**无锡职业技术学院食堂油烟清洗项目询价单**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **采购人发出询价时间：2022年6月 15日** | | | | **供应商报价时间** |  | | |
| **采购人全称** | **无锡职业技术学院** | | | **供应商全称(公章)** |  | | |
| **采购人详细地址** | **无锡市高浪西路1600号** | | | **供应商详细地址** |  | | |
| **经办人** | **刘保鹏** | **联系电话** | **0510-81838685** | **授权代表及联系电话** |  | | |
| **询价项目名称及需求部门** | **服务项目要求** | | | **响应文件要求** | | **总价** | **质保期** |
| 无锡职业技术学院食堂油烟清洗项目 (后勤管理处） | 每学期清洗二次，每年四次。详细方案见附件 | | |  | |  |  |
| **备注** | 一、供应商资格要求  1、符合《政府采购法》第二十二条规定的供应商；  2、营业范围应包含本项目采购内容。  二、报价要求  1、报价为太湖校区一年四次的油烟机（包含油烟净化器）、烟道及集气罩等清洗的总费用（含税），一般为暑假初、寒假初及学期中期。  2、太湖校区新老餐厅（共8个餐厅）的油烟机等数量和长度见附件仅供参考，保洁应涵盖方案描述的所有内容。  3、投标人资格要求：具备厨房设备、烟道清洗等清洁服务资质；报价单位需提供相应资质证明材料（营业执照等复印件加盖公章）。  4、中标后服务期为一年，期间价格不予调整。  5、报价文件必须签字加盖公章，并密封。密封处必须加盖公章。  6、报价单位投标前需实地考察，清洗范围及要求详见清洗方案，**仅限无锡本地服务点，不接受外地单位投标。**  7、报价单位应诚实守信，在满足学校质量及服务要求的基础上，一般选择最低报价单位。项目预算7万元，超过最高限价视报价无效报价。  8、付款方式：清洗验收合格后的7个工作日内，将货款全额划入供方帐户；  9、本项目技术联系人：刘保鹏，电话81838685；地址：无锡市高浪西路1600号无锡职业技术学院后勤处；供应商可联系项目技术联系人踏勘现场。  10、报价文件请授权代表签字并加盖单位公章后于2022年6月21日9:00前寄送至无锡职业技术学院后勤管理处204室（疫情防控期间报价文件采用顺丰邮寄方式，报价人应充分考虑邮件在途时间，保证报价文件能够在截止时间之前送达学校。）  11、投标文件中除报价资料外还应包含以下资料：（1）营业执照复印件（加盖公章），（2）法定代表人身份证复印件，（3）授权代表还需提供法人授权委托书原件，（4）授权代表身份证复印件。（5）供应商针对学校清洗要求，现场踏勘情况，提出细化实施方案及明细报价。投标文件必须进行密封，封口上加盖企业法定代表人或委托代理人的印鉴（签字），投标文件封面必须用永久性笔迹详细填写或打印有效，封面注明投标工程名称、投标人全称（法人章）、法定代表人或其委托代理人签名（或盖章）、投标联系人名字及联系电话、投标日期。（格式见附件）  三、确定成交单位  疫情防控期间本项目采用非现场方式实施，成交结果通过学校后勤管理处“招投标信息”栏公布。学校组织3人及以上单数询价小组，对报价文件进行资格性及符合性检查，通过资格性及符合性检查的单位报价文件，由询价小组根据符合采购需求、质量和服务相等且报价最低的原则确定成交供应商。 | | | 供应商对资格要求及报价要求的响应情况（可另附页） | | | |
| **评审时间及地点** | 评审时间：2022年6月21 日10:00  评审地点：无锡市高浪西路1600号无锡职业技术学院后勤处201室 | | | 总报价 | | 小写：  大写： | |
| 虚线左方为采购人填写 | | | | 虚线右方为供货商填写 | | | |

**食堂油烟清洗方案**

1、排烟罩：高压清洗+人工刮铲，95%以上能见到原有底色，表面无油渍。

2、排烟管道：确保烟道内有氧气供应，保障清洗人员的人身安全；先铲出多余的油污再用专用药水用毛巾擦洗，最后用干净毛巾与清水清洗达到标准，烟道清洗后，必须达到95%以上可以见到原色，不残留块状顽固油污（铁锈除处），检查管道接口，保证今后使用无漏油现象。

3、风机和过滤器底部及壁板无沉淀的油污。

4、具体长度及餐厅数汇总如下（长度仅供参考）：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 餐厅名称 | 油烟罩 | 油烟管道 | 风机 | 净化器 | 集气罩 |
| 1 | 一餐厅 | 21米 | 28米 | 4台 | 4台 | 18米 |
| 2 | 二餐厅 | 16.1米 | 19.5米 | 3台 | 3台 | 23米 |
| 3 | 教工餐厅 | 15米 | 22米 | 1台 | 1台 | 4米 |
| 4 | 四餐厅 | 18.5米 | 26.5米 | 3台 | 3台 | 5米 |
| 5 | 五六餐厅 | 38.5米 | 52米 | 7台 | 6台 | 无 |
| 6 | 七餐厅 | 7米 | 6.5米 | 2台 | 2台 | 无 |
| 7 | 八餐厅 | 7米 | 6.5米 | 2台 | 2台 | 无 |

**注：表中所包括数据仅供参考，投标单位需实地考察与每个餐厅负责人确认清洗范围**

1. **清洗范围还包含初加工区和面点间的地面、主厨房的灶台、墙壁和地面。**
2. 具体报价方式为一年四次清洗的总价，每次清洗费用为总价的1/4，各个单位的报价必须包括上述内容和要求，投标单位需自行到现场核对，报价为总包干价。

**承诺书**

本公司承诺在投标之前已到实地进行考察，对所投标的有清楚的认识，报价为包料包干总价，报价符合上述内容及要求，否则视为无效。

投标单位签章

2022年6月

**附件（投标文件封面格式）**

**无锡职业技术学院询价采购**

**投标文件**

**项目名称：**

**投标人： （盖公章）**

**法定代表人或**

**其委托代理人： （签字或盖章）**

**联系方式： （必须填写）**

**日 期： 年 月 日**