**采购需求及预算征集公告**

南昌市西湖文化旅游发展有限公司准备组织实施“南昌市西湖文化旅游发展有限公司餐饮管理分公司子羽路配餐中心厨房设备采购项目”采购与安装，为保证本项目的公平、公正、公开，现向潜在供应商公开征集采购需求及预算。

**1.项目名称：**南昌市西湖文化旅游发展有限公司餐饮管理分公司子羽路配餐中心厨房设备采购项目。

**2.征询供应商资格要求：**能够提供相关产品厂家或供应商。

**3.征询意见要求：**各供应商根据本项目的基本采购需求，提供市场报价及其它修改意见（详见回复函格式）。

**4.递交及联系方式：应征方须在递交截止时间前按附件参考格式将材料（纸质文件盖章后的扫描件PDF格式文件和电子WORD格式文件（技术参数及价格等内容可以word文档编辑）各壹份）发送至江西省机电设备招标有限公司采购咨询部邮箱cgzx@jxbidding.com。**

联系电话：13767570749；

联系人：伍先生；

联系地址：江西省南昌市东湖区省政府大院北二路92号。

**7.递交截止时间：**2025年7月23日17时止。

8.**其他说明：**

**①本项目的基本参数由采购人根据实际使用要求提出，上述技术参数中如有描述不准确、存在唯一性或者存在其他问题，可在征集材料中提出。**

**②特别说明：本方案征集公告仅作为本项目采购前期市场调研，所有征集的方案仅供采购单位参考，不作为正式采购依据，后续采购事宜请及时关注招标公告。**

**附件1：设备明细表**

**附件2：采购需求及预算征集回复函参考格式**

2025年7月21日

**附件1：设备明细表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **编号** | **设备名称** | **尺寸(WxDxH)** | **数量** | **单位** | **技术参数** | **产品图片** |
| 1 | 米饭生产线 | 15000mm×4000mm×3000mm | 2 | 台 | 说明：炊饭能力300KG/H; 定量洗米方式连续炊饭系统； 自动计量、洗米、浸泡； 高密度烧盘； 规格：15000×4000×3000(可变) 由米仓自动计量机、单槽洗米机、自动浸泡充填机、双排链炊焖饭主机、无动力辊道、自动翻转扒松机、米饭锅清洗装置、双层保温热能回收系统组成 | IMG_256 |
| 2 | 洗锅机 | 3450mm×1140mm×1360mm | 1 | 台 | 电量：28.07KW/3PH/380V。 规格：3450×1140×1360 主要由机架、进水系统、链条输送系统以及喷淋系统等组成。主要对炊饭后的锅进行清洗，循环使用。本机为连续清洗。 | IMG_257 |
| 3 | 长龙洗碗机 | 16000×1410×1800 | 2 | 台 | 产 量 ：2500~3000 套/h 总功率 ：84kw/380v 蒸汽接口：DN40，支管 DN25  蒸汽耗量：300kg/h 外形尺寸：16000×1410×1800mm 制造标准：板材为304#国标1.5MM 不锈钢板，主骨架为50\*50\*1.5国标不锈钢管，装饰、接渣板材为304#国标1.1MM 不锈钢板， 传动支架均为国标50\*50\*5mm厚的不锈钢角钢，底座钢板为8MM，进出口传动轴均为35mm 直径304#不锈钢材质；采用8mm304不锈钢支杆；螺丝螺母全部为304#不锈钢；，传动为链轮链条传动，变频调速。 说明：主要由不锈钢机架、自动初洗除渣、粗洗除渣排渣系统、清洗机、漂洗系统、强力吹水机构、传送系统、自动控制系统组成。自动除渣机通过水泵水流将残渣与餐盒分离，排渣通过反水出渣输送带将将残渣排到残渣收集口进行回收。 | IMG_258 |
| 4 | 洗箱风干线 | 12000\*1350\*1800 | 1 | 台 | 产量：500-800箱/h 功率：58kw/380v 蒸汽耗量：250kg/h 蒸汽接口：DN40，支管DN25 外形尺寸：12000×1370×1800mm 说明：板材为太钢304#国标1.5mm不锈钢板，主骨架为万利航50\*50\*1.5国标不锈钢管，装饰、接渣板材为太钢304#国标1.1mm不锈钢板，传动支架均为国标50\*50\*5mm厚的不锈钢角钢，底座钢板为8mm，进出口传动轴均为35mm直径304#不锈钢材质；采用8MM304不锈钢支杆；螺丝螺母全部为304#不锈钢；输送带材质为台湾集盛尼龙PA6，传动为链轮链条传动，变频调速，其他电器开关均为正泰品牌。喷淋采用上、下、左、右对冲式水流，下喷淋水压可调，可拆卸式专用喷淋臂；304 不锈钢堵头，激光切割喷孔；凹槽成型，双层过滤，水箱采用独立阶梯式设计，保证水箱清洁度。 | IMG_259 |
| 5 | 洗勺机 | 1800\*1300\*1700 | 2 | 台 | 产量：4000只/h 功率：22kw/380v 外形尺寸：1800×1300×1700mm 配置：凌霄不锈钢水泵1\*1.5kw，电加热1\*9kw，高温风机1\*2.2kw，烘干加热1\*9.0kw，电汽两用，滚筒电机1\*0.75kw，德弗变频调速。 1、采用滚筒式旋转运行，程序控制，自动一体完成汤勺初洗、清洗、空水、风切、烘干完成流程； 2、采用大循环水设计； 3、采用大功率不锈钢水泵冲洗。 4、全不锈钢设计。 | IMG_260 |
| 6 | 消毒库 | 13200\*13088\*2500mm | 200 | m³ | 电源 AC 380V/ KW。 一、供货内容及说明-- 提供消毒烘干保管库库整体解决方案。包括库体搭建、高温风机、加热器、环境排风\除湿、运风管道及保温、空气过滤、库内环境空气处理、库内防撞护栏、智能化控制系统等全套设备负责安装、调试及人员培训。 二、设备原理—— 高温热风杀毒+紫外线+臭氧综合消毒方式。 三、消毒效果执行标准-- 符合GB14934-2016《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》相关要求。 四、设备功能-- 1、高温热风消毒（干式物理消毒）。 2、餐具及用具高温烘干。 3、餐具及用具存放期间灭菌保管。 4、智能化控制。 五、库内温度检测点数量—— 1、共3 路，2路带控制，1路带极限保护。温度：Rt15-100℃（空库工况）。 六、升温时间—— 1、Rt℃15～90℃约需 30 分钟。（空库工况） 七、房体部分—— 1、库体部分：双面 0.5mm厚304 不锈钢100 保温手工板搭建而成，耐高温型，六面密封，保温棉容重不低于 120k，进口高温胶复合，重型压床压制而成。防火等级 A 级。 2、顶板：单面0.5mm厚 304 不锈钢单面玻镁，100mm 保温手工板搭建而成，耐 高温型，六面密封，保温棉容重不低于 120k，高温胶复合，重型压床压制而成，防火等级 A 级。 3、耐高温专用门： 304 不锈钢门钢制门,带观察窗，防火等级 A 级。 4、专用防撞护栏： 1） 材料：不锈钢材质。2）库内一周防撞保护。 八、加温加热系统—— 1、运风结构：底出顶回，强对流运风结构模式。 2、加热器：304 不锈钢。 3、加热器：镍铬合金加热管+304 不锈钢内胆镀锌材质+50mm 保温层 4、运风管道：采用 304 不锈钢板加工，50mm 厚保温棉、0.8 镀锌板外壳。 5、运风风机：风机采用高温离心风机，耐高温为 200℃ 。 6、风口百叶：采用 304 不锈钢定做而成。 九、智能化控制系统—— 1、控制部分： 1）采用7寸触摸屏控制器一台，plc 程序控制一套。 2）工作一共为三个阶段： 烘干阶段、消毒阶段、保管阶段。 3）预约功能： 设定启动时间。 4）预热功能： 设定预热温度和时间，确保拿出来的餐具有一定温度。 5）专门针对三餐项目，设计了降温功能，解决早餐和午餐餐具消毒后再次利用时温度过高引起的不便 6）各工作阶段的智能识别和自动化工作。 7）运行中设备故障报警记录，方便设备维修和组件维护。 8）设备运行的温度、时间、湿度等参数，系统可以自动存储，方便导入电 脑，作为 HACCP 溯源管理系统。 2、主要控制元器件主要采用施耐德、三菱、台达等品牌。 十、烘干系统—— 1、对用具进行烘干； 2、补进新风过滤净化。 十一、用具灭菌保管系统—— 1、消毒烘干后，器具保存期间，对库内环境空气进行灭菌处理。 2、当进入保管阶段后，空气灭菌设备自动开启，解决餐具在存放期间的细菌滋生繁殖问题。 3、0-48小时灭菌保管。 十二、安全保护系统—— 1、误操作保护：室内安装有机械温度探头，独立于 plc 控制之外。当操作人 员设定的温度超过了设计温度和使用温度时，自动切断电源并打开排风功能，报警灯开始报警。 2、超温报警:plc 程序设定超温了范围或者固定值,当超过这个范围时,切断电 或打开排风并报警。 3、加热器保护：在加热器内安装有温度感应探头，当风机故障时，电源自动 断开，排风打开，报警灯开始报警。 4、电源故障保护:当电压低,即控制部分打不开；电器外壳及库板均接地保护。 5、报警：超温报警，电机故障报警等，报警时同时切断电源，机械式超温双重保护。 6、风机反转保护。 7、探头失灵，备用温度保护和控制。 十三、制造技术及工艺—— 1、电器零部件均采用国内国际知名品牌，保证了零部件的通用性。  2、电器线路均按国家标准制做。 3、房体均匀度与精度均按国家标准设计，精度高而且准确。  4、加热配件是通过热力学计算后生产，减少浪费和不足。  5、消毒库材料均为零散材料，运输到现场后拼装搭建 十四、资质报告—— 1、提供消毒卫生许可证：具有消毒产品生产企业卫生许可证书(消毒灭菌因子：干热、紫外线、臭氧)复印件加盖制造商公章。 2、知识产权自主性：提供智能化餐具消毒烘干库专利证书。 3、知识产权自主性：提供智能化餐具消毒烘干库控制系统软著证书。 4、提供具有CMA或CNAS认证的第三方检测机构出具的产品检测报告（GB 4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属及合金材料及制品》复印件加盖制造商公章。 4.提供具有CMA或CNAS认证的第三方检测机构出具的产品检测报告复印件加盖制造商公章（依据GB14934-2016《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》2h烘干消毒后检测，样品不得检出阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、沙门氏菌）。 5.提供具有CMA或CNAS认证的第三方检测机构出具的产品检测报告复印件加盖制造商公章（依据GB14934-2016《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》48h灭菌保管后检测，样品不得检出大肠菌群、沙门氏菌）（筷子、碗、餐盘）。 | 定制 |
| 7 | 水靴消毒柜 | 1200\*400\*1800 | 6 | 台 | 采用SUS201不锈钢，1.0实厚0.88，横四竖六，平顶24门，门内无隔板，后背带夹层，带紫外线臭氧消毒，带开关、定时器、指示灯机械控制，门单封，其他单封，门上转舌锁、插排口。门高240长268 | IMG_261 |
| 8 | 六工位分拣台（叶茎类） | 2620×970×1000mm | 1 | 台 | 外形尺寸:2620X970X1000mm 工作台规格:470X300mm 工作台规格:470x300mm 电源:220V 单相50Hz 功率:0.18Kw 进料口高度:880mm 出料口高度:800mm 输送带有效宽度:160mm | IMG_262 |
| 9 | 大型切菜机（叶茎类） | 1240×680×1180mm | 1 | 台 | 机器尺寸:1240X680X1180mm 切片厚度:2-6mm 切条尺寸:3X3mm以上 切割长度:0-60mm 皮带宽:160mm 产量:800-1500Kg/H 电源:220V单相50Hz 马力:2.5HP 重量:130Kg 功率:1.5kw | IMG_263 |
| 10 | 提升机（叶茎类） | 3000\*600\*1700mm | 1 | 台 | 尺寸：3000\*600\*1700mm 产量：800-1000kg/h 电压：380V 功率：0.37kW | IMG_264 |
| 11 | 水流式清洗机（叶茎类） | 3800×1710×1650mm | 1 | 台 | 设备尺寸：3800×1710×1650mm 电压：380V三相50Hz 设备总功率：4.4Kw 处理能力：800-2000Kg/h 机器总容量：1300L 过滤槽容量：760L | IMG_265 |
| 12 | 水流式清洗机（叶茎类） | 3800×1710×2030mm | 1 | 台 | 设备尺寸：3800×1710×2030mm 电压：380V三相50Hz 设备总功率：4.4Kw 处理能力：800-2000Kg/h 机器总容量：1300L 过滤槽容量：760L | IMG_266 |
| 13 | 回程输送（叶茎类） | 2000×800×930mm | 1 | 台 | 外形尺寸：2000×800×930mm 功率：0.18Kw 进口高度：880mm 出口高度：700mm 皮带宽度：300mm 输送速度：0.33m/s | IMG_267 |
| 14 | 六工位分拣台（根茎类） | 2620×970×1000mm | 1 | 台 | 外形尺寸:2620X970X1000mm 工作台规格:470X300mm 工作台规格:470x300mm 电源:220V 单相50Hz 功率:0.18Kw 进料口高度:880mm 出料口高度:800mm 输送带有效宽度:160mm | IMG_268 |
| 15 | 大型切菜机（根茎类） | 1240×680×1180mm | 1 | 台 | 机器尺寸:1240X680X1180mm 切片厚度:2-6mm 切条尺寸:3X3mm以上 切割长度:0-60mm 皮带宽:160mm 产量:800-1500Kg/H 电源:220V单相50Hz 马力:2.5HP 重量:130Kg 功率:1.5kw | IMG_269 |
| 16 | 提升机（根茎类） | 3000\*600\*1700mm | 1 | 台 | 尺寸：3000\*600\*1700mm 产量：800-1000kg/h 电压：380V 功率：0.37kW | IMG_270 |
| 17 | 水流式清洗机（根茎类） | 3800×1710×1650mm | 1 | 台 | 设备尺寸：3800×1710×1650mm 电压：380V三相50Hz 设备总功率：4.4Kw 处理能力：800-2000Kg/h 机器总容量：1300L 过滤槽容量：760L | IMG_271 |
| 18 | 水流式清洗机（根茎类） | 3800×1710×2030mm | 1 | 台 | 设备尺寸：3800×1710×2030mm 电压：380V三相50Hz 设备总功率：4.4Kw 处理能力：800-2000Kg/h 机器总容量：1300L 过滤槽容量：760L | IMG_272 |
| 19 | 回程输送（根茎类） | 2000×800×930mm | 1 | 台 | 外形尺寸：2000×800×930mm 功率：0.18Kw 进口高度：880mm 出口高度：700mm 皮带宽度：300mm 输送速度：0.33m/s | IMG_273 |
| 20 | 双排自动洗蛋系统（水箱泡蛋+输送提升+毛刷清洗喷淋）（打蛋线） | 3950L\*1000W\*1200±50H mm | 1 | 台 | 1.用于鸡蛋的自动化清洗与消毒处理，可高效去除鸡蛋表面的污垢、细菌及杂质； 2.水箱泡蛋：初步软化鸡蛋表面污垢，便于后续清洗； 3.毛刷清洗：机械毛刷摩擦去除顽固污渍，提升清洁效率； 4.喷淋消毒：高压水流冲洗及消毒喷淋，杀灭表面细菌，确保蛋品卫生； 5.自动化输送：内置输送提升装置，实现鸡蛋从浸泡到清洗的全流程自动化流转，减少人工搬运； 6.卫生设计：采用 SUS304 不锈钢材质，耐腐蚀、易清洁，符合食品级卫生标准；支腿可调节，适应不同地面环境； 7.机身: SUS304不锈钢板折弯而成； 8.支腿: 不锈钢焊接附不锈钢关节调整脚； 9.电机: 调速电机； 10.电源:0.37KVA； 11.产能：8000枚/h。 | IMG_274 |
| 21 | 风干机（打蛋线） | 1500L\*459W\*1400±50H mm | 1 | 台 | 1.主要用于清洗后蛋品表面风干处理，过强制气流快速去除物体表面水分，为后续加工提供干燥条件，避免潮湿导致的细菌滋生或加工质量问题； 2.高效风干：通过风机产生强劲气流，吹除物体表面水分，缩短干燥时间，提升生产线效率； 3.自动化输送：采用食品级工程塑料传送带，实现物料连续输送，配合调速电机可根据需求调整风干时间，适配不同物料的干燥需求； 5.卫生设计：机身采用 SUS304 不锈钢材质，耐腐蚀、易清洁，符合食品级卫生标准；支腿可调节，适应不同安装环境； 6.食品级工程塑料传送带； 7.机身: SUS304不锈钢板折弯而成； 8.支腿: 不锈钢焊接 附不锈钢关节调整脚； 9.电机: 调速电机。 | IMG_275 |
| 22 | 全自动磕蛋机（打蛋线） | 1400\*1400\*1100mm | 1 | 台 | 1用于规模化鸡蛋的自动化磕蛋与蛋液分离，可高效完成鸡蛋破壳、蛋液收集及蛋壳分拣，替代人工操作，提升蛋液生产的自动化程度与卫生标准； 2.多工位同步磕蛋：配备 24 个磕蛋头，可同时对 24 枚鸡蛋进行定位、敲击破壳，实现批量高效作业； 3.自动供蛋系统：通过传送带或提升装置将鸡蛋有序输送至磕蛋工位，减少人工上料； 4.PLC 可编程控制：通过预设程序自动调节磕蛋力度、供蛋速度等参数，适配不同大小的鸡蛋，降低破壳不均或蛋液污染风险； 5.磕蛋头数：24； 6.能力：10000颗/小时。 | IMG_276 |
| 23 | 蛋液过滤机（打蛋线） | 1500L\*500W\*1200H（mm） | 1 | 台 | 1.主要用于磕蛋后的蛋液精细化处理，通过过滤去除蛋液中残留的碎蛋壳、蛋膜等杂质，并同步完成蛋液搅拌均质化。 2.机身: SUS304不锈钢板折弯而成 3.支腿: 不锈钢焊接 附不锈钢关节调整脚。 4.能力：500公斤/小时 | IMG_277 |
| 24 | 通道式消毒柜 | 2000\*3100\*1760mm | 3 | 台 | 不锈钢制作，板厚1.0mm |  |

**附件2：**

**采购需求及预算征集回复函参考格式**

项目名称：南昌市西湖文化旅游发展有限公司餐饮管理分公司子羽路配餐中心厨房设备采购项目设备

公司名称：（盖章）

联系人：

联系电话：

电子邮箱：

1. 报价清单

| **编号** | **设备名称** | **尺寸(WxDxH)** | **数量** | **单位** | **品牌** | **型号** | **市场价格（元）** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 米饭生产线 | 15000mm×4000mm×3000mm | 2 | 台 |  |  |  |
| 2 | 洗锅机 | 3450mm×1140mm×1360mm | 1 | 台 |  |  |  |
| 3 | 长龙洗碗机 | 16000×1410×1800 | 2 | 台 |  |  |  |
| 4 | 洗箱风干线 | 12000\*1350\*1800 | 1 | 台 |  |  |  |
| 5 | 洗勺机 | 1800\*1300\*1700 | 2 | 台 |  |  |  |
| 6 | 消毒库 | 13200\*13088\*2500mm | 200 | m³ |  |  |  |
| 7 | 水靴消毒柜 | 1200\*400\*1800 | 6 | 台 |  |  |  |
| 8 | 六工位分拣台（叶茎类） | 2620×970×1000mm | 1 | 台 |  |  |  |
| 9 | 大型切菜机（叶茎类） | 1240×680×1180mm | 1 | 台 |  |  |  |
| 10 | 提升机（叶茎类） | 3000\*600\*1700mm | 1 | 台 |  |  |  |
| 11 | 水流式清洗机（叶茎类） | 3800×1710×1650mm | 1 | 台 |  |  |  |
| 12 | 水流式清洗机（叶茎类） | 3800×1710×2030mm | 1 | 台 |  |  |  |
| 13 | 回程输送（叶茎类） | 2000×800×930mm | 1 | 台 |  |  |  |
| 14 | 六工位分拣台（根茎类） | 2620×970×1000mm | 1 | 台 |  |  |  |
| 15 | 大型切菜机（根茎类） | 1240×680×1180mm | 1 | 台 |  |  |  |
| 16 | 提升机（根茎类） | 3000\*600\*1700mm | 1 | 台 |  |  |  |
| 17 | 水流式清洗机（根茎类） | 3800×1710×1650mm | 1 | 台 |  |  |  |
| 18 | 水流式清洗机（根茎类） | 3800×1710×2030mm | 1 | 台 |  |  |  |
| 19 | 回程输送（根茎类） | 2000×800×930mm | 1 | 台 |  |  |  |
| 20 | 双排自动洗蛋系统（水箱泡蛋+输送提升+毛刷清洗喷淋）（打蛋线） | 3950L\*1000W\*1200±50H mm | 1 | 台 |  |  |  |
| 21 | 风干机（打蛋线） | 1500L\*459W\*1400±50H mm | 1 | 台 |  |  |  |
| 22 | 全自动磕蛋机（打蛋线） | 1400\*1400\*1100mm | 1 | 台 |  |  |  |
| 23 | 蛋液过滤机（打蛋线） | 1500L\*500W\*1200H（mm） | 1 | 台 |  |  |  |
| 24 | 通道式消毒柜 | 2000\*3100\*1760mm | 3 | 台 |  |  |  |

二、其他意见（如基本采购需求如**有描述不准确、存在唯一性或者存在其他问题**）