

采购需求

说明：

1. 为落实政府采购政策需满足的要求（根据项目实际情况填写内容）

（1）本招标文件所称中小企业必须符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定。

（2）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《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》（财库〔2019〕19号）的规定，采购需求中的产品属于节能产品政府采购品目清单内标注“★”的（详见本章后附的节能产品政府采购品目清单），投标人的投标货物必须使用政府强制采购的节能产品，投标人必须在投标文件中提供所投标产品的节能产品认证证书复印件（加盖投标人公章），否则投标文件作无效处理。如本项目包含的货物属于品目清单内非标注“★”的产品时，应优先采购，具体详见“第四章 评标方法及评标标准”。

（3）服务项目中伴随的货物包含列入《网络关键设备和网络安全专用产品目录》的网络安全专用产品，应当按照《信息安全技术 网络安全专用产品安全技术要求》等相关国家标准的强制性要求，提供具备资格的机构安全认证合格或者安全检测证明材料（加盖投标人公章），否则投标文件作无效处理。

2. “实质性要求”是指招标文件中已经指明不满足则投标无效的条款，或者不能负偏离的条款，或者采购需求中带“▲”的条款。

2. 如投标人投标产品存在侵犯他人的知识产权或者专利成果行为的，应承担相应法律责任。

4. 预算金额（元）：3000000.00

5. 本项目中小企业划分标准所属行业名称（行业名称及划分见本章附件2）：工业。

货物需求一览表					
	序号	标的名称	单位	数量	货物参数
	1	砍排机	台	1	电压：380V±10% 功率：≥4.85KW 切片速度：≥228片/分 加工最低温度：-7摄氏度 尺寸精度：≤0.1mm 料仓尺寸：950*250*175mm±50mm 切断范围（长x宽x高）：650*250*160mm±50mm 分切割厚度：1-30mm可调

				机器重量： $\geq 520\text{kg}$ 机器尺寸： $2745 \times 1000 \times 1315\text{mm} \pm 50\text{mm}$ 出料方式：PU 输送带输送出料
2	自动商用锯骨机	台	1	电压： $380\text{V} \pm 10\%$ 功率： $\geq 2.2\text{kw}$ 产量： $\geq 100\text{--}350\text{kg/h}$ 锯条长度： $\geq 2810\text{mm}$ 锯条速度： $\geq 20\text{m/s}$ 工作台尺寸： $\geq 800 \times 730\text{mm}$ 可锯高度： $\geq 350\text{mm}$ 可锯宽度： $\geq 320\text{mm}$ 机器尺寸： $1000 \times 870 \times 1740\text{mm} \pm 50\text{mm}$
3	双层工作台	台	2	材质说明：不锈钢部分采用 304#不锈钢拉丝板 （1）台面用拉丝 1.2mm 不锈钢板，成型厚 40mm （2）层板用拉丝 1.0mm 不锈钢板，成型厚 40mm （3）受力筋用 1.0mm 不锈钢板。 （4）台脚用 $38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管，配子弹脚底。 尺寸： $1000 \times 800 \times \text{定制}$
4	双层工作台	台	2	材质说明：不锈钢部分采用 304#不锈钢拉丝板 （1）台面用拉丝 1.2mm 不锈钢板，成型厚 40mm （2）层板用拉丝 1.0mm 不锈钢板，成型厚 40mm （3）受力筋用 1.0mm 不锈钢板。 （4）台脚用 $38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管，配子弹脚底。 尺寸： $1000 \times 700 \times \text{定制}$
5	冻肉刨肉机	台	1	电压： $380\text{V} \pm 10\%$ 功率： $\geq 11\text{KW}$ 出口离地高度： $740\text{mm} \pm 10\text{mm}$ 产量： $\geq 1\text{--}3\text{T/h}$ 重量： $\geq 880\text{kg}$ 可刨厚度： $10\text{--}120\text{mm}$ 板材厚度： $3\text{--}5\text{mm}$ 肉片厚薄范围： $1\text{--}15\text{mm}$ 有效进料口尺寸（长*宽*高）： $\geq 700 \times 520 \times 180\text{mm}$ 空压要求： $0.7\text{--}1.0\text{Mpa}$ 工作台距地面高度： $1050\text{mm} \pm 10\text{mm}$ 机器尺寸： $2200 \times 1200 \times 1150\text{mm} \pm 50\text{mm}$ 可加工范围： $0\text{--}(-18^{\circ}\text{C})$ 冻肉 机器主体材质：304 不锈钢
6	刮板提升机	台	1	电压： $380\text{V} \pm 10\%$ 功率： $\geq 0.75\text{kw}$ 提升高度： $1100\text{mm} \pm 10\text{mm}$
7	冻肉绞肉机	台	1	电压： $380\text{V} \pm 10\%$ 功率： $\geq 11\text{KW}$ 产量： $\geq 1000\text{KG/H}$ 入料口尺寸： $600 \times 480\text{mm} \pm 10\text{mm}$ 机器重量： $\geq 320\text{kg}$ 机器尺寸： $635 \times 1030 \times 1100\text{mm} \pm 50\text{mm}$
8	开条机	台	1	电压： $380\text{V} \pm 10\%$ 功率： $\geq 2.2\text{kw}$ 切割厚度： $30\text{mm} \pm 5\text{mm}$

采购清单及货物参数					机器重量：≥310kg PU 带输送带宽度：530mm±10mm 进料口高度：≥90mm 机器尺寸：2200*947*1248mm±50mm 刀片材质：不锈钢刀片(食品级)
	9	不锈钢绞肉机	台	1	电压：380V±10% 功率：≥7.5KW 产量：≥2000KG/H 重量：≥430kg 托盘尺寸：1310*800*90mm±10mm 进料口直径：≥150mm 出料口直径：≥170mm 出料口距离地面高度：640mm±10mm 机器尺寸：1400*800*1140mm±50mm
	10	制冰机	台	1	电压：380V±10% 功率：≥6.53kw 储存量：≥500kg 日产量：≥15000kg 冷却方式：风冷 机器重量：≥360kg 机器尺寸：1320*1250*2100mm±50mm
	11	制冷式液压打浆机	台	1	电压：380V±10% 功率：≥47kw 变频器：≥55kw 升高高度≤400cm 桶深：≥700mm 桶外直径：≥1100mm 产量：≥600kg/桶 机器尺寸：3400*1750*2650mm±50mm
	12	料车	个	10	材质：304 不锈钢 容量：≥200L 带耳 底部带轮子可推动
	13	液压上料机	台	1	电压：380V±10% 功率：≥0.75kw 单次上料重量：≥400 斤 适用料车：650*500mm±10mm 提升高度：1950mm±10mm 重量：≥220kg 机器尺寸：1800*1300*1700mm±50mm
	14	肉浆供料机	台	1	电压：380V±10% 功率：≥5.5kw 进料口尺寸：≥300*200mm 料仓尺寸：≥1500*1200mm 容量：≥300L 流量：≥1m³/h，匀速定量送料 机器重量：≥320kg 机器尺寸：≥1820*1230*1300mm±50mm
	15	伺服智能肉丸成型机	台	2	电压：380V±10% 功率：≥3.75kw

					产量：300-600 个/分 模具尺寸：26/28/30/32mm 出料口离地高度：830mm±10mm 料斗直径：≥400mm 料斗深度：≥280mm 料斗离地高度：1370mm±10mm 机器重量：≥240kg 机器尺寸：1000*600*1800mm±50mm
	16	肉丸导引槽	台	1	宽度：≥350mm 深度：≥300mm
	17	生物质颗粒蒸汽发生器	台	1	电压：380V±10% 功率：≥5.57kw 燃料：生物质颗粒 燃料消耗量：≤150kg/h 额度工作压力：0.8mpa±10% 额度蒸发量：≥1000kg/h 进水口径：DN32 排污口径：DN25 蒸汽口径：DN50 外置水除尘器尺寸：1200*1000*1200mm±50mm ▲水容积≥30L（需提供制造厂家须具备有效期内特种设备生产许可证复印件）
	18	单级反渗透水处理设备	台	1	电压：380V±10% 功率：≥2.55kw 原水泵流量：≥4T 原水泵扬程：≥30m 产水量：≥2T/H 纯水水箱：≥2T 回收率：≤50% 过滤精度：≤5 μ m 水箱：≥2000L
	19	低温定型流水线	台	1	电压：380V±10% 尺寸：8000*1000*1530mm±50mm 提升机功率：≥0.75kw 水泵功率：≥1.5kw 拨轮功率：≥0.75kw 波轮传动 蒸汽加热 保温盖自动升降
	20	定型流水线	台	1	电压：380V±10% 尺寸：6500*1000*1530mm±50mm 提升机功率：≥0.75kw 水泵功率：≥1.5kw 拨轮功率：≥0.75kw 波轮传动 蒸汽加热 保温盖自动升降
	21	肉丸水冷线	台	1	电压：380V±10% 尺寸：4000*1000*1530mm±50mm 提升机功率：≥0.75kw

					拨轮功率：≥0.75kw 气泵功率：≥1.5kw
	22	提升机	台	1	电压：380V±10% 提升机功率：≥1.5kw 输送带宽度：≥1000mm 机器尺寸： 2500*1500*2400mm±50mm
	23	五层肉丸风冷线	台	1	电压：380V±10% 减速机功率：≥3kw 风机功率：≥1.5kw 网格宽度：≥1000mm 每层间距：200mm±10mm 机器尺寸：6000*1550*2050mm±50mm
	24	大倾角提升机	台	1	1. 功能：自动计量、自动灌装 2. 材质：304 不锈钢，厚度≥3.0MM
	25	304 架台	台	1	1. 功能：支撑电子组合秤 2. 材质：304 不锈钢，方管 100*100MM±5mm，其他厚度≥2.5MM
	26	14 头组合秤			1. 功能：自动计量、自动下料 2. 材质：304 不锈钢，厚度≥1.0MM
	27	给袋式真空包装机	套	1	电压：380V±10% 总功率：≥11KW 尺寸：2670*2000*1790mm±50mm 包装袋宽范围：120-210mm±5mm 包装袋长度范围：120-300mm±5mm 包装速度：20-45 包/分钟 设备重量：≤2300KG ▲工位：给袋≥8 工位，抽真空≥10 工位。

▲商务条款	一、合同签订期：自中标通知书发出之日起 25 日内。 二、货物期限或者交货时间：自合同签订之日起 90 日内安装调试完毕并交付使用。 三、交付使用地点：采购人指定地点。 四、验收标准、规范： 1. 验收过程中所产生的一切费用均由中标供应商承担，报价时应考虑相关费用。 2、货物验收时由采购人对中标供应商提交货物的功能目标及技术指标进行全面核对检验，如不符合招标文件的技术需求的，按相关规定做不接收货物处理及违约处理，中标供应商承担所有责任和费用，采购人保留进一步追究责任的权利。 3. 投标产品必须是全新、完整、未使用过的原装产品。 4、中标供应商交货前应对设备做出全面检查和对验收文件进行整理列出清单，作为采购人设备验收和使用的技术条件和依据。 五、售后服务要求 1. 质保期：按国家有关产品“三包”规定执行“三包”，整机质保期不少于 1 年（自安装完毕并验收合格之日起计，分项货物有要求的按其要求）；质保期内设备发生故障时，免费负责维修、更换零配件；保修期满后，提供终身维护，采购人只需付零配件的费用。 2、接到故障通知后 2 小时内响应，12 小时内到达现场提供服务，24 小时内解决问题；如无法及时处理故障的，应提供同档次品牌产品供采购人备用。 3. 免费送货上门、安装调试，并免费对采购单位技术人员进行设备基本保养和维护指导、培训。 4、安装调试完毕并交付使用后免费提供 1 年技术指导。 六、其他要求： 1. 报价必须含以下部分，包括： （1）货物的价格； （2）必要的保险费用和各项税金； （3）其他：运输费、装卸、安装、调试、培训、技术支持、售后服务、更新升级等与完成本项目所涉及的全部费用。 2. 付款方式：甲方收到乙方开具对应金额的合规发票后 5 个工作日内支付合同总金额的 30%；本项目全部设备送达项目现场，经甲方清点核对无误，乙方开具对应金额的合规发票，甲方收到发票后 5 个工作日内支付合同总金额的 60%；全部设备完成安装、调试，经甲方验收合格后，乙方开具剩余全额合规发票，甲方收到发票后 5 个工作日内支付合同总金额的 10%。
其他说明	一、进口产品说明（根据项目实际情况选择） ☐ 本表的第 项货物所涉及的货物已按规定办妥进口产品采购审核手续，投标产品可选用进口产品；但如选用进口产品时必须为全套原装进口产品（即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），同时供应商必须负责办理进口产品所有相关手续并承担所有费用。其他货物不接受进口产品参与投标，否则作无效标处理。 ☒ 本分标货物所涉及的货物不接受进口产品（即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）参与投标，如有进口产品参与投标的作无效标处理。 二、核心产品 本项目的核心产品为货物需求一览表中序号 27 “给袋式真空包装机”。 三、根据《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34 号）的规定，政府采购活动中既有本国产品又有非本国产品参与竞争的，依法对符合政策要求的本国产品给予价格评审优惠，具体详见“第四章 评审程序、评审方法和成交标准”。产品在中国境内生产的组件成本，按照《中国境内生产的组件成本核算基本规则》（见附件 3）计算。