**用户需求书**

**说明：**

采购文件在技术规格中指出的工艺、材料和设备标准以及参照的型号仅起说明作用，并没有任何限制性。投标人在投标中可以选用替代标准、型号，但这些替代要实质上相当（或优）于技术规格的要求（包括使用成本和使用寿命），附上有关证明材料，同时填写技术规格偏离表。否则，投标人自行承担投标无效的风险。

**注：带★的产品，投标人须提供生产厂家的销售授权书和售后服务承诺函原件。**

**一、采购需求一览表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **采购品目名称** | **规格型号和配置技术参数** | **单位** | **数量** |
| 1 | 单星池1 | 1、规格：700\*700\*800mm，用料：201#不锈钢台面板及星盆斗采用1.0mm优质不锈钢板，台脚采用φ38不锈钢管，横通采用φ30不锈钢，带40mm不锈钢可调子弹脚。 | 张 | 2 |
| 2 | 单星池2 | 1、规格：600\*600\*800mm；2、用料：201#不锈钢台面板及星盆斗采用1.0mm优质不锈钢板，台脚采用φ38不锈钢管，横通采用φ30不锈钢，带40mm不锈钢可调子弹脚。 | 张 | 2 |
| 3 | 单星池3 | 1、规格：1000\*700\*800mm；2、用料：201#不锈钢台面板及星盆斗采用1.0mm优质不锈钢板，台脚采用φ38不锈钢管，横通采用φ30不锈钢，带40mm不锈钢可调子弹脚。 | 张 | 1 |
| 4 | 五层货架 | 1、规格：1500\*450\*1750mm，2、材质：201#不锈钢板平板货架，1.0厚。 | 张 | 1 |
| 5 | 工作台1 | 1、规格：1000\*600\*800mm；2、用料：面板采用201#1.0mm不锈钢板，贴夹板，加强筋采用0.8mm不锈钢，带可调子弹脚。 | 张 | 1 |
| 6 | 工作台2 | 1、规格：1800\*800\*800mm；2、用料：面板采用201#1.0mm不锈钢板，贴夹板，加强筋采用0.8mm不锈钢，带可调子弹脚。 | 张 | 2 |
| 7 | 工作台3 | 1、规格：1800\*800\*300mm；2、用料：面板采用201#1.0mm不锈钢板，贴夹板，加强筋采用0.8mm不锈钢，带可调子弹脚。 | 张 | 1 |
| 8 | 工作台4 | 1、规格：1500\*600mm；2、用料：面板采用201#1.0mm不锈钢板，贴夹板，加强筋采用0.8mm不锈钢，带可调子弹脚。 | 张 | 1 |
| 9 | 豆浆机 | 1、规格：45L；2、功率：220V,5000W，26.5KG;3、参数：效率60-45分钟飞刀研磨，电机1800W，45L，自动控制。 | 台 | 1 |
| 10 | 餐车 | 1、规格：850\*450\*850mm，2、材质：采用不锈钢板201#1.0厚，3、轮子：100cm加强轮。 | 辆 | 2 |
| 11 | 料台1 | 1、规格：700\*350\*800mm；2、用料：面板采用201#1.0mm不锈钢板，贴夹板，加强筋采用0.8mm不锈钢，带可调子弹脚。 | 张 | 1 |
| 12 | 料台2 | 1、规格：1000\*500\*800mm；2、用料：面板采用201#1.0mm不锈钢板，贴夹板，加强筋采用0.8mm不锈钢，带可调子弹脚。 | 张 | 1 |
| 13 | 大锅灶 | 1、规格：1000\*1000\*800mm；2、用料：面板采用1.2mm优质201#不锈钢板，炉身后炉采用1.0mm不锈钢板，炉体骨架L40\*40\*3.5中标角钢，炉脚采用Φ2"无缝钢管，外套不锈钢管，炉膛采用A31.0mm黑铁板；3、砌优质耐火砖，带可调子弹脚，配1个摇摆水龙头,配220V，550W风机。 | 台 | 1 |
| 14 | 低汤炉 | 1、规格：1400\*700\*550mm；2、用料：面板采用1.2mm优质201#不锈钢板，炉身后炉采用1.0mm不锈钢板，炉体骨架L40\*40\*3.5中标角钢，炉脚采用Φ2"无缝钢管，外套不锈钢管，炉膛采用A31.0mm黑铁板；3、砌优质耐火砖，带可调子弹脚，配1个摇摆水龙头,配220V，550W风机。 | 台 | 1 |
| 15 | 12盘蒸饭柜 | 1、规格：1400mm\*700mm\*1400mm；2、功率：380V24千瓦；3、用料:201不锈钢1.0厚；4、米盘规格：400mm\*600mm. 5、具有多种功能，可蒸饭、包子、肉、粉皮、炖汤等。本蒸饭车整个工作过程自动控制，并设有自动定时、自来水缺水自动断电保护，自动化程度高，安全可靠，无须看管。采用均衡配气式结构，蒸气被平均分配到各食物盆中，上下盆食物同时熟透，更美味可口。此结构更能让蒸气得到充分利用，防止蒸气散失，让蒸气的热量充分传递到食物中，限度节省能源。 | 台 | 1 |
| 16 | 打荷台 | 1、规格：1800\*800\*800mm；2、用料：台面采用1.0mm厚201#不锈钢板,层板采用1.0mm厚201#不锈钢板，柜外身采用1.0mm厚201#不锈钢板,门外壳采用0.8mm厚201#不锈钢板，门内胆采用0.6mm厚201#不锈钢板，补强撑采用0.8mm201#不锈钢板。 | 张 | 3 |
| 17 | 工作台  （三层） | 1、规格：1500\*800\*800mm；2、用料：面板采用201#1.0mm不锈钢板，贴夹板，加强筋采用0.8mm不锈钢，带可调子弹脚。 | 张 | 1 |
| 18 | 绞切肉机 | 1、功率：220V1.5KW；2、规格：刀片直径100mm，间隙5mm，生产能力210Kg/小时。3、不锈钢切肉机省电耐用，切肉切片机价格低，方便快捷，具有结构紧凑，切鲜肉片机外形美观，操作简便，效率高，耗电少，清洁保养容易，安全卫生等特点。 | 台 | 1 |
| 19 | 单星平台 | 1、规格：1200\*700\*800mm；2、用料：201#不锈钢台面板及星盆斗采用1.0mm优质不锈钢板，台脚采用φ38不锈钢管，横通采用φ30不锈钢，带40mm不锈钢可调子弹脚。 | 张 | 3 |
| 20 | 六门冷柜 | 1、双机双温冷冻，2、有效容积830L，3、温度≤-10℃，4、冷藏0-10℃，5、电压220V，6、耗电量4.2KW/24h,7、储藏温度+5-18℃；8、规格：1800\*730\*1900mm。 | 台 | 1 |
| 21 | 冷藏柜 | 1、单机单温，2、有效容积350L，3、温度≤-18℃，4、电压220V；5、规格：1170\*705\*900mm。。 | 台 | 1 |
| 22 | 留样柜 | 1、单机，单温，2、温度0℃≤10℃，3、功率：电压220V，R134a。 | 台 | 1 |
| 23 | 超声波洗碗池 | 1、规格：1200\*700\*700mm；2、整机功率：1.8KW+3KW 50HZ 220V 温控加热；3、频率：≥20KHZ，中频；4、功率密度：W/㎡≥0.3；5、清洗温度：30℃-40℃；6、洗涤量：1000套/小时；7、洗涤液面高度：50CM。 | 台 | 1 |
| 24 | 三星池 | 1、规格：1800\*700\*800mm；2、用料：201#不锈钢台面板及星盆斗采用1.0mm优质不锈钢板，台脚采用φ38不锈钢管，横通采用φ30不锈钢，带40mm不锈钢可调子弹脚。 | 台 | 1 |
| 25 | 消毒柜 | 1、功率2400W,2、温度＜125℃，3、周期45min，4、浓度≧15mg/㎡，5、频率50Hz，2600W，6、工作时间75min，7、每层5KG，8、规格1200\*600\*1750mm。 | 台 | 2 |
| 26 | 存放架 | 1、规格：1200\*500\*800mm；2、用料：面板采用201#1.0mm不锈钢板，贴夹板，加强筋采用0.8mm不锈钢，带可调子弹脚。 | 张 | 1 |
| 27 | 五层存放架 | 1、规格：1500\*450\*1750mm；2、用料：面板采用201#1.0mm不锈钢板，贴夹板，加强筋采用0.8mm不锈钢，带可调子弹脚。 | 张 | 1 |
| 28 | 发酵箱 | 1、规格：700\*600\*1700mm；2、功率：220V,2.2KW。 | 张 | 1 |
| 29 | 烤箱 | 1、规格：1300mm\*800mm；2、功率：380V,13KW;3、参数：温度0-300℃，上下控温。 4、方便制作蛋糕、面包、休闲速食等食品 5、适用于商业性烤制面点糕饼类食品之用途；采用远红外金属电热管加热，加热速度快、温度均匀、省电；炉温可在50℃-300℃范围内任意可调，操作方便性能稳定；过热保护装置在超温时能全极断开电源，安全可靠；托架、底板双重结构使用范围大大增加；拉簧式半自动炉门，开启灵活、封闭严密、经久耐用。采用压力式温控器能在特低的电压下工作，不受电压的波动而影响电气性。 | 台 | 1 |
| 30 | 饼盘架 | 1、用料：面板采用201#1.0mm不锈钢板，贴夹板，2、加强筋采用0.8mm不锈钢，带可调子弹脚。 | 张 | 1 |
| 31 | 面案 | 1、木板厚度100cm，2、方管：38\*38，3规格：1800\*800\*800mm。 | 张 | 1 |
| 32 | 压面机 | 1、功率：1.5千瓦，2、重量170KG，3、电压220V,4、滚筒转速125r/min, 5、线速度 1.1m/s,6、滚筒尺寸φ110\*250mm，调节0-18mm7、参数：高速，转速1400转/分。8、制作面条、云吞皮、糕点、面点等，压制出的面条、面筋韧性强度大，耐煮，耐断。 | 台 | 1 |
| 33 | 和面机 | 1、料桶容量35L，2、杆转速208/130RPM，3、最大和面量12.5KG，4、输入功率2.2/1.6KW，5、电压220V，6、重量110KG 7、和面机亦可作为搅拌机，可用于制作各种糕点，饼干，面包，馒头等面团。 | 台 | 1 |
| 34 | 搅拌机 | 1、规格：B20；2、功率：220V,1.1KW;3、参数：限重80Kg；4、重量：80KG；5、容量:20L;6、转速：360/166/100RPM7、电动搅拌机，外形美观，性能优越。机器有三种搅拌转速，并配有钢丝搅蛋器，拍形搅拌器及螺旋形和面器，用于搅拌奶油，蛋糕液，馅料及和制面团等操作。 | 台 | 1 |
| 35 | 面粉车 | 1、规格：500\*500mm；2、用料：201#不锈钢台面板。 | 个 | 2 |
| 36 | 电饼称 | 1、功率：电压220V，功率2KW+2.51KW；2、参数：上下单控温，0-300℃。 | 台 | 1 |
| 37 | 四层存放架 | 用料：面板采用201#1.0mm不锈钢板，贴夹板，加强筋采用0.8mm不锈钢，带可调子弹脚。 | 张 | 4 |
| 38 | 承物台 | 1、规格：1200\*800\*300mm；2、用料：面板采用201#1.0mm不锈钢板，贴夹板，加强筋采用0.8mm不锈钢，带可调子弹脚。 | 张 | 2 |
| 39 | ★传菜梯 | 1、电锁功能：基站呼梯盒配备电锁，用于启动和关闭电梯的控制回路；2、运行故障保护功能：当超出正常运行时间10秒内，电梯停止运行，以防烧坏电机；3、故障自显示功能：将诊断后的故障以代码形式显示；4、故障自诊断功能：能够诊断故障现象及原因；5、自恢复保险功能：控制信号回路如果短路保险自动断开，当故障消除后保险自动接通；6、接触器粘连保护功能：如接触器线圈断电后接点未能断开时，防止再次运行以保障安全；7、呼梯应答功能：按下呼梯按钮，被呼梯层按钮数字指示灯亮，到站后撤销记忆指示灯灭；8、蜂鸣提示功能：具有到站蜂鸣提示功能；9、开关门状态指示功能：电梯运行到站后开启层门，数码显示开门状态并提示此梯在本层使用；10、运行方向显示功能：运行方向由上下行发光箭头显示；11、层楼显示功能：电梯运行所到楼层由数码显示；12、额定载重：50-500KG；13、额定速度：0.4-1.0m/s；14：层站数：1-3层；15、拖动方式：曳引，单速；16、控制系统：PLC；17、控制方式：门外呼梯；18、井道结构：井道式框架；19、门口型式：地平式；20、开门方向：单面开门；21、连接方式：插件式；22、门导轨：专用铝材；23、材质：轿门，层门、门套为不锈钢；24、工作台式标准尺寸：长\*宽\*高（以场地的具体要求尺寸为准）。 | 套 | 1 |
| 40 | 热水器 | 1、功率：9KW，380V，2、容水量：65L。 | 台 | 3 |
| 41 | 分餐车 | 1、规格：850\*450\*850mm；2、用料：采用不锈钢板201#1.0厚，100cm加强轮。 | 辆 | 8 |
| 42 | 平板车 | 1、规格：1000\*500mm；2、用料：采用不锈钢板201#1.0厚，100cm加强轮。 | 辆 | 2 |

**二、服务需求**

本项目整体工程及所有设备投标人须提供至少12个月的质保期（采购人验收合格之日起计算）。投标人必须提供详细的保修期内技术支持和服务方案，技术支持和服务方案包括：

1）整体工程提供不少于一年的免费维护，设备在工程保修期内按原厂商标准提供维护。

2）提供一年5×8小时上门保修，免费更换全部配件；提供7×24小时技术支持和服务，2小时内作出实质性响应，通过远程方式无法解决的，5小时内到达故障现场进行处理，直至问题解决。故障设备现场无法修复的，在48小时内提供备用设备。

3）免费维护期完成后，如有需要继续维护，维护费不得高总项目费用的10%。

4）报价人应对本项目建设的内容提供现场的系统安装、维护、操作使用、管理等方面的培训，使受训人员能基本掌握设备的使用及简单维护，直至能熟练独立操作。

**三、其他要求：**

1、交付时间：合同签订生效之日起15天内。

2、交付地点：用户指定地点。

3、付款条件：采购双方签订合同时另行约定。

4、验收要求：按招标文件技术参数进行验收。

5、为了更好的了解工程项目施工现场的情况，加快工作进度，在投标截止日前，投标人需自行对施工场地进行踏勘（踏勘时带上营业执照复印件加盖公章），现场踏勘后，需由业主单位盖章确定，且一旦报价单提出之后，供货无权因为现场勘察不周，情况不了解不细或因素考虑不全面而提出修改投标、调整报价或提出赔偿等要求。