

第五章 采购项目技术、服务、采购合同内容条款及其他商务要求

前提：本章采购需求中标注“★”号的条款为本次谈判采购项目的实质性要求，供应商应全部满足。

一、项目概述

本项目共一个包，四川轻化工大学宜宾校区令雅食府及西餐厅设备采购。

1.1 项目清单

包号	序号	产品名称	计量单位	数量
包 1	1	令雅食府及西餐厅设备	批	1

★二、商务要求

1. 交货时间：2023 年 8 月 30 日前完成项目交货并安装调试完成。
2. 交货地点：四川轻化工大学（宜宾校区）指定地点
3. 付款方式：全部货物交货完毕并综合验收合格后，采购人接到成交供应商通知、成交供应商出具的合法、有效、完整的全额增值税专用发票后 30 日内，一次性向成交供应商支付合同价款的 100%。
4. 产品质量保证：
 - 4.1 供应商应保证所有报价产品均是全新的（设备出厂时间均不得早于 2023 年 01 月）、表面无划伤、无碰撞痕迹的且符合国家和行业相关标准的有品牌（或制造商）的合格产品，且权属清楚，不得侵害他人的知识产权。供应商必须严格按照谈判文件要求的质量标准供货，在质保期出现质量问题（人为损坏除外），由供应商负责维修或更换。
 - 4.2 供应商应明确承诺所有设备质保验收合格之日起 3 年；供应商响应产品属于国家规定“三包”范围的，其产品质量保证期不得低于“三包”规定；供应商的质量保证期承诺优于国家“三包”规定的，按供应商实际承诺执行。
5. 安装要求：
 - 5.1 供应商按照采购人要求及时间进度安排合理安装，规范安装物件。安装人员应熟悉各种材质安装方法，安全文明施工，安装前后产生的废物、垃圾须及时处理，并确保安装材质符合安全相关规定。安装时应做好安全保障措施，设置安全警示标志，确保采购人工作正常运行。
 - 5.2 安装时，若出现需要调整的情况，须经采购人书面确认。
- 6 售后服务要求：
 - 6.1 供应商在质量保证期内应当为采购人提供以下技术服务：
 - 6.1.1 电话咨询
供应商应当为采购人提供技术援助电话，解答采购人在使用中遇到的问题，及时为采购人提出解决问题的建议。
 - 6.1.2 现场响应

电话咨询不能解决故障的，供应商在 24 小时内到达现场进行处理，确保产品正常工作。

6.2 质保期外服务要求

6.2.1 质量保证期过后，供应商应同样提供电话咨询服务，并应承诺提供产品上门维护服务。

6.2.2 质量保证期过后，采购人需要继续由原供应商提供售后服务的，供应商应以优惠价格提供售后服务。

6.2.3 备品备件及易损件

供应商售后服务中，维修使用的备品备件及易损件应为及时更换。

7. 培训

供应商对其提供产品的使用和操作应尽培训义务。供应商应提供对采购人的基本培训，使采购人使用人员能够正常操作。

8. 验收标准：根据《四川轻化工大学采购项目验收管理办法(川轻化(2020)11号)》以及采购(招标)文件的质量要求和技术指标、成交供应商的响应文件及承诺与合同约定标准的要求进行验收；采购人及供应商双方如对质量要求和技术指标的约定标准有相互抵触或异议的事项，由采购人在采购(招标)与响应文件中按质量要求和技术指标比较优胜的原则确定该项的约定标准进行验收。

9. 费用：本项目所有运输、保险、装卸、安装、调试、税费等一切相关费用均包含在报价中，采购人不承担除成交价外的任何费用。

★三、技术服务要求

3.1 令雅食府：

序号	货物名称	数量	单位	图片	技术参数及要求	安装地点
1	电饼档	2	台		1、规格尺寸：700*850*970mm±10mm 2、全不锈钢机身、不锈钢辊轴、安全节能、操作简便、装备恒温装置，工作温度：50℃-300℃； 3、功能：烤，烙，煎；电饼铛加热：双面加热饼铛口径：520-570mm；烙盘设计：悬浮式控制方式：机械式；额定功率：220V 5KW。 4、产品须具有 CQC 食品接触产品安全认证证书或 CVC 食品接触产品卫生认证证书。	令雅 2 楼
2	燃气双门节能蒸饭柜	2	台		1、规格尺寸：1400*600*1650mm±10mm 2、双门 24 盘；采用不锈钢磨砂板制作；蒸盘数量：24 盘；泄压阀：2 个；铜排水阀门 2 个；热交换器采用 304 不锈钢材质；压电陶瓷点火，自吸烟道；溢水阀采用 304 不锈钢；40*40*4mm 角钢制作灶架表面刷防锈漆，柜脚采用 $\Phi 51*1.0$ mm	令雅 2 楼

					<p>不锈钢管配可调节高度子弹脚。</p> <p>3、具有熄火保护装置功能。</p> <p>4、产品须具有 CQC 食品接触产品安全认证证书或 CVC 食品接触产品卫生认证证书。</p>	
3	全自动烤肉机	1	台		<p>1、规格尺寸：580*480*860mm±10mm</p> <p>2、食品级不锈钢板制作，耐高温弧形钢化玻璃门，上下独立控温，功率：220V 4.8KW。</p> <p>3、产品须具有 CQC 食品接触产品安全认证证书或 CVC 食品接触产品卫生认证证书。</p>	令雅 2 楼
4	玻璃门留样柜	2	台		<p>1、规格尺寸：650*730*1950mm±10mm</p> <p>2、内胆、外壳、隔板均为 201#不锈钢板，温控器形式：电子；温度范围：冷藏 2~+10℃；功率：280W；额定电压：220V/50HZ；隔热方式：整体高密度发泡/环戊烷；双层中空玻璃门数：2 门；压缩机数量：1 组；冷凝器数量：1 组；自动回归门。</p>	令雅 2 楼

5	卧式冷冻柜	4	台		<p>1、规格尺寸：2200*750*900mm±10mm 2、容积≥850L，能效等级：一级能效，类型：单温，控温方式：机械控温，制冷方式：直冷，内胆材质：预涂板，开门方式：侧开门变频/定频：定频，制冷管材质：邦迪管，温度范围：冷藏0~+10℃、冷冻-24~0℃。</p>	令雅2楼
6	四门高身双温雪柜	8	台		<p>1、规格尺寸：1220*760*1980mm±10mm 2、内胆、外壳、隔板均为201#不锈钢板，温控器形式：电子；温度范围：冷藏2~+10℃、冷冻-15~-6℃；功率：300-400W；额定电压：220V/50HZ；隔热方式：整体高密度发泡/环戊烷；门数：四门；压缩机数量：2组；冷凝器数量：2组；自动回归门。 3、总容积：≥925L，冷冻室容积：≥500L；冷藏室容积：≥425L；总能量消耗：≤4.2kwh/24h。</p>	令雅2楼

7	六门高身双温雪柜	1	台		<p>1、规格尺寸：1810*692*1910mm±10mm</p> <p>2、内胆、外壳、隔板均为 201#不锈钢板，温控器形式：电子；温度范围：冷藏 2~+10℃、冷冻 -15~-6℃；功率：500-600W；额定电压：220V/50HZ；隔热方式：整体高密度发泡/环戊烷；门数：四门；压缩机数量：2组；冷凝器数量：2组；自动回归门。</p> <p>3、总容积：≥1420L，冷冻室容积：≥680L；冷藏室容积：≥740L；总能量消耗：≤7kwh/24h。</p>	令雅 2 楼
8	方型燃气冒菜桶	1	台		<p>1、规格尺寸：830*830*900mm±10mm</p> <p>2、面板选用≥1.2mm厚不锈钢板制作；侧板、背板、前挡板为≥1.0mm厚不锈钢板制作；前沿带溢水排污槽，配挡渣板；内置电力鼓风机，燃气加热，炉灶支撑立柱采用Φ50 不锈钢钢管制作配可调节升降脚。</p> <p>3、产品须具有 CQC 食品接触产品安全认证证书或 CVC 食品接触产品卫生认证证书。</p>	令雅 2 楼

9	单排 4 孔连体熬粥炉灶	1	台		<p>1、规格尺寸：1600*500*500mm±10mm 2、台面采用不锈钢板制作；台面板厚度：1.2mm，围板厚度：1.0mm；300*300 生铁炉花板；炉体骨架采用 40*40*4mm 角钢加固，具有熄火保护装置功能；立柱采用 $\phi 51*1.0$mm 不锈钢管内含钢柱，配可调节高度子弹脚。</p>	令雅 2 楼
10	小笼包 3 孔节能灶	2	台		<p>1、规格尺寸：600*600*800mm±10mm 2、面板选用 1.2mm 厚不锈钢板制作；侧板、背板、前挡板为 1.0mm 厚不锈钢板制作；前沿带溢水排污槽，配挡渣板；内置电力鼓风机，燃气加热，炉灶支撑立柱采用 $\phi 50$ 不锈钢钢管制作配可调节升降脚，自动控水。</p>	令雅 2 楼


3.2 西餐厅水吧：

序号	名称	数量	单位	图片	技术参数及要求	安装地点
----	----	----	----	----	---------	------

1	制冰机	1	台		<p>1、规格尺寸：570*850*1600mm±10mm（800W）</p> <p>2、24小时产冰量为150公斤（风冷型）；（测试条件：21℃环境温度，10℃进水温度）；标配储冰箱；采用R-410A环保型冷媒；食品级的制冰机；制冰区内边缘和拐角处采用圆滑的弧形设计，易于清洗；制冰区和外界采用发泡层隔离，保温效果好，节省能源；主要零部件如分水管、水泵和水盘的拆装不需要任何工具，方便维修；压缩机和经过发泡的底座隔离，有效地降低了噪音；细菌抑制装置-抑制制冰区中发酵物、细菌和其他微生物的生长，净化和创造出清洁的制冰环境；储冰箱标配符合国家相关标准；卫生型冰铲，内置指关节和拇指保护结构。独特的模制固定底边允许每次最大冰铲量，每铲冰容量大约为5.3lbs（2.4kg）。</p>	西餐厅水吧
---	-----	---	---	---	--	-------

2	冷冻柜	2	台		<p>1、规格尺寸：1500*550*800mm±10mm (240W) 2、内胆、外壳、隔板均为 201#不锈钢板，温控器形式：电子；温度范围：冷藏 0~-12℃；功率：156W；额定电压：220V/50HZ；隔热方式：整体高密度发泡/环戊烷；门数：2 门；压缩机数量：1 组；冷凝器数量：1 组；自动回归门。</p>	西餐厅水吧
3	玻璃门冰柜	1	台		<p>1、规格尺寸：600*700*1940mm±10mm 2、内胆、外壳、隔板均为 201#不锈钢板，温控器形式：电子；温度范围：冷藏 2~+10℃；功率：280W；额定电压：220V/50HZ；隔热方式：整体高密度发泡/环戊烷；双层中空玻璃门数：2 门；压缩机数量：1 组；冷凝器数量：1 组；自动回归门。</p>	西餐厅水吧
4	冷藏十二小格调料冰柜	1	台		<p>1、规格尺寸：1600*700*800mm±10mm 2、内胆、外壳、隔板均为 201#不锈钢板，温控器形式：电子；温度范围：冷藏 2~10℃；功率：156W；额定电压：220V/50HZ；隔热方式：整体高密度发泡/环戊烷；门数：2 门；压缩机数量：1 组；冷凝器数量：1 组；自动回归门，台面开孔可放开三排 12 个 1/4 盆。 3、产品须具有 CQC 食品接触产品安全认证证书或 CVC 食品接触产品卫生认证证书。</p>	西餐厅水吧

3.3 西餐厅小吃区域：

序号	货物名称	数量	单位	图片	技术参数及要求	安装地点
1	烤红薯机	1	台		1、规格尺寸：630*500*800mm±10mm 2、产量：不低于 25kg，不锈钢制作，加厚保温层，火山石保温，电力旋转，受热均匀，50~300℃，可视玻璃，220V 2.5KW。 3、产品须具有 CQC 食品接触产品安全认证证书或 CVC 食品接触产品卫生认证证书。	西餐厅
2	卤菜展示冰柜（卧式）	1	台		1. 规格尺寸：1800*800*1200mm±10mm 2. 功率参数：整机电压：220V/50Hz，功率：240W； 3. 直冷、上冷藏 2~+10℃、下常温控制，前后双向开门； 4. 温度显示：微电脑智能控温技术； 5. 箱体结构：铝合金门框，可移动式侧滑门，展示面为发热玻璃，玻璃采用 45℃角对接，可拆式磁性门封；	西餐厅

					6. 配：全不锈钢重力调节脚；	
3	双玻璃门留 样柜	2	台		<p>1、规格尺寸：600*700*1940mm±10mm</p> <p>1、内胆、外壳、隔板均为 201#不锈钢板，温控器形式：电子；温度范围：冷藏 2~+10℃；功率：280W；额定电压：220V/50HZ；隔热方式：整体高密度发泡/环戊烷；双层中空玻璃门数：2 门；压缩机数量：1 组；冷凝器数量：1 组；自动回归门。</p>	西餐厅

