**中标公告附表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **中标供应商名称** | 浙江天齐鸣清洗有限公司 | |
| **中标供应商地址** | 浙江省杭州市拱墅区桃源街578号一楼1088室 | |
| **主要中标标的名称** | 各校区餐厅排油烟系统清洗项目 | |
| **规格型号** | / | |
| **数量** | 1项 | |
| **单价** | 132100 | |
| **质保期** | 服务时间：2023年7月11日至2024年7月10日。 | |
| **服务要求** | **一、服务期限及清洗时间**  **（一）服务期限：**2023年7月11日至2024年7月10日。  **（二）清洗次数：**原则上外墙清洗一年两次，油烟管道清洗一年三次。2023年仓前校区餐厅有亚运会餐饮保障任务，仓前校区需要在一年三次的基础上再增加清洗次数，增加的次数以上级部门检查通过为准，投标人需无条件配合，采购人不再另行支付费用。  **（三）清洗时间初步安排：**  第一次时间安排在2023年暑期7月初（放假后25天内）或8月底（开学前25天内）。  第二次时间安排在2023年12月31日前25天。  第三次时间安排在2024年5月1日前后。  清洗时间若有调整以采购人通知为准。  **（四）每个点清洗前和清洗后要有对比照片留存，做为验收的标准。**  **二、服务范围及要求**  **（一）附照片、视频等：**  需提供机器人，由机器人拍摄油烟管道内各个点位清洗前后、易损件更换前后的照片、视频。  **（二）外墙清洗清洗范围及要求**  **1.仓前校区：**  恕园8号楼一至三层的两侧玻璃幕墙(需做好电子显示屏保护，如造成损坏需照价赔偿)；  勤园4号楼一至三层的两侧玻璃幕墙及柱子等区域；  慎园18号楼一至二层两侧幕墙进行清洗。  博雅苑餐厅一至二楼后厨幕墙。  **2.下沙校区：**  和园餐厅一至三层外围弧形玻璃幕墙、仁园餐厅一至三层外围弧形玻璃幕墙。  **3.清洗要求：**  对餐厅两侧的幕墙或玻璃幕墙进行清洗，对每个楼层大厅外侧的天花板、柱子进行清扫，确保没有灰尘、污渍、蜘蛛网等。  **（三）油烟设备、管道清洗范围及要求**  1.仓前校区：恕园1号、2号、3号、4号、5号美食广场、5号接待餐厅，勤园1号、2号、3号餐厅，慎园1号、2号民族风味餐厅，博雅苑二楼餐厅。  2.下沙校区：和园一楼、二楼餐厅，仁园一楼、二楼餐厅  3.玉皇山校区餐厅、金华路校区餐厅  清单详见附件  4.具体要求：  4.1 清洗要求  4.1.1 原则上不允许对餐厅内任何管道进行切割，确需切割的，与现场负责人沟通，同意后方可开口，开口必须在原来的切口上开口，且必须是管道上方。  4.1.2 清洗结束后，必须对开口处焊接完整，避免漏油。  4.1.3 管道积油很多，必须完全清理积油，并清洗彻底。此处含直管、横管、管道内部拐角处和连接处，人可以进去清洗的地方必须人进去清洗，人进不去的地方必须用专用设备如机器人等进行清洗。  4.1.4 吊顶内的管道及吊顶内的风机和楼顶上的风机必须清洗。  4.1.5 风罩内外及所有组件（如隔板、风扇等），风机、油烟净化器内外及所有组件、零部件、包括能拆洗和直接清洗的部位及连接软、硬管道，风罩、管道周围包括墙体、设备等都完全清洗，不留死角。风轮叶片需要拆开洗。  4.1.6 对漏油处的厨房天花板进行清理，驱赶老鼠，清理老鼠屎、油垢。清洗完成后确保所有设备设施能正常使用，不能留有隐患，不能影响餐厅正常运行。  4.1.7 清理下来的油垢等有施工方统一清运出校园，不得在校内处置。  4.2 维修及易损件更换要求  4.2.1 对原漏油的管道接口处进行补漏，并进行重点清洗。  4.2.2 风机的风轮上皮带线合同期内更换一次。  4.2.3 风管软连接处合同期内更换一次。  4.2.4 净化器外机连接线合同期内更换一次。  4.2.5 吊顶上的风机没有接油盘的，必须配齐。  4.3 清洗过程中，如对餐厅的设备、吊顶等有损坏的，需照价赔偿或者维修更换到位。  4.4 本项目服务人员具有高空作业证，不少于5人。  **三、其他要求**  1.中标人在服务期内不能影响各餐厅的正常营业，油烟管道的清洗不能影响餐厅的正常使用。  2.中标人在服务过程中应安全操作，在服务期内因操作不当造成的事故及一切责任由中标人承担。  3.在规定的服务期内按时完工。服务过程中如遇停电、大风、大雨等不可抗拒因素时，中标人应主动与采购人联系，经同意后可顺延工期，中标人不可擅自延长工期。  4.服务期内清洗三次，每次清洗时间由采购人通知中标人，由双方协商具体何时进场清洗。  5.中标人负责采购人原油烟管道漏点处免费补漏。  6.中标人必须提供科学性、先进性、合理性的清洗方案，必须涵盖使用先进机器设备的内容，作业过程中不得使用餐厅任何资源，比如厨房设备、燃气等。  7.中标人必须提供行业操作标准。  8.清洗过程中注意安全，由此发生的安全问题由中标人自行负责。 | |
| **中标服务费（元）** | 3000元 | |
| **备注** |  | |
|  | | |
| **中标服务费收费标准** | 中标金额（万元） | 收费标准（费率，%） |
| 100以内部分 | 1.05 |
| 不足3000元的按照3000元收取（人民币） | |
| **备注** |  | |