**食堂设备技术要求**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 产品名称 | 型号/规格 | 参数 | 单位 | 数量 | 参考图片 |
| 1 | 单眼矮脚炉 | 640\*700\*550/250 | 台面SUS3042B,1.2mm不锈钢拉丝板；；侧板、面板SUS3042B,0.8mm不锈钢拉丝板;炉架40×40mm镀锌角钢；采用11寸强力炉头； 永德兴牌水、气阀门；主火阀进口3/4煤气制；炉架500\*500mm | 台 | 2 |  |
| 2 | 四门冷藏冰箱 | QBL6120RS/1200\*750\*1960 | 制冷形式：风冷，外尺寸：1200\*750\*1960，温度：-2~+8，电压：220V 50Hz，功率：380W； | 台 | 1 |  |
| 3 | 鼓风单眼大锅灶 | 1200\*1200\*800/380 | 台面一次性冲压成型，台面、前框、侧框SUSB3042B,1.5mm不锈钢拉丝板； 侧面、面板SUS3042B,0.8mm不锈钢拉丝板、后墙板SUS3042B,0.8mm不锈钢拉丝板；台面下层加强板2.0mm冷轧板；内胆1.5mm冷轧板;炉架40×40mm镀锌角钢，隔温棉厚度10mm；烟道弯管1.5mm冷轧板;炉膛高温耐火材料；炉头采用静音节能模式，带熄火保护装置。永德兴牌水、气阀门；九牧牌不锈钢节能水龙头；炉台前有活动疏水网篮(保证污物及时清理)；炉脚Ф50mm\*300mm不锈钢调节脚；配特制节能锅。 | 台 | 1 |  |
| 4 | 鼓风双炒双尾灶 | 2200\*1200\*800/380 | 台面一次性冲压成型，台面、前框、侧框SUSB3042B,1.5mm不锈钢拉丝板； 侧面、面板SUS3042B,0.8mm不锈钢拉丝板、后墙板SUS3042B,0.8mm不锈钢拉丝板；台面下层加强板2.0mm冷轧板；内胆1.5mm冷轧板;炉架40×40mm镀锌角钢，隔温棉厚度10mm；烟道弯管1.5mm冷轧板;炉膛高温耐火材料；炉头采用静音节能模式，带熄火保护装置。永德兴牌水、气阀门；九牧牌不锈钢节能水龙头；炉台前有活动疏水网篮(保证污物及时清理)；炉脚Ф50mm\*300不锈钢调节脚; | 台 | 1 |  |
| 5 | 燃气三门蒸柜 | 900\*900\*1850 | 一体机蒸柜热负荷40；进气口管径20；进水口管径15；排水口管径40；天然气2000帕压力；液化气2800帕压力；天然气耗气量3.2平均每小时；液化气2.5公斤平均每小时，需要配48只600\*400\*50mm蒸饭盘。 | 台 | 1 |  |
| 6 | 双头燃气煮面炉 | 1300\*800\*800 | 台面、前框、侧框SUSB3042B,1.5mm不锈钢拉丝板； 侧面、面板SUS3042B,0.8mm不锈钢拉丝板、后墙板SUS3042B,0.8mm不锈钢拉丝板；台面下层加强板2.0mm冷轧板；内胆1.5mm冷轧板;炉架40×40mm镀锌角钢，隔温棉厚度10mm；烟道弯管1.5mm冷轧板mm;炉膛高温耐火材料；采用13寸强力炉头，永德兴牌水、气阀门；九牧牌不锈钢节能水龙头；炉台前有活动疏水网篮(保证污物及时清理)；炉脚Ф50mm\*300mm不锈钢调节脚；配特制节能锅。 | 台 | 1 |  |
| 7 | 双层工作台 | 1000\*500\*780 | 台面SUS3042B,1.5mm不锈钢拉丝板、台面下加强筋SUS3042B,1.0mm不锈钢拉丝板；下层板SUS3042B,1.0mm不锈钢拉丝板；上台面和下台面各2根加强筋；脚架SUS3042B,38\*38\*1.0mm不锈钢方管；脚SUS304 38\*38不锈钢调节脚； | 只 | 2 |  |
| 8 | 尼龙工作台连下一层板 | 1800\*800\*800 | 台面采用高级尼龙板、台面下加强筋SUS3042B,1.0mm不锈钢拉丝板；下层板SUS3042B,1.0mm不锈钢拉丝板；上台面和下台面各2根加强筋；脚架SUS3042B,38\*38\*1.2mm不锈钢方管；脚SUS304 38\*38不锈钢调节脚 | 只 | 1 |  |
| 9 | 不锈钢加热板台面 | 1500\*700mm | 电压/功率：220V/800W | 块 | 2 |  |
| 10 | 电热开水器 | FEHHB725/400\*340\*520 | 电压/功率：220V/2KW | 台 | 1 | IMG_256 |
| 11 | 电磁单头大炒炉 | QD-XDL-D800 | 额定电压：380V；功率：20千瓦 | 台 | 1 |  |
| 12 | 电铁板烧 | 1200\*600\*800 | SUS304厚1.0mm不锈钢制作；电压/功率：380V/12KW | 台 | 1 |  |
| 13 | 定制不锈钢双开门带锁柜 | 500\*420\*400 | SUS304厚1.0mm不锈钢制作 | 只 | 6 | 1田5孙 |
| 14 | 咖啡磨豆机 | Q18/250\*200\*635 | 电控定量；触控显示屏，豆仓1000g；刀盘74mm平刀；9档调节；电压/功率：220V/350W | 台 | 1 | IMG_257 |
| 15 | 半自动咖啡机 | 824\*565\*525 | 半自动双出水；电压/功率：220V/3450W | 台 | 1 | IMG_258 |
| 16 | 果糖定量机 | 250\*355\*415 | 电压/功率：220V/280W；容量8.5KG；不锈钢内胆，填充量5-2000cc | 台 | 1 |  |
| 17 | 沙冰机 | DMS-K31/205\*245\*495 | 电压/功率：220V/2200W；容量2.2L；牛角刀头 | 台 | 1 |  |

评分标准

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 评估要素 | 主要评估内容 |
| 1 | 价格分值30分 | 综合评分法中的价格分统一采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分（30分）。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：投标报价得分＝（评标基准价/投标报价）×30％×100 |
| 2 | 应标分值20分 | 投标设备的功能、性能、指标、安全性等是否能最大程度的满足招标文件的技术要求：1. 较好满足招标要求得20分；
2. 基本符合招标要求得10-19分；
3. 部分符合招标要求得1-10分；
 |
| 3 | 类似业绩分值（按提供的业绩合同排序）10分 | 有1个得1分，最多得10分。根据近三年（2021年1月1日-至今）类似不低于金额10万的规模厨房设备的项目经验情况进行综合评分（每提供1个得1分；最高得10分）。类似业绩是指：投标人近三年以来承接的有效的类似项目业绩（厨房设备业绩）。类似项目业绩需提供中标通知书或中标公告、合同、验收单及发票。（缺项不得分） |
| 4 | 维护和售后分值20分 | 1. 较好满足招标要求（接采购人售后维修电话立即响应并在1小时内到达维修现场）得20分；
2. 基本符合招标要求（接采购人售后维修电话2小时响应并在4小时内到达维修现场）得10-19分；
3. 部分符合招标要求得（接采购人售后维修电话4小时响应并在12小时内到达维修现场）得1-9分。
4. 提供营业执照及百度地图截图。
 |
| 5 | 完工期、质保期分值20分 | 1. 完工期最短的得10分，第二个得8分，第三个得5分，其余均得2分；
2. 质保期最长的得10分，第二个得8分，第三个得5分，其余均得2分；
 |