采购（技术及服务）需求

**哈尔滨工业大学原汁收集灭菌生产线**

**一、采购标的需实现的功能或者目标：**

灌装前哈尔滨工业大学原汁收集灭菌生产线构建，自动破袋，自动收汁，过滤、灭菌，须匹配灌装量10吨/小时；产品中的微生物限量应符合食品安全国家标准GB7101-2022；

**二、物资明细（名称、数量、单位）：**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 标的名称 | 系统描述 | 数量 | 单位 |
| 1 | 自动清洗拆袋收汁系统 | 实现袋装桦树汁的自动多重清洗、吹干、拆袋、收汁，液体收集率不低于95%，速度：30-40袋/min，速度变频可调，主体材质：不锈钢SUS304 | 1 | 套 |
| 2 | 自动灭菌系统 | 处理能力：10T/H；主体为不锈钢304材质；杀菌温度：105-135℃，可调节；灌装温度≤40℃；自带CIP清洗系统 | 1 | 套 |
| 3 | 转运输送系统 | 实现液体物料、桶体（200L）的输送及转运，包含液体物料动力系统及产品输送线系统，要求产能与各环节相匹配 | 1 | 套 |
| 4 | 缓存调配系统 | 实现物料的缓存、调配、过滤，容器类材质：SUS304，厚度不低于3mm，过滤精度不低于200目，要求产能与各环节相匹配 | 1 | 套 |

**三、交付地点:**

黑龙江省伊春市，采购人指定地点。

**四、需执行的相关标准和规范要求：**

食品安全国家标准-饮料GB7101-2022和采购文件要求达到的合格标准

**五、需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等要求（技术参数)**

**设备技术要求：**

（1）工厂设计布局应满足工艺流程流畅、人流物流避免交叉、生产安全规范、科学合理；

（2）涉及易燃易爆的设备必须是防爆设备，相关控制电气也为防爆电气；

（3）设备紧凑，便于操作，焊接点外观光洁不粗糙，设备外观光洁，规格、材质符合国家相关标准；

（4）所有设备与物料接触部分材质为304不锈钢。

（5）整线能耗(水、电、气)应遵循绿色环保原则，节省能耗。

**设备产品必须达到的成果要求：**

（1）桦树汁液体收集率不低于95%，速度：30-40袋/min，灌装量不低于10吨/小时（提供产品资料及图片介绍、相关机构出具的产品质量检验报告(提供复印件加盖鲜章）。

（2）产能：灭菌后产品中的菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母低于食品安全国家标准-饮料GB7101-2022表三-微生物限量（提供产品资料及图片介绍、相关机构出具的产品质量检验报告(提供复印件加盖鲜章）。

（3）通过验收，全部达到设备要求的各项需求。

**服务人员要求（人员素质、数量、岗位设置等）：**

对所提供设备的性能熟悉了解，能熟练解答需方对设备方面提出的问题。

**六、服务标准、期限、效率等要求：**

供货方需在2025年3月10日前完成所有生产线设备的安装，并在2025年3月20日前完成调试及试运行，且在首年采汁期开始直至加工灌装完成需全程陪同生产；质保期为验收合格后至少1年。

**七、验收标准及其他技术、服务相关要求：**

验收合格条件如下：

（1）设备技术参数与采购合同一致，性能指标达到规定的标准；

（2）货物技术资料、装箱单、合格证等资料齐全；

（3）在系统试运行期间所出现的问题得到解决，并运行正常；

（4）在规定时间内完成交货并验收，并经采购人确认。