# 技术、商务及其他要求

1.

## 采购清单

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 数量 | 备注 |
| 1 | 冻肉切丁切丝机 | 1台 | 　 |
| 2 | 切片砍排机 | 1台 | 　 |
| 3 | 锯骨机 | 1台 | 　 |
| 4 | 自动绞肉机 | 1台 | 　 |
| 5 | 蔬菜切片切段机 | 1台 |  |
| 6 | 擦丝切片机 | 1台 |  |
| 7 | 三维切丁切丝机 | 1台 |  |
| 8 | 根茎类去皮清洗机 | 1台 |  |
| 9 | 多功能洗菜机 | 1台 |  |

## 详细功能和需求

重要性分为“★”、“#”和一般无标示指标。★代表最关键指标，#代表重要指标；无标识则表示一般指标项。

各设备具体功能需求如下表所示：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **详细技术指标及功能需求** |
| **1** | 冻肉切丁切丝机 | **概述**#三维切割原理，适合加工各种冷冻肉类适合切割多种尺寸的丁、丝、条的产品全不锈钢材质，304不锈钢外壳和框架喷砂表面处理原料和产品路径彻底分离结构设计★生产能力：切割12mm肉丁产能≧1500公斤/小时加工温度：-3°至-4°**进料系统：**进料溜槽设计用于喂入散装物料，绞接安装切割仓圆桶尺寸：直径≥505 mm、深≥135 mm 4叶轮推进系统出料溜槽**电源系统：**电压：380-400 V, 50 Hz, 3 phases4-6KW 进口电机进口元器件符合CE所有标准的安全开关系统**切割工具**轻型切割工具方便拆卸安装切片厚度调节范围3mm到12 mm 可调切片厚度刻度表#圆盘刀轴切割尺寸（条）5，6，10，12和30mm可选#横切刀轴切割尺寸（丁）5，6，10，12和40mm可选**其他配置**中央润滑油脂加注系统，方便润滑工具箱（包括专业内六角扳手、防护手套，专用工具等等）中英文使用说明书所配刀具可切割12\*12\*12mm肉丁，6\*6mm\*自然长肉丝，4\*30\*40mm肉片 |
| 2 | 切片砍排机 | **技术性能：**不锈钢材质，防水设计布局先进合理的控制面板专利设计的高效动态进料系统。低噪音，低维护。可切割排骨、鸡边腿、冷冻带骨鸡块和鸭块、冻肉片等，还可切割香肠、火腿、培根、肉、 鱼、大排、牛排等。带复位定位装置。切割大刀分为平刃刀和带齿刀两种。具备CE认证满足欧洲卫生及安全标准**技术规格：**进料槽尺寸：≥200×220×710 mm最大进料尺寸：≥710 mm加工温度： -2°至-5°★切割厚度：最大尺寸32mm #切割速度：单刃刀 ：≧210片/分钟\双刃刀 ：≧420片/分钟外形尺寸 ：≦1860×800×1230 mm (长×宽×高)重量：≦240公斤额定负载 ： 2-3千瓦 |
| **3** | 锯骨机 | **技术性能：**用途：能将各种冰冻肉、骨头、冻鸡、冻鱼等锯成条或块状。落地式锯骨机，固定工作台带定尺装置，可精确分份切割可移开助推系统 电机制动系统，电机保护系统锯条自动纠偏系统，锯条自动张紧功能切割台面可打开，机器彻底清洗无死角**技术规格：**供电： 380-400V,50He, 2-3 kW锯条尺寸： 3000-3500毫米加工温度： -1°至-18°★切割速度：≧21米/秒分份宽度： 5-260毫米#最大切割宽度：≥380毫米#最大切割高度：≥390毫米机器尺寸： ≥1845x935x935毫米重量：≦250kg |
| **4** | 自动绞肉机 | **技术性能**全不锈钢制造按钮控制，配有连接电缆，组合工具。多种出口筛板可选，可加工出不同规格产品结构坚固，性能稳定切割系统：Unger ，可选配筋腱分离装置**技术规格**★3mm孔板加工时产能：≧700kg/h加工温度：不低于0°主电机功率：功率：3-5kw电机电压： 380-400 V#孔板直径：≥100mm料斗容量： 45-80升出料口底部高度≥500mm标准尺寸 深度x宽度x高度≥670x1310×1330mm毛重≦310Kg |
| **5** | 蔬菜切片切段机 | **概述**一维横向切割机适合各种 较长产品的横向切片 圆形产品的不定向切片 各种叶类蔬菜的切片、切段、切条框架，壳体，喂料料斗，出料料斗等为不锈钢制造切割轮框架，以及切割轮全部不锈钢制造★加工能力：≧3000kg/h切割刀轮：每个刀轮最多可装刀片数量≥16片**进出料系统：**专门设计的曲线出料溜槽最大程度地避免产品损坏出料溜槽和侧板铰链连接喂料输送带清洗更换快捷方便喂入通道宽度，160mm适合叶类蔬菜，110mm适合不可以压缩产品机器可以选配被动或机动上输送带上输送带有多种宽度选用，适合不同产品无论是被动还是机动上输送带都可方便拆卸输送带之上的盖子是铰链连接的剪切板和切割刀剪切间隙快速调节机构惰轮和齿轮箱是密封的，无需润滑。惰轮箱注有油脂用于球轴承润滑，齿轮箱注有齿轮油。满足欧共体最新的卫生安全规范要求**电控系统**切割轮独立驱动，1-3 kW带制动电机，1500rpm，电压：380-400 V, 50 Hz, 3 相；V-型输送带驱动电机 1-2kW，1000rpm，电压：380-400 V, 50 Hz, 3相#触摸屏电脑控制，用户界面友好符合 CE 73/23 EEG控制箱**机器配置**工具箱（包括专业内六角扳手、专用工具等等）中英文使用说明书#切割刀轮200系列一个，可实现切割2、8、16mm尺寸#切割刀轮480系列一个，可实现切割4.8、14.4、28.8mm尺寸 |
| **6** | 擦丝切片机 | **概述**二维离心切割机适合根茎类食品的擦丝、切片如：土豆丝，土豆片，胡萝卜丝，青笋丝，南瓜丝，冬瓜丝，芥菜丝，大蒜片，西红柿片，蘑菇片全不锈钢材质，304型不锈钢外壳和框架专门设计制造的一次性切割刀具锋利无比，无需磨刀，更换费用低廉。本机设计简练，卫生指标高，方便清洗和维护保养。**技术参数**供电： 380-400 V, 50 Hz, 3 phase1-2kW 不锈钢电机#电机启动互锁**切割单元**切割刀头不锈钢制造，可以互换切割尺寸转换快捷可以切割平片，波纹片，尺寸0.8mm到3.2mm1,6 mm, 2,5mm 和 3,2 mm的 V-型丝和V型片★加工能力：≧1500kg/h#每个切割刀头上的刀片数量≥9**其他配置**不锈钢电机，密封皮带传动工具箱，包括各种内六角扳手、专用工具和防护手套中文使用说明书 |
| **7** | 三维切丁切丝机 | **概述**三维蔬菜、水果多功能切割机适合切割具体尺寸的丁、丝、条和片的产品全不锈钢材质原料和产品区彻底分离结构设计，卫生指标更高#密封轴承设计，无需加注油脂**技术参数**大尺寸进料系统，铰链链接机构切割仓滚筒尺寸：直径≥300 mm、深≥100 mm5叶轮喂料系统电压：380-400 V, 50 Hz, 3 phases 1-2kW ABM 电机符合CE标准的安全开关系统CE 标准73/23/EEG型启动停机控制按钮、急停按钮进口电气元器件★生产能力：≧1300kg/h**切割单元** 切割尺寸转换快捷切片厚度（一维切割尺寸）3至 12 mm连续可调 切片厚度指示刻度盘#切条尺寸（二维切割尺寸） 3; 5; 8; 10; 15 和 20 mm可选#切丁尺寸 (三维切割尺寸) 5; 8; 10; 15和 20可选**其他配置**工具箱，包括各种内六角扳手、专用工具和防护手套中（英）文使用说明书 |
| **8** | 根茎类去皮清洗机 | **概述**连续去皮、清洗设计，遵循先进先出原则适合加工土豆、红薯、胡萝卜等根茎类产品全不锈钢制造通过对出料口大小的调节，可调整产品去皮时间配有集中注油点，方便维护★加工能力： ≧800kg / 小时**技术规格**#配有≥4个直径6英寸（152.40mm）的磨擦滚杠#最小耗水量：≤60升/分钟电源电压380V/3ph/50Hz电机功率：4-6kw重量：500-700kg配有变频器，加工不同产品可调节加工速度 |
| **9** | 多功能洗菜机 | **概述**高效先进的螺旋涡流清洗系统，确保一次性将蔬菜彻底清洗干净适合加工产品：生菜等叶菜类蔬菜，其他切丁、切块、切片蔬菜清洗时间≧1.5分钟/批次预清洗系统配备分沙器，去除非漂浮杂质预清洗单元，循环罐和沥水传送带都集成一起组成预清洗系统新鲜水喷洒在沥水传输带上的产品，多余的水进入预清洗部位，用于改善清洗机里的水质，清洗机里的水不断溢出，保持水的新鲜**技术参数**外形尺寸：长\*宽\*高≥3000\*600\*1500mm电压：380-400 V, 50 Hz, 3 phases2.0-4.0 kW 电机★储水量：≧1000升生产能力：≧500kg/h滤沙孔尺寸：≦2mm**其它性能**滤沙器底部有手动放泄阀水过滤采用弯曲的筛板水过滤筛板孔径：≤1 mm输出清洗部分采用2000MU传送带，网带出料传送带带有快速释放装置渗漏托盘带有中央排水孔，可将渗水进行过滤回收出料传输系统上部有新鲜水喷嘴系统泵槽带有多水位传感器，确保最佳水位的控制锁水机构避免虹吸导水管配备4只手动球型阀 |

## ★项目履约时间、地点

履约时间：合同签订后120天内完成交货和安装；

履约地点：四川成都西南交通大学犀浦校区加工配送中心。

## ★付款方式

1.分期付款，第一期，合同签署后支付合同总额的60%；第二期，货到验收合格，在中标人支付招标人5%的质保金后十个工作日内，招标人支付合同总额的40%；第三期，正常运行一年后退还质保金；

2.成交人需提供增值税专用发票。

## 服务要求

重要性分为“★”和一般无标示指标。★代表最关键指标，不满足该指标项将导致投标被**拒绝**，无标识则表示一般指标项。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **服务要求项目** | **重要性** | **服务要求标准** |
| 1 | 投标人售后服务承诺函 | ★ | 投标人承诺售后服务：质保期三年，保修期内，出现任何质量问题，实行免费服务。质保期满后，提供终身优质优价维修服务。所有的技术服务要求在2小时内得到实质性的响应，专业的服务工程师，24小时开机提供售后问题咨询服务。 |
| 2 | 驻场人员要求 | 　 | 本项目需驻场工程师 1 名，时间 2 天。 |
| 3 | 服务热线 |  | 投标人或投标产品厂商能够提供7×24小时服务热线电话。提供证明材料（加盖投标人公章）。 |
| 4 | 服务网络 |  | 提供上述服务人员在投标人单位的社保证明（以社保机构出具的投标截止日前三个月内任何一个月的社保证明为准）复印件加盖投标人公章。 |
| 5 | 培训 |  | 投标人能够提供详细且完善的项目培训方案，能够提供专业的技术培训，能够有效保障用户技术人员掌握项目中涉及的相关系统运行维护的相关知识。到货安装调试完成后，有专业工程师现场提供系统的使用培训服务。培训课程，场地、交通等与培训相关的费用均由投标人承担。 |

## 验收标准

1. 货物到达现场后，供应商应在采购人在场情况下当面开包，共同清点、检查外观，作出验货记录，双方签字确认后开始安装调试。
2. 成交供应商应保证货物到达采购人所在地完好无损，如有缺漏、损坏，由供应商负责调换、补齐或赔偿。
3. 成交供应商应提供完备的技术资料、装箱单、授权文件和生产厂商提供的原厂正品出货证明材料（非装箱清单组成材料）等，并派遣专业技术人员进行现场部署调试。验收合格条件如下：
4. 产品技术参数与采购合同一致，性能指标达到规定的标准；
5. 产品技术资料、装箱单、授权文件等资料齐全；
6. 在产品（系统）试运行期间所出现的问题得到解决，并运行正常；
7. 在规定时间内完成交货并验收，并经采购人确认。
8. 产品在部署调试并试运行符合要求后，才作为最终验收。
9. 采购人对供应商交付的产品（包括质量、技术参数等）进行确认，并出具书面验收意见。

## 其他要求

1. 供应商应保证在本项目使用的任何产品和服务（包括部分使用）时，不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权而引起的法律和经济纠纷，如因专利权、商标权或其它知识产权而引起法律和经济纠纷，由供应商承担所有相关责任。
2. 采购人享有本项目实施过程中产生的知识成果及知识产权。
3. 供应商如欲在项目实施过程中采用自有知识成果，需在响应文件中声明，并提供相关知识产权证明文件。使用该知识成果后，供应商需提供开发接口和开发手册等技术文档，并承诺提供无限期技术支持，采购人享有永久使用权。
4. 如采用供应商所不拥有的知识产权的产品，则在报价中必须包括合法获取该知识产权的相关费用。