**附件7：拟购 六安市中医院食堂设备 项目初步参数论证征集意见表**

供应商、联系人及电话（加盖公章）：

产品品牌、规格型号、产地、~~医疗器械注册证号及~~最低报价：

**备注：**

1、按要求格式填写并每页加盖报名供应商公章【电子章无效】，在规定时间内以**原件扫描件和电子版形式**发送至医院指定邮箱（招标办：2523245199@qq.com和归口科室【设备科□、信息科□、总务科☑及其他□ zyyzwk2020@126.com 】： ）；

2、响应情况（是/否）若为否则继续填写具体建议修改意见，建议修改意见须提供相应证明材料（★项证明材料须为政府主管部门【或具备CMA<或CNAS>资质检测机构】出具的检测报告，非★项证明材料可为除彩页外的其他材料，无证明材料则不予采纳；建议修改意见原则上须满足业界主流品牌同档次水平产品且不得为独家），**同时务必备注本品牌本规格型号产品相对应的真实指标并标注是否为独家（供医院汇总定稿版参数时选择）；**

3、院方根据各潜在供应商提供的配套耗材和须定期更换零部件的报价清单(须同步提供近2年内至少3家二级及以上医院发票原件扫描件和入库清单【遮挡无效】)进行设置相关报价限价，若潜在供应商均未提供报价清单（含发票原件扫描件和入库清单）则视同本项目无耗材和须定期更换零部件。

**4、杜绝两现象：**一是整机保修3年，保修范围不包含须定期更换零部件，须定期更换零部件报价清单如下...；二是将须定期更换零部件变为耗材，恶意降低货物价格，提高耗材价（或直接提高耗材报价）。

**附件：配套耗材、试剂【单人次费用】及须定期更换零部件报价清单（样表【若无则标注“无”且不可删除】、可单列）。**

5、拟设置为★项参数(★项标准：拟购设备核心参数指标**【如有不妥，请提出并提供权威部门证明文件，否则不予采纳】)**要求投标人在投标文件中所提供的证明材料须为政府主管部门**（或具备CMA【或CNAS】资质检测机构）**出具的质检报告原件扫描件（政府主管部门如国家食药监局或其下属单位或省级医疗器械检验机构或省级食品药品检验机构等）。

附件：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **六安市中医院食堂拟购设备询价清单** |  |  |  |
| 序号 | 品名 | 规格/MM | 技术说明 | 单位 | 数量 | 单价 | 小计 | 质保期 |
|  |  |  |  |
| 1  | 双头双尾节能炒灶 | 2000\*1200\*800+400\*100 | 产地品牌：厂制品；—采用优质SUS201/2B不锈钢板材制作；—灶面板1.0mm,侧板、背板、前面板1.0mm；—拦渣板，底架为40\*40\*3mm角钢及2mm钢板制作，两层防锈处理；—一键式点火启动，采用先进的节能机组炉芯，与传统炉芯比较可节能40%带长明火，全铜安全气阀，及摇摆水龙头；—炉角以Φ60\*1.0mm不锈钢管制作，加装重力调节脚；35000KCAL\*1/HR； | 台 | 2 |  |  |  |
| 2  | 双门燃气蒸饭车 | 1430\*700\*1690 | —采用优不锈钢制造，豪华美观，坚固耐用； —聚氨酯发泡工艺，保温、隔热、节能、环保； —自动进水，缺水自给，满水自停； —新型多气囊嵌入式硅胶门封，密闭性能更强；独特渐时式门锁设计，结构更牢固，使用更方便； —冷热水隔离技术，功率更低，使用更节能； —一次性钣金冲压成型底盘，门板侧板工位化，强度更高，安装更精准； | 台 | 3 |  |  |  |
| 3  | 油网烟罩 （主厨房） | 14000\*1300\*500 | 产地品牌：厂制品—采用SUS201优质不锈钢板制作—主料1.0mm加强处理，配炉灶用于集油烟—双层滤油板、集油杯、防爆灯 | 台 | 1 |  |  |  |
| 4  | 镀锌管道 |  | 产地品牌：厂制品—采用优质不锈钢板材制造；—机制，ACL压轧加强槽线，共板法兰，内填充防油材料—主料1.0㎜，辅料1.0㎜板料； | 平方 | 150 |  |  |  |
| 5  | 低空油烟净化器 | 处理风量40000立方 | 1.油烟净化器产品制造商获得中国环境保护产品认证证书（CCEP）及满足当地环保要求2.油烟净化器为保证净化效率不低于95%，静电集成板需采用双滤芯双极净化，不能采用单滤芯净化。3.为了保证使用中的安全性，极板内绝缘陶瓷通过体积密度、抗折密度、体积电阻率、热稳定性检测，直流击穿强度需大于45KV/mm. | 台 | 1 |  |  |  |
| 6  | 柜式离心通风机 | 15KW | —风机采用传动方式为皮带传动，其优点是可以通过带轮变速来调整风量风压—引进高端品牌轴承，轴承座在使用中无需加注润滑油，质量和使用寿命更有保障。—风机外壳烤漆处理，设有放油孔，安装时接驳一条油管可使液体的积油从放油咀流出，从而减少清理积油的次数—机壳上设计清理门，用户可在不拆开风机的情况下，只需打开清理门就能对叶轮进行清理和维护，省时省力。 | 台 | 1 |  |  |  |
| 7  | 变频控制柜 | 15KW | —优质钢板内外烤漆外壳；配电机缺相过载保护装置。 | 台 | 1 |  |  |  |
| 8  | 四门直冷单温冷冻高身柜 | 121O\*76O\*198O | —采用进口压缩机-高效节能—全铜管制冷系统-导热好，耐用—R134a制冷剂、环戊烷发泡剂-环保—电子式控制器-操作方便，精度高—一体发泡技术-密封好，操作方便—温度范围为-18~-10°。（此配置要求响应食药局要求，冷冻柜须达到零下18度） | 台 | 4 |  |  |  |
| 9  | 双星水池 | 1200\*760\*800+100\*20 | 产地品牌：厂制品—采用优质SUS201/2B不锈钢板制作—面板δ1.0mm，洗池δ1.0mm圆角模压成型；—前置台面下封板至水斗底部；—立柱为Φ38不锈钢管，配不锈钢子弹调节脚。 | 台 | 6 |  |  |  |
| 10  | 搅拌机 | B-30 | —搅拌钩与缸底间隙小2—3mm—搅拌钩以特殊材料及工艺制造，永不变形，不锈钢料桶一次搅拌面粉； —电功率：220/380/1.0KW | 台 | 1 |  |  |  |
| 11  | 压面机 | MT-30 | —面团输送、折叠、揉压自动完成—最大压面能力：100KG/小时—喷漆外壳，接触食品部件为不锈钢或符合食品卫生材料生产部件 —功率：220V/1.1KW | 台 | 1 |  |  |  |
| 12  | 木面工作台 | 1800\*800\*800 | 产地品牌：厂制品 —采用优质SUS201/2B不锈钢板制作—台面为50mm厚高质按木，支架采用50×50×1.0mm矩形管配减震胶垫—立柱为Ø38\*1.0mm不锈钢管 —配不锈钢子弹调节脚。 | 台 | 2 |  |  |  |
| 13  | 双层平板工作台 | 1200\*700\*800 | 产地品牌：厂制品—采用优质SUS201/2B不锈钢板制造；—台面用料厚度1.0mm，加强筋1.0mm；—层板1.0mm，加强筋1.0mm； —立柱Φ38×1.0mm不锈钢圆管,配调节脚; | 台 | 8 |  |  |  |
| 14  | 四层平板货架 | 1200\*500\*1550 | 产地品牌：厂制品—采用优质SUS201/2B不锈钢板制作—骨架采δ1.0mm，层板为1.0mm厚的磨砂贴膜不锈钢板—立柱为Φ38不锈钢管，配不锈钢可调子弹脚。 | 台 | 2 |  |  |  |
| 15  | 大米架 | 1200\*500\*300 | 产地品牌：厂制品—采用优质SUS201/2B不锈钢板制作—骨架采δ1.0mm，层板为矩形方管，格栅—立柱为不锈钢方管。 | 台 | 20 |  |  |  |
| 16  | 五格保温台 | 1800\*700\*800 | 产地品牌：厂制品—采用优质SUS201/2B不锈钢板制作，配备食品级不锈钢保温分数盆； —立柱为Φ38无缝不锈钢圆管制作； —配优质不锈钢可调子弹脚×4； 电功率：220V/3KW | 台 | 8 |  |  |  |
| 17  | 留样柜 | 450\*500\*1200 | —采用不锈钢板制作； —本产品采用合资压缩机； —厚度为0.8mm,整体发泡，使用铜管； —温度范围为+5℃~-5℃，-6℃~-12℃，内藏式制冷铜管，液晶温度显示； —配优质万向脚轮；电功率：220V/0.7KW | 台 | 1 |  |  |  |
| 18  | 双门热风循环消毒柜 | 1380\*680\*1800 | —采用优质不锈钢制作—热风循环发泡商用消毒柜是经过多方技术融合，根据大型饮食场所所需求所设计的大空间消毒设备—超大功率消毒，100摄氏度立体循环风高温杀菌、杀毒效果彻底、无死角；适合各种大型酒店、宾馆、食堂等场所；—安全的超高温保险防止意外操作失误造成的不必要的损失；新颖的西式欧款设计，美观大方、安全可靠—电功率：220V/4.4KW | 台 | 2 |  |  |  |
| 19  | 四层格栅货架 | 1200\*500\*1550 | 产地品牌：厂制品—采用优质SUS201/2B不锈钢板制作—骨架采δ1.0mm，层板为矩形方管，格栅—立柱为Φ38不锈钢管，配不锈钢可调子弹脚。 | 台 | 20 |  |  |  |
| 20  | 翻门保洁柜 | 1200\*500\*1800 | 产地品牌：厂制品—优质SUS201/2B不锈钢冷轧板制造，要求柜壳1.0mm，加强筋1.0mm；—配不锈钢Φ51×1.0mm锥形管配4套重力调节脚。—设两层层板，配不锈钢子弹调节脚。 | 台 | 3 |  |  |  |
| 21  | 双缸柜式炸炉 | 700\*900\*940 | —升温快，温控范围大，均匀受热；—IPX4标准防水设计，四面可直接喷淋；—旋钮式温度调节，可调温度50~190℃，调温更加简单、精确；—独有宽电压设计，电网适应性强，确保设备正常工作；—高档不锈钢立体三防保护、防辐射机壳设计；—一体成型台面设计，框架结构设计，安全可靠，容易清洁。 —额定功率380V/12KW\*2 | 台 | 1 |  |  |  |
| 22  | 电饼铛 | YXD-45 | —采用上下铛设有不同温度档位，可同时加热也可单独使用下档加热，独立控档； —上下档结构严密在烙制食品过程中保证食品的松软度；保持传统风味； —具有绝缘性、可靠性、升温快、使用寿命长、维修方便等特点；带电部件采取双重绝缘，安全性能好；—电功率：220V/5KW | 台 | 1 |  |  |  |
| 23  | 煮面炉 | 60型 | —采用上下铛设有不同温度档位，可同时加热也可单独使用下档加热，独立控档； —上下档结构严密在烙制食品过程中保证食品的松软度；保持传统风味； —具有绝缘性、可靠性、升温快、使用寿命长、维修方便等特点；带电部件采取双重绝缘，安全性能好；—电功率：380V/12KW | 台 | 1 |  |  |  |
| 24  | 全自动电热开水器 | 9KW60L | —步进式加热方式，电脑板控制，逐层进水，逐层加热，水不开不出水，出水100%纯开水。加热时内胆压力为零，有效保障内胆工作安全和使用寿命。—12v低压控制系统，安全放心。可根据用户需求安装自排水功能，可根据安装需要提供无下水安装设备。—机器工作状态显示时间、温度、加热状态、故障代码、电脑程控，触摸动态显示，出水温度40-100度自由设定，可自由设定多个工作时间段，每个时间段温度可单独控制，使用更节能，出水更健康。—机器一键智能变容，满足高峰和低谷用水，节约用电。 | 台 | 1 |  |  |  |
| 25  | 和面机 | 25KG | —采用优质不锈钢板制作，配大功率电机，用皮带传动确保长时间工作的效率； —电功率：380V/3KW  | 台 | 1 |  |  |  |
| 26  | 燃气矮仔炉 | 700\*700\*600 | 主板采用1.2mm不锈钢板；配广东强力猛火炉头，面座活动扁铁炉花铸铁制造； 炉头：9＂文华炉头及气制、气管、火种、火种制组成。炉脚采用Φ51×1.0mm不锈钢管制作，配不锈钢调节脚。配自动熄火保护装置。★1.具有地市级及以上检测机构出具的气源适配性检测合格的检验报告，提供具有 CMA 标识的(带有二维码可查询）第三方有权机构出具的检测报告扫描件加以证明。★ 2.依据GB35848-2018标准对运行噪声≤58dB(A)、干烟气中CO≤0.006、无熄火噪声，热电熄火保护装置开阀时间≤17.5s、闭阀≤16.5s，提供具有 CMA 标识的(带有二维码可查询）省级质检机构出具的所投产品的检测报告扫描件加以证明。 | 台 | 1 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **公司（盖章）：** |  **联系方式：** |  **总价：** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |