

[ID44068]2026 年食堂硬件提升项目更正内容

原招标文件：

第一章 投标邀请

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

投标截止时间、开标时间：2026 年 8 月 24 日 9 点 00 分（北京时间）。

地点：北京市政府采购电子交易平台。

第四章 评标程序、评标方法和评标标准

二、评标标准

序号	评分因素		分值	评分标准
3	技术部分	技术参数	26	所投产品技术参数指标全部满足招标文件要求的，得 26 分。每有一项#指标不满足，扣 0.5 分；每有一项一般指标不满足，扣 0.02 分，扣完为止。
		质量保障方案	10	提供针对本项目产品质量保障方案，包括①质量管理体系②质量保障措施。 内容详细，专门针对本项目，符合采购需求和实际情况视为符合；内容属于通用类，部分针对本项目，部分符合实际情况视为部分符合；内容简略，非专门针对本项目，不符合实际情况视为不符合。以上每一项，符合得 5 分，部分符合得 2 分，不符合得 1 分，未提供得 0 分。

第五章 采购需求

一、货物需求一览表

技术参数指标分为#和一般指标。#代表重要指标，无标识代表一般指标。

序号	名称	参数	数量	单位
4	开水器	规格：615*465*1800mm（±5%）	1	台

		1、加热内胆：≥70 升； 2、电源/功率：380V/50Hz，≥6KW； 3、出水方式：一开一直饮； 4、过滤配置：采用 RO 反渗透膜过滤，净水流量≥1.06L/min，额定总净水量≥10000L； 5、智能控制：带有定时开关机功能、故障报警、滤芯更换提醒等功能； #6、节水要求：产品取得节水认证证书。（提供与投标产品品牌型号一致的产品节水认证证书）		
13	压面机	规格：1150*620*1380mm（±5%） 1. 设备产量：≥60kg/h 2. 电压：380V 功率：≥1.5kw 3. 加大防护网，有效保护使用者安全。 4. 斜齿轮单边旋转调节，方便快捷。装上不同面刀，可制作多种规格面条，还可压馄饨皮，饺子皮，包子皮，馒头皮等。 #5、设备不锈钢外壳材质符合 GB4806.9-2023 标准要求、密封圈为合成橡胶材质符合 GB4806.11-2023 标准要求。（提供检测报告及食品接触产品安全认证证书） #6、设备所使用不锈钢外壳材质，依据“GB/T10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》、GB/T6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评级》”标准进行测试，通过 48h 盐雾盐雾试验后，样品表面未出现明显锈蚀，破坏面积≤0.25%，外观评级达到 8 级或以上。（提供检测报告）	1	台
3	单头大锅灶	规格：1250*1350*800mm（±5%） 1、采用节能炉头，配双针电子点火探针和熄火探针，自动电子点火； 2、具备熄火保护功能； 3、配套≥550W 小功率中压静音风机； 4、配套风气联动装置； 5、炉体外表面及台面采用食品级 SUS304 不锈钢板，台面下嵌 10mm 防火耐热保温棉；台面厚度≥1.5mm，后靠及顶板厚度≥1.2mm，前面板及左右侧板≥1.2mm；炉架采用 40*40*4 国际角铁；炉腿采用 51mm 不锈钢圆管，配 4 只重力调节脚； 6、炉体后靠摇摆龙头，配全不锈钢摇摆冷水龙头； 7、开关采用金属按钮。 8、燃气接口：Φ40，进/排 15mm/40mm； #9、提供符合 GB 4806.9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》的试验报告及食品接触产品安全认证证书； #10、提供符合 GB 30720-2025 的节能产品认证证书； #11、提供符合 CQC/PV11033-2026、GB 30720-2025 的环保产品认证证书。	6	台

4	毛刷去皮机	规格：1280*750*980mm（±5%） 1、电压；380V 功率≥1.1kw。 2、工作效率：400-500kg/h， #3、所投设备依据 SB/T10938-2012、GB16798-2023、GB/T3768-2017 等标准检测，主要零部件质量要求、电气安全、卫生要求、机械安全要求、噪声空载、外观要求、装配要求、运转、温升等测试或评定判定均为合格；且满足：轴承温升≤35K，接地电阻≤0.1Ω、空载噪声小于等于 78dB（A）。（提供检测报告） #4、所投设备食品接触部位均采用食品级合规材质：设备外壳不锈钢板符合 GB 4806.9-2023；骨架油封符合 GB 4806.11-2023。（提供检测报告及食品接触产品安全认证证书）	1	台
3	多功能切菜机	规格：1160*530*1260mm（±5%） 1、电压：220；功率：≥1.5KW； 2、标配刀具：直刀、曲线刀、20mm 方块刀； 3、配自动断电保护装置，加工能力每小时≥500-800KG #4、所投设备依据 SB/T238-2008、GB16798-2023、GB/T3768-2017 等标准检测，一般技术要求、主要零部件质量、外观要求、装配要求、性能要求、安全卫生要求、噪声、警示标志、标志等所检项目判定为合格；且满足：轴承温升≤35K、刀片刃口与底刀轴向装配间隙≤0.5mm、接地电阻≤0.1Ω、空载噪声≤78dB（A）。（提供检测报告） #5、所投设备依据 GB/T17625.2-2007、GB/T4343.2-2020、GB/T17626.2-2018 标准进行试验，对“电压变化、电压波动和闪烁、静电放电抗扰度试验”试验结果均为合格。（提供检测报告）	1	台

现更正为：

第一章 投标邀请

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

投标截止时间、开标时间：2026 年 9 月 2 日 9 点 00 分（北京时间）。

地点：北京市政府采购电子交易平台。

第四章 评标程序、评标方法和评标标准

二、评标标准

序号	评分因素		分值	评分标准
3	技术部分	技术参数	26	所投产品技术参数指标全部满足招标文件要求的，得 26 分。每有一项指标不满足，扣 0.03 分，扣完为止。
		质量保障方案	10	提供针对本项目质量保障方案，包括①供货质量保障措施②安装质量保障措施。内容详细，专门针对本项目，符合采购需求和实际情况视为符合；内容属于通用类，部分针对本项目，部分符合实际情况视为部分符合；内容简略，非专门针对本项目，不符合实际情况视为不符合。以上每一项，符合得 5 分，部分符合得 2 分，不符合得 1 分，未提供得 0 分。

第五章 采购需求

一、货物需求一览表

序号	名称	参数	数量	单位
4	开水器	规格：615*465*1800mm（±5%） 1、加热内胆：≥70 升； 2、电源/功率：380V/50Hz，≥6KW； 3、出水方式：一开一直饮； 4、过滤配置：采用 RO 反渗透膜过滤，净水流量≥1.06L/min，额定总净水量≥10000L； 5、智能控制：带有定时开关机功能、故障报警、滤芯更换提醒等功能。	1	台

13	压面机	规格：1150*620*1380mm（±5%） 1. 设备产量：≥60kg/h 2. 电压：380V 功率：≥1.5kw 3. 加大防护网，有效保护使用者安全。 4. 斜齿轮单边旋转调节，方便快捷。装上不同面刀，可制作多种规格面条，还可压馄饨皮，饺子皮，包子皮，馒头皮等。	1	台
3	单头大锅灶	规格：1250*1350*800mm（±5%） 1、采用节能炉头，配双针电子点火探针和熄火探针，自动电子点火； 2、具备熄火保护功能； 3、配套≥550W 小功率中压静音风机； 4、配套风气联动装置； 5、炉体外表面及台面采用食品级 SUS304 不锈钢板，台面下嵌 10mm 防火耐热保温棉；台面厚度≥1.5mm，后靠及顶板厚度≥1.2mm，前面板及左右侧板≥1.2mm；炉架采用 40*40*4 国际角铁；炉腿采用 51mm 不锈钢圆管，配 4 只重力调节脚； 6、炉体后靠摇摆龙头，配全不锈钢摇摆冷水龙头； 7、开关采用金属按钮； 8、燃气接口：Φ40，进/排 15mm/40mm。	6	台
4	毛刷去皮机	规格：1280*750*980mm（±5%） 1、电压：380V 功率≥1.1kw。 2、工作效率：400-500kg/h。	1	台
3	多功能切菜机	规格：1160*530*1260mm（±5%） 1、电压：220；功率：≥1.5KW； 2、标配刀具：直刀、曲线刀、20mm 方块刀； 3、配自动断电保护装置，加工能力每小时 500-800KG。	1	台

天行健项目管理咨询（北京）有限公司

2026 年 8 月 17 日