

政府采购项目 采 购 需 求

项目名称：厨房设备采购项目

采购单位：烟台市公安局

编制单位：山东和熙项目管理有限公司

编制时间：2024 年

一、需求调查情况

（一）是否开展需求调查：

本次采购 1 个包，政府采购预算人民币 19.687814 万元，不属于《政府采购需求管理办法》第十一条规定情形，不需要开展需求调查。

二、需求清单

（一）项目概况

本项目为烟台市公安局厨房设备采购项目，共 1 个包，包括供货、配送、验收等全部内容。报价若有遗漏，均应包含在总价中，投标总价即为交付使用的价格。

（二）采购项目预（概）算

本项目政府采购预算人民币 19.687814 万元。

（三）采购标的汇总表

序号	标的名称	品目 分类编码	计量 单位	数量	是否进口
1	厨房设备采购项目	A05020199 其他厨卫用具	项	1	否

（四）技术商务要求详见附件 1。

附件 1 技术商务要求

技术要求：

一、项目概况

本项目为烟台市公安局厨房设备采购项目，共 1 个包，包括供货、配送、验收等全部内容。报价若有遗漏，均应包含在总价中，投标总价即为交付使用的价格。

二、招标内容及相关要求

序号	品名	规格（mm）	技术要求	单位	数量
1	刀具消毒柜	1200*600*1600	1.全柜外壳采用 304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 2.柜门采用高温钢化玻璃不锈钢包边 3.消毒方式：紫外线消毒 4.可消毒种类：包含但不限于消毒毛巾、刀具、菜墩 5.功率 $\geq 600\text{w}$ 6.可消毒砧板不少于 9 个，刀具不少于 16 把 ▲7.消毒有效容积 $\geq 200\text{L}$ ；	台	1
2	四门高身雪柜	1220*760*1950	1.全柜外壳为 304 不锈钢制作 2.制冷管材质：纯铜 3.控温方式：电脑控制，包含数字显示 4.冷冻冷藏双机控制 ▲5.制冷温度范围不低于：冷藏 8°C 至 -2°C ，冷冻 -6°C 至 -18°C 6.柜门为自动回调门，加厚胶条隔温处理 ▲7.有效容积 $\geq 930\text{L}$ ▲8.功率 $\geq 420\text{W}$ 9.制冷方式：直冷 10.配万向脚轮	台	2
3	方脚四层平板层架	1200*700*1550	1.材质：304 不锈钢 2.采用不低于 $38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ 方管焊接 3.下衬不锈钢加厚加强筋，所有焊接部位满焊，并除锐处理	台	2
4	双门平台雪柜	1800*800*800	1.制冷管材质：纯铜 2.制冷方式：直冷 3.功率 $\geq 150\text{W}$ 4.制冷温度范围不低于 8°C 至 -18°C ▲5.发泡剂：环戊烷发泡剂 6.控温方式：电脑控制，包含数字显示 7.材质：不锈钢材质 ▲8.容积 $\geq 480\text{L}$	台	1
5	方脚四层平板层架	1400*700*1550	1.材质：304 不锈钢 ▲2.采用不低于 $38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ 方管焊接 3.下衬不锈钢加厚加强筋，所有焊接部位满焊，并除锐处理	台	2
6	单头单尾灶（定	1200*1150*800/400	1.材质：304/2B 不锈钢板 ▲2.炉台面厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，一次冲压成型	台	3

序号	品名	规格（mm）	技术要求	单位	数量
	做猛火） （核心产品）		3. 炉身、背板、前板 $\geq 1.2\text{mm}$ 4. 炉体骨架采用不低于 $40\text{mm} \times 40\text{mm} \times 4\text{mm}$ 国标角铁 5. 炉通脚含支承炉身的钢柱及可调炉身的高度的不锈钢子弹脚 ▲6. 炉膛内采用高级耐火棉隔热及耐火砖砌结火位 7. 燃气类型：天然气 8. 带熄火保护装置、灶台台面清洗装置		
7	三层电 热烤箱	1210*800*1 450	1. 控制方式：机械控制 2. 材质：数控全钢 3. 柜门设置玻璃门透视窗 4. 电压：380v 5. 功率 $\geq 18.5\text{kW}$ ▲6. 调温方式：独立调温	台	1
8	电炸锅	1000*785*7 60/120	1. 外壳、锅体材质：304 不锈钢 2. 加热方式：电加热 ▲3. 功率 $\geq 12\text{kW}$ 4. 控温方式：智能控温	台	1
9	落地式 电饼铛	650*790*90 0	1. 机身材质：不锈钢 ▲2. 锅深：50mm（ $\pm 5\text{mm}$ ） 3. 加热方式：电加热 4. 超温保护装置 5. 不沾锅体 6. 加热面：双面加热 7. 功率： $\geq 5000\text{W}$ 8. 柜式	台	1
10	燃气双 门蒸饭 柜	1400*520*1 500	1. 材质：304 不锈钢板 2. 外层厚度 $\geq 0.8\text{mm}$ 内层钢板及托盘架厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 3. 柜体骨架不低于 $50*50*5\text{mm}$ 角铁 4. 蒸饭盘厚度 $\geq 0.8\text{mm}$ 5. 蒸箱门采用聚脂发泡填充 6. 人字型顶部不少于 4 个分气孔 7. 支持自动进水，缺水保护 ▲8. 盘数 ≥ 24 盘 9. 控制方式：单门单控	台	1
11	搅拌机	480*550*10 50	1. 料桶容积 $\geq 30\text{L}$ 2. 额定频率：50Hz 3. 功率 $\geq 1.5\text{kW}$ ▲4. 和面量 $\geq 30\text{kg}$ 5. 最高转速 $\geq 295\text{r/min}$ 6. 接触食品部位采用食品接触级材质 7. 配备不少于 3 中搅拌棒	台	1
12	面粉车	590*655*55 0	1. 材质：304 不锈钢板 $\geq 1.2\text{mm}$ ▲2. 容量 $\geq 50\text{kg}$ 3. 开盖方式：上掀盖 4. 配四个万向轮，配盖	台	1
13	自动揉	1300*755*1	1. 辗辊材质：304 不锈钢	台	1

序号	品名	规格 (mm)	技术要求	单位	数量
	面压面机	240	2. 放面盘、出面盘厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 3. 功率 $\geq 3\text{kw}$ ▲4. 最大生产能力 $\geq 900\text{kg/h}$ 5. 压面厚度：8-25mm 可调 6. 压面宽度 $< 500\text{MM}$		
14	全钢和面机	750*475*970	1. 箱体不锈钢材质 2. 功率 $\geq 2.2\text{kw}$ ▲3. 和面量 $\geq 50\text{kg/次}$ 4. 生产量 $\geq 500\text{kg/h}$ 5. 和面时间：5-15 分钟 6. 搅拌器材质：304 不锈钢 7. 支持一件启动、正转、反转、急停	台	1
15	双门醒发箱	1395*770*1950	▲1. 发泡层 ≥ 32 层 2. 温度范围：35℃至 40℃可调 3. 湿度范围：80℃至 85℃可调 4. 功率 $\geq 2.8\text{kw}$ 5. 内胆材质：不锈钢 6. 支持定时功能	台	1
16	双门密胺消毒柜	1220*610*1910	1. 柜体材质：304 不锈钢 2. 不锈钢门中间加玻璃透窗 3. 快餐盘层架材质：304 不锈钢 ▲4. 消毒方式：臭氧+紫外线+中温热风 5. 容量 $\geq 600\text{L}$	台	1
17	豆浆机	/	1. 不锈钢外壳纯铜电机 2. 双叶碎豆，自动滤渣 3. 功率 $\geq 1500\text{w}$ 4. 容量 $\geq 120\text{L}$	个	1
18	双层煮稀饭夹层锅	燃气	1. 材质：不锈钢 2. 内锅厚度 $\geq 4\text{mm}$ 3. 锅盖：折叠式 4. 外锅厚度 $\geq 3\text{mm}$ 5. 支架：不低于 6mm 厚方管，直径 1000mm ▲6. 容量 $\geq 300\text{L}$	个	1
19	稀饭封口机	440*325*610	1. 操控方式：手动自动两用 2. 支持自动计数 3. 220v360w	个	1
20	大沥水拖车	1100*600*950	1. 304#不锈钢板 2. 板材 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 3. 配四个脚轮，其中两个定向轮，两个转向轮（带刹车）	个	2
21	双头电磁炉	双插头	1. 功率 $\geq 3.5\text{kw}$ 2. 支持软启动，自动报警装置 3. 操控方式：按键操控	台	1
22	电磁专用锅	$\Phi 500$	生铁、一体成型	个	2
23	筐	485*352*17	1. 材质：pp 材质	个	30

序号	品名	规格 (mm)	技术要求	单位	数量
		0	2. 绿色、蓝色、红色、白色可选 3. 摔不碎，耐用性强，抗冲击性强，防滑，易清洗		
24	冰箱摆放盒	460*310*170	1. 材质：pp 材质 2. 卡槽外侧设计为连体掀盖，两侧设计有装插式标示卡存储槽 3. 安全、环保、无毒，耐热温度-20℃-120℃，耐磨耐摔	个	50
25	热水壶	/	1. 容量 \geq 5L 2. 不锈钢内胆	个	1
26	手打炒锅	直径 60cm	1. 材质：304 不锈钢 2. 厚度 \geq 1mm 3. 不上磁，不生锈，耐腐蚀，干净易清洗，超强防腐抗氧化、耐酸碱、经久耐用，表面如镜面效果，边缘圆顺 4. 食品接触使用，表面电解处理，耐用耐磨	个	1
27	手打耳锅	直径 50cm	1. 材质：304 不锈钢 2. 厚度 \geq 1mm 3. 不上磁，不生锈，耐腐蚀，干净易清洗，超强防腐抗氧化、耐酸碱、经久耐用，表面如镜面效果，边缘圆顺 4. 食品接触使用，表面电解处理，耐用耐磨	个	2
28	自助餐炉	400*440*260	1. 智能控温，从室温加热到 89℃，所需时间 \leq 30min 2. 材质：食品级 304 不锈钢 3. 配备玻璃透明盖 4. 支持防干烧，防过热过冷，自动童锁键，自动温度记忆	套	6
29	不锈钢暖汤煲	/	1. 容量 \geq 10L 2. 材质：食品级不锈钢 3. 配备玻璃透明盖，包含食品级硅胶固定 4. 托盘式固定 5. 可拆卸式炉盖 6. 隔水保温	套	2
30	日式刀	/	食品级优质 304 不锈钢，厚度 1.0mm	把	1
31	菜墩	50*80	1. 类型：食品级塑料多层菜墩 2. 材质：环保 PE 材质 3. 菜墩需带防滑纹理 4. 红色、绿色、白色可选	个	8
32	开水器连底座	/	1. 功率 \geq 15kw 2. 加热方式：步进式加热 3. 设备内设保温层 4. 冷热水分开设置 5. 材质：304 不锈钢 6. 自动机械延时进水控制 7. 支持全自动控制，缺水断电，防干烧保护	台	1
33	排烟改造	/	1. 2mm 厚镀锌板 800*900 风管、变径连法兰 35 平方；风柜、净化器进出风口变径及连法兰 17 平方；不锈	宗	1

序号	品名	规格 (mm)	技术要求	单位	数量
			钢防尘网；风柜、净化器支架及减震；软连接、吊架、支架、五金		
34	高压抽风柜	/	1. 功率 $\geq 18.5\text{kw}$ 2. 风柜传动组由高效机翼形后倾叶轮，轴承，轴心，皮带和皮带轮组成；外壳采用 t1.5mm 国标冷扎板制作，柜体内壁需贴吸音棉及吸音孔板，风柜骨架用标准角钢，底架采用标准槽钢焊接而成，轴承外接注油孔 3. 叶轮：不少于 12 片 4. 轴承：带座外球面轴承，采用标准式补充加脂方式	台	1
35	变频启动器	/	与抽风柜配套使用满足抽风柜使用功率；保护风机	台	1
36	低空排放净化器	/	1. 净化能力 $\geq 50000\text{m}^3/\text{H}$ 2. 净化率 $\geq 80\%$	台	1
37	12 寸月光盘	/	骨粉含量 $\geq 45\%$ ，不含铅、铬等有害物质可进洗碗机、消毒柜。釉上彩。	个	18
38	顶盖	25cm		个	18
39	两用筷架	/		个	24
40	毛巾碟	16.5cm		个	24
41	小勺	/		个	30
42	4.5 寸碗	/		个	40
43	4 寸烟缸	/		个	6
44	杯、碟	13cm		套	20
45	茶壶	1700ml		个	4
46	酱醋壶	/		个	4
47	9 寸月光盘	/		个	36
48	10.5 寸鲍翅盅	/		套	20
49	5 寸双耳杯连盖	/		套	20
50	7 寸月光盘	/		个	40
51	酸奶罐连碟	/		套	20
52	4 寸料碟	/		个	20
53	5 寸碗	/		个	40
54	16 寸鱼盘	/		个	3
55	14 鱼盘	/		个	3
56	10 寸平盘	/		个	20
57	两用筷	加金骨瓷 2	骨粉含量 $\geq 45\%$ ，不含铅、铬等有害物质。可进洗碗	个	20

序号	品名	规格 (mm)	技术要求	单位	数量
	架		机、消毒柜。釉上彩。		
58	毛巾碟	加金骨瓷 2 16.5cm		个	20
59	小勺	加金骨瓷 2		个	20
60	4.5 寸碗	加金骨瓷 2		个	20
61	4 寸两孔 烟缸	加金骨瓷 2		个	4
62	杯、碟	加金骨瓷 2 13cm		套	20
63	茶壶	加金骨瓷 2 1700		个	2
64	酱醋壶	加金骨瓷 2		个	2
65	9 寸月光 盘	加金骨瓷 2		个	20
66	6 寸月光 盘	加金骨瓷 2		个	20
67	7 寸月光 盘	加金骨瓷 2		个	40
68	8 寸月光 盘	加金骨瓷 2		个	20
69	10 月光 盘	加金骨瓷 2		个	20
70	9 寸鱼盘	加金骨瓷 2		个	20
71	9 寸鲍翅 盅	加金骨瓷 2		套	12
72	9 寸汤盘	加金骨瓷 2		个	16
73	10 寸品 锅加汤 勺	加金骨瓷 2		套	2
74	5 寸碗	加金骨瓷 2		个	20
75	6 寸冷菜 碗连底 碟	加金骨瓷 2		套	12
76	4 寸花生 碟	加金骨瓷 2		个	20
77	酸奶罐 连底碟	加金骨瓷 2		套	12
78	10 寸糖 水盅连 底碟	加金骨瓷 2		套	12
79	12 寸鱼 盘	加金骨瓷 2		个	2
80	16 寸鱼 盘	加金骨瓷 2		个	2

三、产品配置与技术指标、产品的质量性能：

投标人在投标文件中需详细列明所投产品的规格型号、品牌、制造商、产地等信息，并列明所投产品的材质、工艺水平及制作质量证明材料。包括提供产品技术说明书彩页等相关资料。

四、质量保障措施：

投标人需针对项目实施全过程、各环节中出现的问题，在投标文件中制定描述详细、有针对性、切实可行的质量保障措施。

五、供货安装调试方案：

供货安装调试方案：投标人应在投标文件中列出详细的供货安装调试方案，方案需详细周全、完整、有针对性，并明确安装调试人员的具体安排情况。投标人应提供详细的质量保证措施、相关技术文档及产品使用手册等。

六、售后服务方案：

在质保期内发现的由于货物本身的原因造成故障或损坏，中标人应负责修复，无法修复的应进行更换。质保期内，维修、更换等所需一切支出（包括技术人员旅费等支出）由中标人负责；质保期后应保证有充足的备件供应，中标人应对其产品提供终身技术服务、维修，更换只向采购人收取维修服务中所用的材料成本费，不收取人工费。

投标人需在投标文件中详细列出产品售后服务体系方案、售后服务人员安排方案。如若货物在质保期内发生故障，中标人对采购人所反映的任何问题 1 小时之内做出及时响应，24 小时之内给出解决方案，如无法解决问题，应用同样品牌、规格或更高的部件及时更换到位，确保采购人正常使用，否则采购人将自行采取必要的措施，由此产生的一切风险和费用由中标人承担。

所报产品须按招标文件以及相关标准要求制造、验收；采购人将严格按招标文件、中标人的投标文件及有关承诺等要求进行验收，验收不合格的，中标人应无条件调换，直至合格为止，因此造成的一切损失由中标人自行承担。

七、人员要求：

投标人须针对本项目成立专门的项目组，明确列出项目组主要成员及其工作经验。投标人须任命一名项目总负责人，此人应具备相应的类似项目经验，且具备足够的项目管理经验和能力。

在本项目实施过程中，采购人认为中标人项目总负责人无法有效组织项目成员完

成该项目所要求的工作内容时，有权要求中标人更换项目总负责人，中标人有义务接受。

八、培训要求：

投标人须负责对用户进行专业培训及维护常识培训，直至用户完全掌握。须进行现场操作培训，保证操作人员熟练使用设备，并提供产品使用手册，培训费用、手册费用均包含在总报价中。投标人需根据本项目特点和实际需要制定形式丰富、内容全面、能确保用户可以熟练操作及处理简单故障、时间及计划安排科学合理的培训服务方案。

九、投标人需具备从事相关经验的能力，并提供类似业绩证明材料。

注：（1）所有标注“▲”符号为关键技术条款，不满足要求的将予以扣分。

（2）本项目核心产品已标注。提供核心产品相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，投标报价最低的投标人获得中标人推荐资格，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

（3）以上参数仅供参考，投标人可选用相当于或优于以上技术要求的产品，同时填写规格、参数偏离表。

（4）货物清单不得变更。

（5）本项目不接受进口产品投标，进口产品是指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品。

（6）投标人在投标文件中须详细列明各种产品的规格、品牌、制造商产地等。

（7）根据财政部、发展改革委、生态环境部、市场监管总局关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知（财库〔2019〕9号）和山东省财政厅、山东省发展和改革委员会、山东省生态环境厅、山东省市场监督管理局转发《财政部发展改革委生态环境部市场监管总局关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》的通知（鲁财采〔2019〕39号）的规定，采购人购买的产品属于品目清单强制采购范围的，须提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书（含附件）或认证结果信息发布平台公布的相关认证机构和认证产品查询结果当前页截图扫描件，否则其投标将被拒绝。

本项目所属节能产品品目清单范围：单头单尾灶（定做猛火）。

本项目所属环保产品品目清单范围：无。

（8）投标人所提供的货物应不存在任何权利上的瑕疵，保证采购人使用的任何一部分时，免受第三方提出的侵犯其专利权、商标权、著作权或其它知识产权的起诉，其产品的销售和使用不侵犯第三人合法权益。任何第三方如果提出侵权指控，投标人需与第三方交涉并承担由此引起的一切法律责任和费用。

商务要求

1. 资格证明文件

1.1 投标人须满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，并提供以下证明材料：

- （1）须在中国境内注册，具有独立承担民事责任能力；
- （2）参加本次政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录；
- （3）财务状况报告，依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （4）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （5）无不良信用信息记录。

1.2 落实政府采购政策需满足的资格要求：根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》的要求，本项目为专门面向中型、小型、微型企业预留采购份额项目，不接受大型企业参与投标。

1.3 本项目的特定资格要求：无。

1.4 本项目不接受联合体投标。

2. 供货安装期：自接到采购人通知之日起 10 日历日内送至采购人指定供货地点并安装调试完毕。（投标人可提供更快的供货安装期）

3. 质保期：自验收合格之日起 1 年，执行国家三包政策。（投标人可提供更长的质保期）

4. 付款方式：本项目款项由采购人支付。采购人于合同签订生效且具备实施条件后 5 个工作日内支付合同金额 30%的预付款。项目验收合格后凭发票、验收书等相关付款凭证支付合同金额 70%。

上述款项支付需提供符合采购人要求的发票等相关付款凭证。

5. 供货地点：采购人指定地点。

6. 售后服务响应时间：中标人对采购人所反映的任何问题 1 小时之内做出及时响应，24 小时之内给出解决方案。