

# 采购需求

## 一、项目概述







四川商务职业学院拟采购烹饪特色专业建设-烘培实训室建设（专用设备购置）一项，本项目为1个包。

四川商务职业学院烹饪专业烘培实训室为了满足教学需要，现需对原有的实训室升级改造配置一批专用设备。

## 二、项目清单及技术要求

序号	设备名称 (标的名称)	技术参数要求	数量	单位	参考图片
1	饮水机	额定电压 220V；额定功率 $\geq$ 1500W；尺寸： $\geq$ 长 130mm；宽 245mm；高 345mm；泵浦压力 19Bar；自动开关机。	1	台	
2	6 门储物柜	材质采用 304#不锈钢板制作，整体厚度 1.2mm 不锈钢制作，每层采用不锈钢 1.0mm 折弯、焊接、打磨制成；立柱采用 $\phi$ 38 $\times$ 1.2mm 不锈钢圆管，配 $\phi$ 38 可调式不锈钢子弹脚。 900mm $\times$ 420mm $\times$ 1800mm	1	个	
3	12 门物柜	材质采用 304#不锈钢板制作，整体厚度 1.2mm 不锈钢制作，每层采用不锈钢 1.0mm 折弯、焊接、打磨制成；立柱采用 $\phi$ 38 $\times$ 1.2mm 不锈钢圆管，配 $\phi$ 38 可调式不锈钢子弹脚。 900mm $\times$ 420mm $\times$ 1800mm	1	套	
4	餐桌	1.8 米餐桌（配 1.2 米转盘），胡桃色 圆形实木（圆桌直径 1800mm，转盘 1200MM，桌高 750mm）	2	张	

5	餐椅	硬座垫、硬靠背、实木，胡桃色(腿部尺寸：420mm×420mm×430mm，靠背离地高度：900mm)	20	张	
6	三门餐边柜带储物柜	胡桃色 120×38×170cm	1	个	
7	操作台 1	材质采用 304#不锈钢板制作,长 1500mm,宽 600mm,高 800mm。	5	台	
8	操作台 2	材质采用 304#不锈钢板制作,长 1200mm,宽 600mm,高 800mm。	1	台	
9	不锈钢拉门工作台	长 180 宽 60 高 80 双门双通 (2 台要立架, 1 台不要立架) 材质采用 304#不锈钢板制作, 整体厚度 1.2mm 不锈钢制作, 每层采用不锈钢 1.0mm 折弯、焊接、打磨制成; 立柱采用 $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管, 配 $\phi 38$ 可调式不锈钢子弹脚。	3	台	
10	四门冰箱	▲材质采用全不锈钢制作; 使用环保型制冷制, 整机加厚保温层, 制冷性能更稳定; 内箱圆弧设计门体切角设计; 层架隔条可拆卸; 制冷剂:R134A, 聚胺脂高压发泡, 定频, 温度范围: 冷藏-5℃~+5℃; 冷冻-2℃~-12℃; 不低于 880L。能效等级至少达到 1 级。	1	台	
11	三门立式展示冰箱	▲保鲜柜 1670×600×1980 mm 容量: $\geq 1410\text{L}$ 功率 $\geq 680\text{W}$ 2~8℃ 材质采用全不锈钢制作, 玻璃展示门; 环保型制冷制, 整机加厚保温层, 制冷性能更稳定; 内箱圆弧设计, 门体切角设计; 层架隔条可拆卸。	1	台	

12	消毒柜	双开门；不低于 800L 消毒方式：臭氧+中温烘干 智能触屏；功率：≥800W 长 1160mm，宽 490mm，高 1630mm	1	台	
13	双水盆	尺寸：长 120cm 宽 80cm 高 80cm； 材质采用 304#不锈钢板制作，台面、星盆 厚度 1.2mm，其他厚度 1.0mm，星盆尺寸： 500×500×280mm；横通采用 $\varnothing 25 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢结构管焊接；立管采用 $\varnothing 38$ 不锈钢 管连可调节高度子弹脚。带水龙头 2 套。	2	个	
14	微波炉	微蒸烤一体机，不低于 27L，产品尺寸(mm) ≥490×354×287；蒸汽方式：蒸发盘水箱 结构：抽拉式，变频，控制方式：电脑式。	1	台	
15	电磁炉	双屏变频连续小火低音电磁灶；操控方式： 按键式，功率：3001-5000W，额定电压： 220V	4		
16	65 英寸教学 会议一体机 (电子白板)	▲酷睿 I5 及以上处理器，不低于 4G+固态 硬盘 128G，无线传屏，移动支架，尺寸： ≥1488×897×90mm，面积：25m <sup>2</sup> ；分辨率： ≥3840×2160，特性：无线投屏屏幕，亮度 ≥350cd/m <sup>2</sup> ，刷新率：≥60Hz，屏幕比 例：16:9，接口：HDMI，DVI。	1	台	
17	净水器	工作原理：反渗透，滤芯：RO 膜，功效： 直饮，额定出水：84L/H。	1	台	
18	多功能料理机	多功能料理机 酒红色	1	台	
19	和面机	立式双速双动全自动不低于 10L，2-5 公斤 面粉(220V 逆向取面)	1	台	

20	吐司机	六片、220-230V 五档可调节，额定功率：2.5KW，温度范围：50-260℃，产品尺寸：290mm×215mm×210mm，烤槽尺寸：150mm×30mm×150mm。	1	台	
21	压面机	▲面辊长度 80×220mm，压面厚度 0.8-10mm，机器产量 40-50kg/H 电机功率 1.5kw，外形尺寸 650mm×540mm×1080mm，额定电压 220V/380V；	1	台	
22	扒炉	立式 1/3坑(长900mm,宽800mm,高920mm)	1	台	
23	四眼明火灶	▲材质采用 304#不锈钢板制作，台面厚度 1.5mm，围板厚度 1.2mm，炉体骨架采用 40×40×4mm 热镀锌加固，配Φ51mm 热镀锌钢管内含钢柱连可调节高度子弹脚；带熄火保护。800mm×800mm×800mm/120mm	1	台	
24	炸炉	交叉管，容量：40L；气源种类：燃气 规格：560×600×1000mm，油缸尺寸：490×445mm。	1	台	
25	烤箱	▲二层四盘电烤箱（220V），外观尺寸：1240mm×810mm×1080mm，内尺寸：620mm×900mm×200mm	1	台	
26	炒灶	▲材质采用 304#不锈钢板制作，面板及背板厚 1.5mm，围板厚 1.2mm；炉面下衬 10mm 防火隔热层；内衬台面、炉膛使用 A3 黑铁板，并以耐火砖砌实，前沿带溢水排污槽，配挡渣板；炉包选用不锈钢整体冲压件配铸铁炉圈；炉体骨架采用 40×40×4mm 热镀锌加固，配Φ51mm 热镀锌钢管内含钢柱连可调节高度子弹脚。电子打火系统，带熄火保护功能，一键启动；实现一用一备，使用过程中如点火器出现故障可使用转换按钮开关调整备用系统继续使	1	台	

		用，不耽误设备正常运行。 1800×1150×1150mm； 设备符合 GB30531-2014《商用燃气灶具能效限定值及能效等级》规定，能效等级不低于1级，运行噪声等级不低于二级。			
27	洗手盆	尺寸：45×45×80cm，材质要求：陶瓷面盆，柜体为防潮防水航空铝材。	1	个	
28	低温慢煮机	产品功率：1600W；加热方式：恒温水循环，最大容量：50L，操作方式：液晶触控，温度设置：5-95° C，时间设置30分-99时，产品尺寸：28.5×12×10.75cm	1	台	
29	12寸全自动切片机	功率：1000W以下，基础功能：切片 类型：切片机，机身材质：不锈钢，额定电压：220V。	1	台	
30	真空包装机	全自动塑封机干湿食品打包机（双泵），外观尺寸：650mm×670mm×720mm。	1	台	
31	调料车	对开门款，材质采用304#不锈钢板，厚度1.5mm；推手采用38×38×1.5mm不锈钢管；中间单层隔板厚度1.5mm，配4个活动脚轮（两定向两万向）连轴承。500×600×800mm	1	个	
32	锅具、铲勺、 刀具套装	七件套【炒锅+煎锅+汤锅+蒸锅+刀具+铲勺+压力锅】	5	套	

33	膳食宝塔模型	46×46×49cm	1	个	
34	烘手机	产品尺寸：250×165×470mm	1	个	
35	消毒净手器	260×120×115mm，容量 1000ml。	1	个	
36	擦手纸盒	产品尺寸：长 270mm；宽 100mm；高 200mm	1	个	
37	皂液器	产品尺寸长 83.2mm；宽 61.5mm；高 215mm	1	个	
38	食品安全检测仪	可快速检测≥200个项目，内置打印机，彩色触摸屏，高精度拍照式扫描，CT图谱显示。	1	台	
39	西点刀	不锈钢 AUS-8，总长 535 刃长 400mm	10	把	
40	锯刀	不锈钢 AUS-8，总长 380 刃长 255mm	2	把	
41	两用起酥轮刀	420 不锈钢，圆径 52×175mm。	2	把	
42	披萨轮刀	420 不锈钢，圆径 100×232mm。	2	把	
43	开罐器	304 不锈钢，110×65×29mm。	3	个	
44	不锈钢夹	厚度：0.6mm，304 不锈钢，长度 235mm	10	个	

45	平盘	尺寸: 198×138×25mm, 厚度: 0.6mm, 304 不锈钢	10	个	
46	打蛋盆-丝纹	厚度 0.6mm, 304 不锈钢, 28cm, 280×110mm	20	个	
47	打蛋盆-丝纹	厚度 0.6mm, 304 不锈钢, 26cm, 260×108mm	20	个	
48	打蛋盆-丝纹	厚度 0.6mm, 304 不锈钢, 24cm, 240×105mm.	20	个	
49	塑料量杯	PC 塑料, 1000ml, 圆径 113×164mm	6	个	
50	折叠温度计	塑料+不锈钢, 152×36×15mm / -50~280℃。	3	个	
51	红外线折叠温度计	塑料+不锈钢, -33~220℃。	1	个	
52	糖度计-0~80%	30×40×148mm	2	个	
53	盐度计-0~100%/糖度计-0~10%	30×40×203mm	2	个	
54	不锈钢切面刀	厚度 0.4mm 301 不锈钢, 121×135mm。	10	把	
55	塑料刮板	PE 塑料, 133×95×5mm。	10	个	
56	不锈钢三角齿刮板	厚度 0.5mm 301 不锈钢, 110×110mm	10	个	
57	半圆型塑料刮板	PE 塑料, 159×103mm。	10	个	
58	糖粉筛(40目)	304 不锈钢, 中号, 圆径 80×195mm。	5	个	
59	糖霜饰板-3个组	不锈钢, 3 个组。	2	套	
60	双头挖球器	304 不锈钢, 圆径 30/圆径 25 长度 180mm。	5	把	
61	14.5" 耐热手套	棉, 长度: 370mm。耐热 220℃。	5	副	
62	胶菜板(绿色)	39×29×2cm, 材质: PC。	4	张	
63	胶菜板(白色)	39×29×2cm, 材质: PC。	4	张	
64	胶菜板(红色)	39×29×2cm, 材质: PC。	4	张	
65	胶菜板(棕色)	39×29×2cm, 材质: PC。	4	张	
66	手持搅拌机	功能: 搅拌混合, 功率: 220V, 转速: 13000 转/分钟, 速度调节: 手动	1	台	



67	刀柜	材质采用 304#不锈钢板制作，整体厚度 1.2mm 不锈钢制作，每层采用不锈钢 1.0mm 折弯、焊接、打磨制成；立柱采用 $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管，配 $\phi 38$ 可调式不锈钢子弹脚。1200×500×1800mm	1	套	
68	餐具	纯白金边餐具碗碟套装骨瓷碗筷组合 58 头 10 人配置	3	套	
69	西餐餐具	全套西餐餐具西餐盘牛排盘欧式陶瓷盘子牛排刀叉套装创意金边白色菜盘西餐餐具全套摆盘 16 件套	4	套	
70	破壁机	冷饮容量:0.3-0.8L; 热饮容量:0.3-1.2L; 搅拌功率: $\geq 1000\text{W}$ ; 加热功率 $\geq 1200\text{W}$ ; 电机转速: $\geq 38000$ 转/分; 额定功率: 50HZ;	1	台	
71	绞肉机	容量不低于 5L; 双档调速; 双层四叶绞肉刀 360 翻转; 电机转速不低于 4000 转/分; 搅拌功率不低于 1000W; 额定率: 50HZ	1	台	
备注：技术参数要求中规格尺寸未标明范围的，允许 5%的偏差。					

### 三、商务要求

#### ★1、服务期限、地点、付款方式

(1) 服务期限：采购合同签订后 30 日内完成项目全部配送、安装、调试及培训。

(2) 服务地点：四川商务职业学院和盛校区

(3) 付款方式：①合同签订前成交供应商采用非现金方式向采购人缴纳成交金额 5%的履约保证金，合同履行完毕，采购人一次性无息退还；②项目完成安装、调试、培训完毕经验收合格，供应商提交有相关票据经审核 5 日内采购人



一次性付清全部合同金额的 100%的货款。

## ★2、质量要求

所有货物（包括零部件）须为全新的、未使用过的原装正品，供应商所提供的货物在验收时，应提供制造厂家的产品合格证书、装箱清单等。

## 3、项目实施方案

供应商应根据项目特点制定完整、详尽自行编制，包括但不限于质量保障措施、项目实施进度计划、各阶段进度的保证措施、安装调试、送货进度计划、安装技术人员配置方案等内容。

## 4、售后服务要求

（1）供应商应针对本项目制定完整的售后服务方案，包括但不限于故障、应急处理，响应时间及措施，培训方案及时间安排，售后服务技术人员配置计划及售后服务联系方式。

★（2）质保期：货物属于国家规定三包规定的按其规定执行，无规定的质保期为 2 年。在 2 年的质保期内，供应商对所投产品在使用过程中出现的故障和零配件磨损问题，提供维修和更换服务，并对所有软件升级（费用包含报价中）。

★（3）质保期过后 2 年内，供应商将继续提供维修服务，在此期间不收取维护费，如需更换零配件，只收取零配件的成本费。

★（4）供应商在接到用户维修通知后 2 小时内响应，4 小时内到达现场，2 个工作日内排除故障（节假日照常服务），若不能排除故障的须向用户提供备用产品使用。

★（5）负责安装调试、人员培训、技术支持。

★（6）定期进行用户回访，及时处理用户意见。

★（7）技术培训内容：对整套设备的使用、维护。

## ★5、履约验收要求

（1）供应商所投产品的技术参数与采购合同一致，性能指标达到规定的标准并满足使用要求；

（2）供应商完成项目交货、安装调试后，采购人将成立专门验收小组对各项技术商务指标进行逐一验证，必须全部满足合同要求的全部功能，如质量验收合格，双方形成项目验收单。

(3) 参照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》和《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205号）的要求进行验收。

注：1、以上打“★”号的要求为本次磋商采购活动体现满足采购需求、质量和服务相等的采购项目最低要求，不允许有负偏离。

2、本章所包含的全部采购需求，在磋商过程中，磋商小组在获得采购人代表确认的前提下，可以根据磋商情况实质性变动相关内容。磋商小组对磋商文件作出的实质性变动是磋商文件的有效组成部分，磋商小组会及时以书面形式通知所有参加磋商的供应商。