烧机 CO 排放是 0.001%，氮氧化物排放是 0.0075%。 3. 炉头和炉膛三位一体的科学搭配，无需另做炉膛、砌耐火砖、糊耐火泥、无需安装风机、风管、烟道、省工省料，大大降低了成品灶的成本。（备有冷却水循环转热水，专供汤锅用热水）。 4. 安装方便快捷：燃烧机采用风机、炉头和炉膛三位一体的科学搭配，无需另做炉膛、砌耐火砖、糊耐火泥、无需安装风机、风管、烟道、省工省料，安装自然方便； 5. 节能：即热效率高，燃烧机通过国家质量监督检验总局测试，热效率达到 48%远高于国家一级标准的 45%；	2	台	
合计							