各食堂油烟机清洗等服务采购需求

**一、项目简介**

1. 本项目包含：聚香食府一楼（第一食堂）、食香苑（第六食堂）、莲花食府二楼（第七食堂），金桥食府一楼（第九食堂堂外堂档口）4个食堂油烟机清洗等服务采购。

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目名称 | 品牌、型号 | 数量 | 单位 | ▲单价最高限价（元） | 单次预算金额（元）\*2 | 一年合计预算金额（元） |
| 1 | 第一食堂一体机 | 一体机 | 23 | 台 | 800.00 | 18400.00 | 36800.00 |
| 2 | 第六食堂一体机 | 一体机 | 4 | 台 | 800.00 | 3200.00 | 6400.00 |
| 3 | 第七食堂风机 | 风机 | 2 | 台 | 800.00 | 1600.00 | 3200.00 |
| 4 | 第七食堂横管 | 横管 | 30 | 米 | 180.00 | 5400.00 | 10800.00 |
| 5 | 第七食堂 | 补漏 | 2 | 次 | 1000.00 | 1000.00 | 2000.00 |
| 6 | 第九食堂一体机 | 一体机 | 2 | 台 | 800.0 | 1600.00 | 3200.00 |
| 合计 | 31200.00 | 62400.00 |

**二、服务期限：一年2次（寒、暑假期清洗）**

**三、服务质量要求**

所有油烟机深度清洗，鉴于目前油烟机设备处于运行阶段，清洗工程开工前需要对设备的运行情况进行检查，做到设备清洗前后能正常运行，并保证清洗人员在清洗过程中不发生触电或损坏设备设施等安全事故，施工过程中因用水、用电、用气等相关安全防护违规操作的行为引发的财产损失、安全事故等责任由操作人员及施工单位自行承担相关责任，施工单位对施工人员在施工过程中的人身安全全权负责并对施工过程起到监督作用。

清洗规范技术要求：

1、中标供应商所提供的服务质量及售后服务须符合国家标准，没有国家标准的应符合行业标准，并达到验收标准。

2、油烟横管的清洗

（1）、工作人员在清洗管道前穿戴专用的防水、防电、防滑、且适合爬管的工作服，在清洗前要对管道的直径大小、通风是否顺畅做到心中有数，在现场工作人员不能少于两人，且管外必须有人做预防处置突发状况，做到管内、管外人员同时在现场、同时离场；

（2）管道清洗需做到先上后下，有序推进。清洗时需配备专用爬梯，专用安全带、安全绳、备用绳协同进行。首先固定好专用爬梯，系好安全带，用专用油铲依次从上到下铲除重油污，再用除油剂配合百洁布一层涂刷擦拭，直至管道明亮干净；

（3）管道横管清洗时人员进入要从引风罩上端开口爬入，要配备盛油泥专用用具，将铲除的重油泥从引风罩开口清楚出去，依次用化油剂、亮光剂擦拭干净，明亮方可。

3、风机清洗

油烟机风机是该设备最重要的机电设备。清洗风机是指对风机叶轮、油仓的清洗，而不对电机线路、过电设备进行清洗。

（1）、风机清洗前由专业人员确认风机是否正常运行，然后关闭风机电源待洗。清洗人员需在专业人员参与下打开叶轮仓，拿出叶轮片或直接进入叶轮仓清洗；

（2）、清洗叶轮拒绝用水冲洗，以防电机进水。对电机外表油泥可进行干洗。，对仓内进行清洗原则是小水细擦，设备上不见油渍，拍照留底即可。

（3）、风机的安装：清洗干净后牌照留底，有专业人员进行还原安装，开启电源并确认风机正常工作。

4、一体机的清洗参照以上清洗要求。

1. 清洗油烟机后续工作

所有设备清洗完工后，将油垢清理干净，经验收合格后封闭清洗口，确保烟道密封处不冒烟、所有器具设备复位。若有损坏照价赔偿。验收过程由专业人员打开油烟机电源，让烟机正常运行15分钟后关机。清洗人员对工作现场及相关设备设施物品、后厨场地、地沟、炉灶等受污染部位清洗恢复，还原现场，并拍照留底提交，做好相关服务检查确认、签字，工作完毕。

1. 验收文件的递交：施工结束配合验收，结算时需提供发票、清洗前后对比图以及完工图片（建议彩打）等资料，并加盖公章提交餐饮中心。
2. 供应商资格条件：

3.1.具有独立承担民事责任能力的法人或个体工商户；

3.2.具备与本次采购服务相符的营业执照等相关证件；有效营业执照（多证合一）上的营业范围应包含同类项目清洗等服务，具有专业资质及清洗服务工具；具备专业服务能力的供应商。

3.3.经营及资信状况良好，能提供本次采购服务的需求，承担相关税金；

3.4.三年内在经营活动中没有重大违法记录，参加丽水学院相关采购活动中没有不良记录；

3.5具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条要求的条件；

3.6本项目不接受联合体报价，不允许转包和分包。

3.7响应文件份数：正本壹份、副本壹份（均胶装）。

1. 现场勘察：

响应方必须充分了解本项目采购公告、采购内容及服务质量要求，对本项目食堂的排烟系统有所了解，响应供应商在询价会议前可自行踏勘，踏勘的一切费用由响应人自理，未进行踏勘者对报价自行承担责任风险。为便于现场勘察，踏勘者应提前联系院方人员付老师（联系电话：15925771169）一起踏勘认定具体清洗范围，修补内容、地点和工作量。未进行勘探的供应商不允许投标。

1. 验收及付款方式

在合同有效期内服务，暑假于2025年9月5日前完成项目清洗等服务并通过验收。寒假于2026年2月28日前完成项目清洗等服务并通过验收。清洗完毕后由各餐厅负责人验收，提交验收相关资料，合格签字确认后开具发票进行报账。

1. 付款方式：
2. 第一次清洗（暑假）服务结束、验收合格后支付总金额的50%。

（2）第二次清洗（寒假）服务结束、验收合格后支付剩余款。