食堂冷库采购项目需求

一、功能目标

食堂冷库采购及配套安装，冷库包含冷冻库和冷藏库（均含压缩机和风机）。主要用于食堂食品原材料的贮藏，保存食材存放条件符合国家标准要求。

二、交付地点

成都市双流区黄水镇燕杨路500号。

三、需执行的标准规范

国家对制冷设备、冷库相关规定要求。冷库设计和施工符合GB28009-2011《冷库安全规程》、GB51440-2021《冷库施工及验收标准》。

四、采购产品具体要求

详见附件《冷库规格和功能要求》。

五、供应商资质要求

（一）供应商必须是具有独立承担民事责任能力的且在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织，具备合法有效的营业执照，具有涵盖本项目的经营范围（能提供最新且有效的营业执照）。

（二）供应商应具有涵盖本项目的在有效期内的安全生产许可证，建筑业企业资质证书（注明冷库安装工程施工总承包三级或以上资质、机电安装工程施工总承包三级或以上资质）；冷库安装人员应持有制冷和空调设备运行操作作业证、电工作业证。

六、服务和验收标准

（一）服务标准

1.在现有房间（房间尺寸5800\*2400\*2800mm）内按要求安装冷库并将墙体等外观恢复原样。

2.报价包含设备、运输、安装、及土建改造等直至正常投入使用的一切合理费用。

3.按采购方要求做好入场相关资料准备，**主要部件（风机、压缩机）提供产品合格证**，按采购方要求时间进行施工安装，并负责清理施工垃圾。

4.供应商在现场施工过程中应注意现场保护，如因施工造成损坏的，应由供应商负责恢复。

5.以采购人订单下达开始30个自然日内完成本项目的验收和交付。

6.设备质保期不低于24个月，自双方签字确认验收合格且可正常运行之日起计算。

（二）验收标准

1.符合附件中关于冷库规格和功能的要求。

2.库体表面应平整、光滑，无明显凹凸、裂缝、变形等缺陷。库门密封良好，开启灵活，关闭后无漏风现象。库体的隔热层应平均、完整，无断裂、无脱落等情况。

3.制冷设备、管道等安装坚固，布局合理，无松动、泄漏等问题。冷冻库温度应稳定在设计要求的范围内，一般为-15至-18℃。冷藏库温度通常在0-5℃之间。库内不同位置的温度差异应在规定的范围内，一般不超过±2℃。温度控制系统应准确、灵敏，能够保持温度稳定。

4.制冷机组运行平稳，无异常噪音、振动或过热现象。制冷系统的压力、温度等参数应符合设计要求。

5.冷库内应保持良好的通风，确保空气流通。

6.电气设备安装符合规范，线路连接牢固，无短路、漏电等安全隐患。照明设施亮度适中，能够满足库内操作需求。控制系统功能正常，能够对制冷、通风系统等进行有效控制。

7.冷库应配备完善的安全设施，如防火、防爆、防盗等装置。安全标识清晰、醒目，操作人员能够正确识别和使用安全设施。

8.提供完整的设计图纸、施工记录、设备说明书、检验报告等文件资料。设备操作手册、维护保养手册等应齐全，便于甲方使用和维护。

9.验收时，应以以上标准进行全面检查和测试，确保冷库的性能和质量符合要求。如有不符合项，应要求乙方进行整改，直至达到验收标准。