2026年湖北商贸学院中西面点工艺实训室建设项目

招标公告

一、招标内容

拟新建中西面点工艺实训室，建设地点：咸宁校区。具体需求详见附件《中西面点工艺实训室建设需求清单》。投标人须提前实地踏勘，联系人：文处长18986114690。

二、投标资质

供应商应具备《政府采购法》第二十二条第一款规定的条件。如经营、开发或承担本类项目的相关服务，国家有强制性规范和行业标准、相关生产许可证、强制认证或资质要求的，供应商必须完全满足。

具体资格要求如下（包含但不仅限于）：

1.供应商应具有良好的商业信誉，行业排名靠前。

2.供应商在“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）网站、“中国政府采购网”网站（http://www.ccgp.gov.cn）中未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单。

3.有行业相关从业经验3年及以上，具备良好的信誉，无重大安全事故记录，具备完善的应急预案及安全保障措施。

三、报名资料

报名资料须载明如下内容（包含但不仅限于）：

1.公司简介（须附上在“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）网站、“中国政府采购网”网站（http://www.ccgp.gov.cn）中的查询记录截图）。

2.公司营业执照。

3.相关资质证明文件。

4.近三年内类似项目的成功案例及客户评价。

报名资料切勿漏项。

四、报名资料递交及咨询

1.报名资料须盖公章后扫描为一份PDF格式电子档，并发送至邮箱：hbsmzcc@163.com（PDF报名资料命名格式为:参标项目名称+公司名称+联系人+联系方式,邮件主题为：参标项目名称+公司名称+联系人+联系方式），报名截止时间2026年11月01日中午12：00。

2.报名截止后，待报名资格审查完毕，会邮件通知各投标单位审查结果，通过资格审查的投标单位按照要求制作标书。

3.咨询电话和邮箱：李老师027-87786811。邮箱：hbsmzcc@163.com。

五、投标文件制作要求

投标文件须载明如下内容（包含但不仅限于）：

1.公司简介及资质证明文件（须附上在“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）网站、“中国政府采购网”网站（http://www.ccgp.gov.cn）中的查询记录截图）。

2.公司营业执照、法定代表人身份证复印件、投标代表授权书。

3.投标报价清单/产品明细/投标合作方案等。

4.售后服务承诺。

5.近三年相关高校合作案例及案例情况展示（展示方式：图片/视频/现场电脑演示等）。

6.标书正本一份，副本四份合并成一个包封，封包上应写明投标人名称和产品（包括标段）名称，在封袋骑缝处以显著标志密封，并加盖单位公章。（须另附单独报价页（密封））。

六、评标标准

1.方案的合理性及可行性。

2.服务内容的全面性及质量。

3.费用报价的合理性。

4.投标人的资质及过往经验。

七、投标文件递交及开标时间、开标地点

投标文件递交及开标时间：2026 年 11 月 4 日上午 9:00（如有变动，会邮件通知，请注意查看），现场接收投标文件并开标；逾期送达或者未送达指定地点的投标文件，招标人不予受理。

开标地点：湖北商贸学院武汉校区行政楼三楼会议室。

附件：湖北商贸学院中西面点工艺实训室建设需求清单					
序号	**类型**	**产品名称**	**技术参数及要求**	**数量**	**备注**
1	专用设备	双速双动和面机	容量 25kg，不锈钢桶，双速搅拌，定时功能，功率 1.5kw，符合食品级安全标准。1 台	1	利旧
2		绞肉机	全不锈钢（食品级 304），进料口径≈ 52 mm。1 台	1	利旧
3		螺旋搅拌机	容量 20L，全不锈钢机身，可调速，带防护罩，适合面团、馅料搅拌，功率 1.1kw。1 台	1	
4		智能发酵箱	32 盘，数显温控（0-60℃），湿度控制（0-99%），热风循环，不锈钢内胆，功率 3kw。1 台	1	
5		热风旋转炉	16 盘，热风循环，蒸汽加湿，独立控温，可视玻璃门，功率 6kw，适合面包、酥点烘焙。1 台	1	
6		三层电烤炉（平炉）	3 层，每层 2 盘，380 伏动力电（需 10 平方线、空开），上下火独立控温，石板/烤盘两用，功率 6kw，适合蛋糕、饼干、中式糕点。1 台	1	
7		台式压面机	可调厚度（0.5-20mm），不锈钢压辊，安全防护罩，功率 0.75kw，适合面条、饺子皮制作。1 台	1	
8		起酥机	皮带宽度 520mm，可调厚度，自动回位，不锈钢机身，功率 0.75kw，适合开酥、丹麦面包。1 台	1	
9		商用半自动咖啡机（含磨豆机）	双头，旋转泵，PID 温控，蒸汽棒，配磨豆机，功率 3.2kw，适合咖啡拉花教学及对外饮品出品（预算参考 2.5-3 万元/套）。1 套	1	
10		冷藏冷冻工作台	1.8 米，上冷藏下冷冻，不锈钢台面，风冷无霜，功率 0.4kw，用于原料暂存与操作。1 台	1	
11		不锈钢双层调理柜	1.2 米×0.6 米，全不锈钢，可调节层板，用于模具、工具存放。1 台	1	
12		蒸饭蒸包柜	24 盘，电热式，自动进水，防干烧，功率 6kw，适合中式面点蒸制。1 台	1	
13		冰淇淋机	软冰淇淋，双缸，预冷功能，产量 20-25L/H，功率 1.8kw，适合甜品教学。1 台	1	
14		4 门商用立式冷冻冰箱	四门，风冷无霜，不锈钢机身，商用大容量冷冻，用于原料及半成品冷冻储存。1 台	1	

15		厨师机	可打面、打黄油、打奶油，带搅拌桶及拓展接口。1 台	1	
16		厨师机配件（桶、打面头）	搅拌桶、打面头等常用配件，为 40 人以上教学提供储备。1 套	1	
17		中式面点商用蒸笼	不锈钢商用蒸笼，可用于上课及对外售卖。1 套	1	
18		制冰机	日产 30-60 公斤，风冷，用于饮品教学及对外出品。1 台	1	
19		商用直饮水净水机	商用净水过滤，滤芯 3-6 个月更换，保障饮品教学用水。1 套	1	
20		商用开水机	连续供水，步进式，可根据需要添加。1 台	1	
21		手冲特调咖啡设备	滤杯、分享壶、电子秤、手冲壶等，供 40-50 人教学使用。4 套	4	
22		消毒设备（消毒柜）	餐具、工用具清洗消毒，热风循环或紫外线消毒，符合食品安全规范；数量根据现场所需规划	待定	最终以现场实际需求为准
23		不锈钢操作台	2 米×1.5 米，304 不锈钢，带下层置物架，承重 200kg，防滑脚垫，可供 40-50 人教学。4 张	4	
24		储物货架	不锈钢四层，承重 100kg/层，用于存放面粉、糖等干货原料。4 组	4	
25		洗手消毒池	双槽，感应出水，配消毒液盒，不锈钢材质，符合卫生规范。1 个	1	
26		不锈钢水池（冷热水）	根据现场所需规划，含原料清洗、工具洗消等功能分区及上下水配 4 套	4	
27	信息化设备	教师主控电脑	i7 处理器/16G 内存/512G SSD/2G 独显，27 寸显示器，用于教学控制与资源管理。1 台	1	
28		学生显示终端	30 寸液晶显示器。4 台	4	
29		高清录播摄像头	4K 高清，广角镜头，支持直播推流，安装于操作台上方，捕捉操作细节。2 套	2	
30		网络交换机	千兆 24 口，支持 VLAN 划分，保障实训室网络稳定。1 台	1	
31		机柜及布线	标准机柜，含网线、电源线、理线器等辅材。1 批	1	
32	文化建设、耗材、器具	厨师服/围裙/帽子	纯棉透气，刺绣校徽，分男女款，含防滑鞋套，满足学生日常使用及备用。40 套	40	
33		一次性防护用品	手套、口罩、发网等耗材。1 批	1	
34		实训室文化标识	食品安全管理制度牌、工艺流程图、6S 管理标准牌、营养膳食宝塔等。1 套	1	
35		小型器具（打蛋器、电子秤、模具、刀具、量杯等）	手持电动打蛋器、电子秤、模具、刀具、量杯等，满足日常教学所需各类小型器具配套。1 批	1	

36		烘焙小工具（锅碗瓢盆、电磁炉等）	锅碗瓢盆、电磁炉等，供 35 人教学使用。1 批	1	
37	展示、售卖区设备	中岛展示柜（面包陈列，带下层储物）	居中陈列面包，下层存放餐盘、托盘等物料，参照连锁烘焙店面布局。1 组	1	
38		风冷卧式冷藏展示柜	沿售卖区四周摆放，冷藏陈列蛋糕、西点成品。2 台	2	
39		靠墙多层展示架（面包/中点）	沿墙陈列包装面包及中点，木质或不锈钢多层结构。2 组	2	
40		保温柜	蒸包、酥点等热成品保温陈列。1 台	1	
41		收银打包台	结算、打包、取餐一体操作台。1 张	1	
42		售卖器具（食品夹、托盘、餐盘等）	顾客自取及出品打包用具。1 批	1	
43		监控设备（摄像头及录像存储）	覆盖售卖区与操作间，保障食品安全溯源。1 套	1	
44		收银设备（收银终端、电子价签）	收银系统、扫码收款、电子价签及打包结算，用于实训成品对外售卖；数量根据现场所需规划	待定	最终以现场实际需求为准
45	场地装修改造工程	（1）水电改造	增设 380V 动力电（供大型烤箱、和面机使用），增加防水插座点位；改造上下水管道，加装隔油池与防臭地漏。	配套	最终以现场实际需求为准
46		（2）通风排烟	安装大功率油烟净化一体机及新风系统，确保实训室内无油烟残留，空气质量达标。	配套	最终以现场实际需求为准
47		（3）墙地处理	地面铺设防滑、耐腐蚀、易清洗的 PVC 商用地板或环氧地坪；墙面铺设抗菌瓷砖或不锈钢板；吊顶采用铝扣板防潮吊顶。	配套	最终以现场实际需求为准
注：1.清单内容可根据实际需求适当调整；2.投标人踏勘后需出具效果图展示。					