

用户需求书

一、基本要求

1、投标人应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供货物的品质、性能和使用寿命至关重要。所有货物必须是全新、安全，无毒。

2、投标人提供的货物应根据国家现行相关标准和招标文件要求进行加工和生产，并根据项目地点环境相应设有三防措施（防潮、防腐、防锈）。

3、招标人保留在合同签订或项目需求发生变化时，变动货物数量的权利，投标人应积极配合，且合同货物综合单价不因此而改变。

4、投标人应对投标内容所涉及的版权、商标、专利、设计等知识产权承担责任，并负责保护甲方的利益不受任何损害。一切由于知识产权涉嫌侵权引起的仲裁、诉讼、行政处理等法律纠纷，均由投标人承担所有责任和所有费用。由此给招标人造成损失的，投标人应予赔偿并承担全部法律责任。

5、投标人应明白任何标书图纸与规范及差异之处，图纸及标书中所示规范需全面执行。招标书内之机电及建筑图可能对实际工程之要求未能全部反映。投标人必须具有自行审核机电及建筑设计图纸是否满足厨房设备要求的能力。

6、本次招标的厨房设备名称、数量、厨房设备规格说明、供应及安装技术规范、要求等详见《广州农行大厦项目厨房设备采购及相关服务技术规格书》。

7、材料品牌表

(1)招标人在招标文件中推荐了材料设备品牌/厂家的，推荐投标人在此材料品牌表中选择使用。如投标人未注明选用投标品牌的，则中标后招标人有权在推荐的材料设备品牌表内指定，且材料设备价格不予调整。对于本次招标技术规格书未推荐材料设备品牌的，由投标人在市场上选用中高档次产品，其技术参数需满足或优于招标文件和技术规格书要求。

(2)合同执行过程中，若投标人须变更投标报价时选用的材料设备品牌/厂家的，应从招标人推荐的《广州农行大厦项目厨房设备采购及相关服务工程材料设备推荐品牌范围一览表》内进行选择并经招标人审批确认，且其报价清单中的材料设备价格不再调整。

(3)合同执行过程中，因非投标人的原因导致确实无法从招标人推荐的《广州农行大厦

项目厨房设备采购及相关服务工程材料设备推荐品牌范围一览表》选用的，投标人应推荐 3 个设备品牌报招标人审核，上报的材料设备品牌须与招标人推荐的材料设备品牌同档次（或优于所列档次）品牌，经招标人审核确认后实施，并且费用不予增加。

（4）投标人在投标文件中可以根据提供的设计方案做适当调整，选用其它替代品牌，但这些替代要实质上相当（或优）于《广州农行大厦项目厨房设备采购及相关服务工程材料设备推荐品牌范围一览表》的要求，其品牌品质（品牌知名度、技术标准和等级）应当相当（或优）于推荐品牌，同时投标人须在投标文件中明确所选用主要材料、设备的品牌、厂家以及质量等级，并且应当符合招标文件要求。

8. 行政审批

厨房设备涉及卫生及消防报建，本项目作为其中一部分工程，投标人需确保其设备及安装可通过消防验收、环保验收或食药监验收（如需），相应费用已包含在投标总价中。

9. 验收标准

供应商所供设备的材料、制造、测试、安装、验收应不低于中华人民共和国国家标准，还须符合国家和地方的工程质量、环保、卫生防疫等现行有关标准的规定，若有最新国家及行业标准、规范，按最新标准、规范执行。若项目未通过验收时，投标人须无条件配合整改，所产生费用均由投标人承担，若造成发包人损失，投标人须向发包人进行赔偿。

（1）GB4806.4-2016《食品安全国家标准 陶瓷制品》

（2）GB4806.5-2016《食品安全国家标准 玻璃制品》

（3）GB4806.7-2023《食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品》

（4）GB4806.9-2023《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》

（5）GB4806.11-2023《食品安全国家标准食品接触用橡胶材料及制品》

（6）GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第 1 部分：通用要求》

（7）GB4706.52-2008《家用和类似用途电器的安全商用电炉灶、烤箱、灶和灶单元的特殊要求》

（8）GB4706.34-2008《家用和类似用途电器的安全商用电强制对流烤炉、蒸汽炊具和蒸汽对流炉的特殊要求》

（9）GB4706.50-2008《家用和类似用途电器的安全商用电动洗碗机的特殊要求》

（10）GB4706.35-2008《家用和类似用途电器的安全商用电煮锅的特殊要求》

（11）GB4706.37-2008《家用和类似用途电器的安全 商用单双面电热铛的特殊要求》

(12)GB4706.38-2008《家用和类似用途电器的安全商用电动饮食加工机械的特殊要求》

(13) GB/T2139.1~2139.7~1995 《不锈钢厨具设备》

(14) GB17988-2000 《食具消毒安全和卫生要求》

(15) GB18483-2004 《饮食业油烟排放标准》

(16) GB/T 5750-2006 《生活饮用水卫生标准检验方法》

(17) JB/T 10563-2006 (一般用途离心通风机技术条件)

(18) CNCA-C18-03: 2014 《灭火设备产品强制性产品认证实施规则》

(19) CCCF-CCC-MHSB-02 《强制性产品认证实施细则》

10. 备品备件移交

投标人须不低于按技术规格书的要求向发包人移交附赠的备品备件,以供发包人今后维护使用。

二、厨房设备供应商(以下简称「投标人」)的工作范围

工作范围:包括但不限于本体及零配件的厨房设备的二次深化设计(需满足申办食品经营许可证要求),风机(含排烟风机、低空油烟净化器、离心式风机等)电源,自上级配电箱(不含配电箱)至排油烟风机控制箱、离心风机等电源配线配管,设备的供货、包装、运输(由生产加工地运输到工地现场甲方指定地点)、装卸、仓储、保管(含验收完成前的保管)、落地交货、保险、安装、拆改及修复、设备对应的接电、上下水等、测试、调试(含系统联合调试)、排油烟(除竖向管道外)及厨房设备用通风、补风等管道施工、报建、验收(含消防验收等必要的验收和审查)、指导培训甲方相关工作人员对厨房设备的日常清洁维保、质保期及质保期内维护保养及其他相关服务内容、增值税、合同明示或暗示的风险、责任和义务涉及费用、实施过程中应预见和不可预见费用等,包括但不限于以下内容:

1、根据招标图纸、文件,提供所需劳动力、材料、设备、服务、包装货运、全套施工图纸等,包括在招标图纸上、文件上未有提及,但有合理需要的其他内容。

2、为施工安全或合理操作设备所需要的一些设备、工具或材料,无论是否为厨房设备本身配件,承包商应予充分考虑,不能索取额外费用。

3、提供其它有关安装单位接驳水管、电气、通风等接点图纸,以便其它有关安装单位

能分别施工安装。

4、招标图纸上所示尺寸仅用以显示该等设备所占的地方及位置。设备实际尺寸需按项目现场情况来量度，投标人应在采购设备前现场核实尺寸；如出现问题，应在保证功能使用的基础上进行厂制品修改。

5、投标人提供的设备及系统，需符合整个项目的使用需求，以便于招标人接入及使用。

6、投标人需应提供准确的厨房设备所需的配备设施及材料，若该配备设施及材料在招标中未有提及，但由于安全上或操作上有需要，则投标人仍要提供，且不能索取额外费用。

7、投标人应注意工程现场可能存在其他施工方同时作业的情况。投标总价中应包括与其他施工方工作协调的相关费用。投标人应予充分考虑，不能因此索取额外费用。

8、此合同包括每件餐饮设备之供应、安装、调试、保修及一切其它有关事项，含协助甲方或其指定代表参与政府部门要求的会议，以能获取此项工程所需的批核及许可证，如因现场或当地政府原因需修改图纸，承包商应作合理修改并提交甲方审批。

9、主要设备及物料于订购前需取得甲方或相关厨房运营单位书面批核，投标人需对其因不能提交、延迟提交或资料数据错误等造成的延误或任何问题负上全责。

10、投标人需自行核算，其中需包括但并不限于以下数据：

- (1) 设备安装所需的结构、承重、地台、窗洞等细节参数；
- (2) 根据合同设备规格所需之装置用料，配件及配套等。
- (3) 如计算中有任何问题，投标人需进行积极正面的协调，并提交给甲方或相关厨房运营单位审批。
- (4) 基于能安全及适当地安装及操作设备，投标人需提供制造商建议使用的一切特别配套及合理的安全设施，以便工地施工。
- (5) 投标人应和总承包商提出所需及合理的墙洞、地坑以供适当地接驳厨具上之管道、电力、抽气及冷冻装置等。在开放厨房区域，投标人应与室内装修或其它有关第三方单位进行协调，并提出既保证功能、又美观的接驳位置。
- (6) 符合实际工地情况的厨房设备尺寸。
- (7) 所有已接纳的代用设备若尺码或机电计算跟原本规格要求有异，投标人应在中标后

立即提出，并与有关顾问进行协调，做出专业及适当的修改。

(8) 提供详细及符合比例的设备平面图、设备机电接驳位置图及此工程上与其它施工单位配合所需的图纸或数据，以呈交予甲方或所指定代表审批。

(9) 一切所需的实际尺寸及数据，需按工地情况为准。

(10) 由机电接驳位至设备安装之连接需包括下列材料，配件及配套：

- a. 所有电器从强电井或厨房预留电位到设备的连接。
- b. 所有供水接驳位至设备的热水及冷水水管应包括所需配套及隔热要求。
- c. 所有从厨房设备至排水连接位，包括配件及隔气，等等。
- d. 所有分体式冷冻系统至冷库或雪柜之安装需包括配套，闸制及隔冷材料等等之装置。
- e. 所有从厨房设备至冷凝水管需安装所需的闸制，控制阀，隔冷装置及附件。
- f. 所有冷库的冷凝废水管道至排水管需安装发热器，隔冷材料及所需之配件。
- g. 需包括所有大冷冻库的压缩机架及支架。
- h. 排烟罩，冷库和任何其它设备的照明装置，应符合标书说明的照明标准。
- i. 排烟罩及有关之炉具需提供连接点给大厦监察系统及火警系统接驳之用。
- j. 所有由天花至设备所外露的冷热水管，蒸气和冷凝管等需用不锈钢加封。
- k. 设备与墙位因平衡导致的空隙需以不锈钢填补。
- l. 冷库板与隔墙的空隙需以不锈钢填补。
- m. 投标人需提供每件设备运送及安装所需的时间表，并得到甲方批准。

(11) 根据政府职能部门及甲方相关要求，本工程为明厨亮灶工程，明厨亮灶工程由其他单位实施，本工程承包人需完成配合工作。

(12) 须严格按照图纸和技术要求委派有经验的技术人员进行货物的安装，并确保安装能以适当和有效的方法进行，若因现场装修或设备设施位置需局部调整才能满足供应设备设施的安装要求，则供应商免费进行调整，确保所供应的设施设备安装符合要求，且不破坏原有装修风格及设备设施，整体美观、简洁大方。

（13）投标单位需在项目交付后协助建设单位办理职工饭堂食品经营许可证等相关行政申报审批工作，且相关费用在合同报价时综合考虑，不再额外计取。

三、工期要求

- 1. 本工程合同工期：60 日历天，其中厨房设备交货工期：45 日历天，安装、调试及验收工期：15 日历天，暂定开工日期：2025 年 8 月 20 日；暂定竣工日期：2025 年 10 月 19 日。具体开工日期以现场具备施工条件且在以监理单位签发的开工令日期为准。
- 2. 中标人在签订合同后，须开展厨房设备深化设计工作。

四、其它要求

- 1、投标人应提示甲方任何标书图纸与规格书遗漏及差异之处。任何指示于图纸上而未包括于规格书内之工作，或包括于规格书内而未于图纸上显示的部份，亦需全面执行。
- 2、标书内图纸建筑及机电内容只作参考用途，实际工程要求可能未能全部反映。投标人必须自行审核机电及建筑实际之要求是否足够，根据合同清单和现场尺寸深化设备平面图。
- 3、投标人需根据审批过的厨房设备平面，深化土建、配电、给排水、通风等点位图纸，深化图纸应包括详细尺码的机电图、台阶、隔墙位、高低位等图。
- 4、投标人应向招标人提供以下中文技术文件 5 套，其费用应包括在投标价格内，技术文件和各类设计图纸（深化设计图、平面图）、材料及产品检验合格报告验收资料等，须在合同执行过程中分阶段一式 5 套提交甲方，包括但不限于无条件配合并提供符合要求的厨房设备平面图、厨房设备清单等工作，确保建设单位办理并通过《食品经营许可证》及卫生防疫、食品安全等相关行政审批之用。

五、工作界面

本次厨房设备的投标人须做好已完工程的工作面保护、配合相关交界面的施工及衔接，相关费用含在本次投标报价内，不得额外要求费用补偿。

其工作内容包含但不限于下表：

项目内容	厨房设备	第三方	备注
------	------	-----	----

	投标人	单位	
临时水、电		√	
临时卫生间		√	
临时消防设施		√	
混凝土基底		√	厨房设备投标人根据需要提供安装设备的细节信息
施工场所垃圾处理	√		厨房设备投标人每天处理
设备支撑和保护	√		厨房设备投标人提供细节以求批准
结构开口及挖槽		√	厨房设备投标人提供必要的施工图纸
在完成装饰上切割及挖槽		√	厨房设备投标人提供必要的施工图纸，协助设置正确位置
通过平板、墙及横梁的套筒	√		
平板及墙壁中防火、封闭的进口	√		
电气接驳点至设备连接	√		
供排水接驳点至设备连接	√		
排风接驳点至设备连接	√		
配电箱至电气接驳点施工		√	厨房设备投标人需提供详细的设备参数，以及接驳点位置和要求。
供排水主管道至供排水接驳点施工		√	厨房设备投标人需提供详细的设备参数，以及接驳点位置和要求。
空调系统、消防系统施工		√	由总承包单位完成，厨房设备承包商提出合理化建议。
排油烟及厨房设备用通风、补风等管道施工(除竖向管道外)	√		总承包单位负责完成排油烟立管。 排油烟水平管、设备至排油烟水平管由厨房设备投标人连接，厨房设备投标人需提

			供详细的设备参数，以及接驳点位置和要求。油烟净化器由厨房设备投标人深化施工。
非厨房设备用排烟通风和空调补风系统装置		√	
用于冰箱、冷柜及冷库的制冷管道	√		
甲供设备安装（若有）	√		厨房设备投标人可根据安装工程量和配件，向甲方提交相应费用申请。
第三方承包商已完成工作面损坏修补	√		厨房设备投标人有责任保护施工位置第三方单位已完成工作面，如施工中有损坏需自行或协商第三方单位修补，费用由厨房设备投标人负担。
排水沟及沟内排水管		√	
消防报警设备、防排烟、喷淋等		√	
厨房设备安装需要的孔洞开凿、打凿及修复	√		
风机（含排烟风机、低空油烟净化器、离心式风机等）电源，自上级配电箱（不含配电箱）至排油烟风机控制箱、离心风机等电源配线配管	√		

六、货物包装、运输要求

1. 对于有特殊运输要求的货物（如温度、易碎、易变形、易受潮等），投标人必须加强包装保护措施，在包装箱上印有醒目标记。

2. 产品的包装应符合国家现行相关标准的规定，具有足够的强度，有安全起吊标志，能

保证多次搬运和装卸，并安全可靠的抵达目的地。

3. 货物、易损易耗品件、专用工具必须按甲方要求单独分箱包装，每个包装箱外表面必须标有与装箱单一致的货物清单及编号，易于被区分。

4. 包装箱上应有运输、贮存过程中必须注意事项的明显标志和符号（如上部位置、防潮、防雨、防震、起吊位置、重量等）。

5. 交货时，承包商应将所提供货物的装箱清单、配件、随机工具、产品合格证、产品说明书、原厂保修卡等随机资料交付给招标人。

6. 对列入属国家强制性产品目录内的货物，交货时必须出具该产品的国家强制性产品认证（3C 认证）证书。

七、法规、条例及规范

1、投标人所有的工作需符合有关当地政府的条例、法律、已公布政策、指引、 环保卫生及安全要求。

2、投标人须委派合格/认可的项目经理和机电工程师驻场并进行有关工作。

3、投标人须按当地政府部门的要求提供所需的各项工程竣工资料及合格证明等。

4、卫生监督所（药监局）如有卫检要求，请投标人按照要求提交以下内容：工程概况、平面布局简介、卫生环境标准、厨房功能卫生说明、厨房设计依据、餐厅与厨房面积、建筑结构及设备说明、设备流程及设备选择的主要原则、餐饮区域出品流程说明等所需资料。

八、检验、维护说明

1. 投标人和招标人依据有关规定，对到货设备进行表面（规格、数量、货物表面状况等）验收。

2. 投标人在接到招标人通知后，必须依时派员参加，否则将视为接受招标人开箱验收的所有结果，并负责解决开箱验收发现的问题和赔偿。

3. 当货物运抵招标人指定的现场后发现有缺陷或与要求不符，投标人应及时为招标人进行更换或修复，并自行承担有关费用。

4. 对货物质量的检验结果发生争议时，第三方检测以质监部门的检验结果为最终结果。

按结果情况确定费用承担人。

5、提供每件机电设备的性能测试报告，及向招标人或其指定代表提供操作指引。

6、提供产品说明及操作及维修手册予招标人或相关厨房运营单位。

九、测试、调校及保养服务

1、测试及调校

(1) 投标人需与招标人或其指定代表对接，提前准备有关设备接驳及系统测试所需的人力及材料，仪器须准确地调校至招标人或其指定代表满意的水平。

(2) 所有测试用的仪器，工具，策划及人力均由投标人供应。所有仪器必需准确调校至招标人或其代表满意才可作测试用。

2、维护保养（安装前、安装中、安装后）

(1) 安装前：设备到达工地后必须良好储存及包装，避免任何其它单位在没有得到厨房设备投标人允许的情况下移动设备。

(2) 安装中：使用适当的安装工具，避免在设备上站立和走动。

(3) 安装后：清洁、调试、操作

a. 管道系统的清洁（一般情况下）施工期间，适当在所有线条及设备管口加盖，以避免沙粒、灰尘等进入。每个管道系统都应被冲洗（从管道中除去粗砂、灰尘及沙粒等），并且每隔一段时间都要求彻底清洁管道系统。

b. 调试（一般情况下）整个安装过程完成后，试运行设备以对平衡阀门、排气口、自动控制、气泵、减压阀门等做需要的调制，以确保符合所有运行要求。

c. 润滑

安装后，所有设备的轴承都应根据制造厂商的要求用机油或油脂润滑。

d. 清洁（一般情况下）

在设备到达现场后、整个安装期间以及安装后，所有设备顶部、边角及设备机身都应彻底清洁、抛光及在适当的地方润滑，同时必须用牢固的塑料布覆盖及封印，为最后的确认保持最佳条件。

e. 操作

在安装结束后，需向招标人进行示范操作、设备使用及维护。

f. 培训

需在 2 年内，按建设单位通知的时间指派专业技术人员，免费为建设单位使用人员进行至少 3 次集中培训或指导。培训或指导需在正常工作时间，并且应在运营方职员合理需要进行设备操作及维护的时期进行。投标人在投标文件中必须列出详细的项目培训实施计划，包括但不限于培训时间、地点、人员，培训内容包含但不限于设备操作、日常保养、注意事项等。

3、具体厨房设备保养及维修内容包含但不限于：

(1) 冰箱/冷库/制冰机/平台雪柜

- a. 开停机温度检测。
- b. 根据需要，压缩机工况测定。
- c. 高低压及冷媒量检测（根据需要）。
- d. 冷凝器清洁（甲方须提供专用冷凝器清洁剂）。
- e. 化霜定时器设定及化霜时间检查。
- f. 电器及线路的检查保养。
- g. 制冰机的制冰量及制冰周期的检测调整。

(2) 厨房机械

- a. 设备基本功能检测。
- b. 机械系统检测保养。
- c. 齿轮箱、变速箱的检查或加油及换油（根据需要）。
- d. 电机、电器开关及电器系统检查（根据需要）。

(3) 洗碗机

- a. 洗碗机洗涤温度及喷淋温度的检测调整。
- b. 洗碗机机械传动检查。
- c. 洗涤周期检测。

(4) 紫外线烟罩

- a. 隔油挡光板安全检查，确保不漏光。
- b. 运行周期的检测及调整。
- c. 紫外线灯管与通风设备联动测试。
- d. 各排风口风量检查调整。
- e. 系统调整。

十、附件

1. 《广州农行大厦项目厨房设备采购及相关服务技术规格书》（另册）
2. 《广州农行大厦项目厨房设备采购及相关服务技术规格书-重要设备一览表》（另册）
3. 《广州农行大厦项目厨房设备采购及相关服务工程材料设备推荐品牌范围一览表》
（另册）
4. 《本招标项目图纸》（另册）