**2025年上海政法学院食堂油烟管道系统维护保养服务项目**

**招标需求**

**一、具体服务内容**

（一）服务范围 ：为上海政法学院食堂油烟管道系统提供专业维护保养服务，确保其安全、高效运行，并符合相关卫生及消防标准。

（二）服务期限：自合同签订之日起一年。

**二、预算经费**：19.16万元

**三、投标单位资质、投标文件及踏勘要求**

（一）投标资格要求

1.投标人须是在中华人民共和国境内注册，具有独立承担民事责任能力的法人或其他组织，提供营业执照副本复印件并加盖公章，营业执照具有本项目要求的经营范围。

2.投标方具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度，有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

3.具有履行合同所必需的设备和专业技术能力，提供相关证明材料。具有近3年油烟管道清洗维保项目经验，提供至少2份同类项目合同等相关证明材料。

4.投标人需提供有效的油烟管道清洗、设备生产维修相关资质证书等，复印件加盖公章。

5.投标方参加招租活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录，不得被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单，未被列入政府采购严重违法失信行为记录名单，提供“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、“中国政府采购网”（www.ccgp.gov.cn）等查询截图。

6.本项目不接受联合体招标，不得转包分包。

（二）投标文件要求

1.投标文件组成：

商务部分：供应商应根据本采购需求中涉及的清洗工作、零部件更换工作等，结合自身实际情况，对食堂油烟管道系统维护保养服务进行整体报价。

资质材料：投标函、法定代表人身份证明或授权委托书、投标人资质证明文件、业绩证明材料、参加本项目前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明等。

技术部分：维护保养方案（包括详细的清洗工艺、方法、步骤，针对不同设备的清洗保养措施等）、进度计划及保障措施、人员配备计划（包括项目负责人及维保人员简历、资质证书复印件、培训记录等）、安全保障方案（包括安全管理制度、安全防护措施、应急预案等）、环境保护措施等。

2.投标文件格式：投标文件需按照招标文件规定格式编制，胶装成册，正本1份，副本1份。

3.投标截止时间：2025年7月10日下午15:00

4.投标文件递交地点：上海市外青松公路7989号上海政法学院求实楼318室。

（三）现场踏勘：时间：2025年7月8日上午10：00；地点：上海市外青松公路7989号上海政法学院新学活A211室王老师，联系电话：39226676。

**四、食堂油烟管道系统维护保养内容**

（一）油烟罩维保：对各校区油烟罩的内外表面进行深度清洁，去除油污与积垢，清洗烟罩滤网及照明 灯具等附属部件，使其表面光亮、无油污残留，各部件功能正常，符合卫生规范。

（二）烟罩上方集烟横管维保：全面清理集烟横管内部积油，擦拭外部油污，保证管道内部通畅无油污积聚，外部无油污流淌痕迹，通风性能良好。

（三）挡油板维保：逐一拆卸各校区挡油板，采用浸泡、刷洗等方式去除油污堆积，确保每片挡油板表面干净、安装后稳固可靠且挡油效果良好，同时检查挡油板完整性与弹性。

（四）横向排油烟管道维保：运用高压射流清洗设备结合专用清洁剂，从管道远端向近端推进清洗各食堂横向排油烟管道，确保管道内壁油污彻底清除，外壁整洁无污，通风顺畅无阻，保障油烟排放效率。

（五）排油烟风机维保及零部件更换：全面拆解清洗各食堂排油烟风机的叶轮、外壳、机座等部位的油污与积尘，调整风机皮带松紧度，检查风机电机的轴承润滑情况、电气连接稳定性等，更换电机轴承、风管软接头、三角带，清洗保养风叶箱体、电机线圈，确保风机运转平稳、风量正常且无安全隐患。

（六）竖向排油烟管道维保：采用高压水枪与专用清洁剂配合，自下而上清洗各食堂竖向排油烟管道，确保管道内壁油污完全清除，管道通畅无堵塞，保障油烟顺利向上排放，不影响食堂通风效果。

（七）油烟净化器维保：全面拆解油烟净化器的滤网、电极板、集油槽等部件，使用专用清洁剂与软毛刷仔细清洗油污与积尘，对油污严重部件采用多种方式深度清洁并注意保护部件涂层与结构。清洗集油槽后检查渗漏情况并修复或更换。清洗后晾干或擦干部件，按正确顺序组装并调试，确保净化效率达标，设备运行平稳，无异样噪音、振动，净化后的油烟排放符合国家相关环保标准（如《饮食业油烟排放标准》（GB-18483-2001））。

**五、维护保养要求：**

（一）排油烟系统维护保养执行《上海市餐饮业大气污染防治办法》（沪府令18号）要求，须符合DB31/T 844-2023《餐饮业油烟污染控制技术规范》。中标方必须遵守现场管理规定及现场安全技术交底内容，严格按照厨房油烟管道系统清洗流程进行操作。应全面履行合同，不得部分履行、拒绝履行、履行延迟、不得撕毁合同或以任何形式分包、转包合同，否则校方有权立即解除合同，由此引起的一切损失和责任均由中标方承担。

（二）中标方在维护清洗保养过程中所使用的药剂需符合国家安全标准，同时经招标方审核确认后方可使用，清洗过程中严禁使用强酸、强碱等腐蚀性较强药剂（若遇特殊区域需使用强酸、强碱须征得招标方同意后方可）若擅自使用强酸、强碱对项目任何建材损坏，需照价赔偿。

（三）部件维护更换要求：中标方对于在检查过程中发现的设备零部件损坏、故障等问题，应及时进行维修，更换损坏的零部件需为原厂正品或符合国家及行业标准的合格产品。维修完成后，对设备进行调试，确保设备恢复正常运行，性能指标达到设备原设计要求。

（四）维护清洗保养技术标准

1.油烟罩及相关部件维保

①拆卸油烟罩的过滤网、油盒等可拆卸部件，使用专业除油剂浸泡、刷洗，清除表面及内部的油污，确保表面无油垢、无杂物堆积。

②对油烟罩本体进行全面擦拭、清洗，采用高压清洗设备对油烟罩内壁、导流板等部位进行冲洗，确保无残留油污，清洗后表面应光亮如新，无明显油污残留。

③清洗完毕后，检查油烟罩各部件连接是否牢固，密封是否良好，确保安装后正常使用。

2.排油烟管道维保

①根据油烟管道的结构和尺寸，采用合适的清洗方法，如人工进入管道清洗（适用于大型管道）或高压射流清洗（适用于小型管道）。

②人工进入管道清洗时，维保人员需穿戴专业防护装备，使用铲刀、刷子等工具，将管道内壁的油污、积垢彻底清除，确保管道内壁清洁，无块状油污残留。

③高压射流清洗时，采用高压水枪，以合适的压力和角度对管道内部进行冲洗，将油污、杂物冲洗至管道末端的集油装置内，及时清理集油装置。

④清洗完成后，用管道内窥镜检查，拍摄对比照片或视频并记录存档，检查管道是否有破损、漏风等情况。

3.排油烟风机维保

①关闭风机电源并悬挂警示标识。拆卸风机叶轮、防护罩等部件，使用专业清洗剂清洗叶轮表面及内部的油污、灰尘，清洗后用干净抹布擦干水分，防止生锈。

②检查风机轴承、皮带等部件的磨损情况，添加润滑油，调整皮带松紧度，修复电气问题，**如发现轴承、皮带有问题的及时更换**，确保风机运转顺畅，无异响、振动异常等情况。

③对风机外壳进行清洁、防腐处理，如发现外壳有锈蚀、破损，**及时进行修补或重新喷漆。**

4.油烟净化器维保

①关闭油烟净化器电源并悬挂警示标识。拆解滤网、电极板、集油槽等部件，分类放置在指定区域防护。用专用清洁剂和软毛刷清洗部件油污积尘，对严重油污部件采用多种方式清洁并保护涂层结构。

②清洗后对电场进行检查，确保电场极板无变形、损坏，放电针无弯曲、断裂，**如有问题及时修复或更换。**

③检查油烟净化器的电气控制系统，确保电路连接牢固，无短路、漏电等安全隐患，设备运行参数正常。

④清洗集油槽后**检查渗漏并修复或更换**。清洗后晾干或擦干部件，按正确顺序组装并调试，检查运行状态参数和油烟排放是否达标，如有异常排查处理。

（五）维护保养作业要求

1.投标人应根据招标人的要求，合理安排服务时间，原则上应避开食堂正常营业时段，尽量减少对食堂正常运营的影响。如需在特殊时段维保，需提前与招标人沟通并获得同意。

2.投标人应在投标文件中提交详细的维保进度计划，明确各阶段的工作内容、开始时间、完成时间，确保在合同约定的服务期限内完成全部维护保养工作。

3.投标人应科学合理地组织服务，合理调配人员、设备和物资，确保维保过程有序进行。**维保过程中应保持维保现场整洁，及时清理清洗产生的油污、杂物等垃圾，做到工完场清，避免对周边环境造成污染。**

4.环境保护

①清洗过程中产生的废水、废渣等污染物应进行妥善处理，不得随意排放或倾倒，需符合国家及地方环境保护相关规定，废油处理应执行《上海市餐厨废弃油脂处理管理办法》（沪府令101号）。

②使用的清洗药剂应选用环保型产品，避免对环境和人体健康造成危害。

**六、安全保障要求**

（一）维护保养期间，中标方严格执行安全操作规程，并做好各种安全防范措施，指定专人负责安全工作，明确安全员。维保中一旦发现有安全隐患的，应立即停止作业，并报告招标方及其他有关职能部门，采取措施整改后确保万无一失再工作。清洗过程中因违规操作，所发生的安全生产事故及人身伤亡[事故](http://www.hbsafety.cn/article/33/)均由维修清洗方承担全部责任，学校不负任何连带责任。

（二）中标方必须接受招标方监督和指导，发生安全生产事故或危及[施工安全](http://www.hbsafety.cn/article/63/)情况的，必须立即报告招标方。中标方负责人（安全清洗维保第一责任者）对招标方提出的有效意见必须及时整改。

（三）投标人应建立健全安全生产管理制度，制定油烟管道系统维保项目专项安全维保方案，明确安全责任和安全操作规程，并提交给招标人审核。

（四）安全防护

1.维保人员必须佩戴符合国家标准的安全防护用品，如安全帽、安全带（高空作业时）、防护手套、防护眼镜、防毒面具等，确保人身安全。

2.在维保现场设置明显的安全警示标志，划定安全作业区域，防止无关人员进入作业现场。

对可能造成损害的毗邻建筑物、构筑物和地下管线、电力、通信线路等，应当采取专项防护措施。如没有防护，或防护不当而导致既有设施损坏，由中标方承担一切责任。

施工过程中若因中标方操作不当导致设备损坏的，由中标方承担维修责任。

3.在高处作业时（如清洗油烟管道顶部或高处的风机等），维保人员必须系好安全带，确保固定点牢固可靠，并设置专门安全监护人员全程监护，发现安全隐患及时提醒处理。

（五）消防安全

1.作业现场严禁吸烟和使用明火，如需动火作业，必须提前办理动火审批手续，并采取有效的防火措施，如配备灭火器、消防沙等灭火器材，安排专人监护。

2.作业过程中使用的清洗药剂应远离火源，妥善存放，防止发生火灾或爆炸事故。

（六）用电安全

1.维保现场临时用电必须符合国家及行业相关临时用电安全技术规范要求，配备专业电工进行用电管理，确保用电设备和线路安全可靠，无漏电、短路等情况。

2.作业前必须切断设备电源，并进行验电，确认无电后方可进行清洗保养作业。

（七）应急管理

1.投标人应制定完善的应急预案，针对可能发生的高空坠落、火灾、中毒窒息等事故，明确应急处理流程和措施，并定期组织应急演练，确保作业人员熟悉应急处置方法。

2.维保现场应配备必要的应急救援设备和物资，如急救箱、担架、呼吸器等，确保在发生事故时能够及时进行救援。

（八）应对清洗设备和工具进行定期检查和维护，确保其性能良好、安全可靠。严禁使用存在安全隐患的设备工具进行清洗作业。

**七、维修清洗保养作业人员要求**

（一）项目负责人：具有3年以上油烟管道系统维护保养项目管理经验，持有相关专业资格证书，能够有效组织和协调项目实施，确保项目按时、按质完成。

（二）所有参与维保作业的人员须具备相应岗位的职业技能证书或专业安全培训证明，年龄在法定年龄60周岁以下，同时至少具备3年以上中央厨房油烟管道系统清洗经验；熟悉油烟管道系统维护清洗保养流程及安全操作规程；身体健康，无妨碍高空作业、清洗作业的疾病。

（三）人员着装与现场监督：全部着统一工作服、安全帽、安全绳、主绳、安全带进行作业。维保现场必须有一名安全员，作为安全监督，全程监督项目实施的安全相关事项。

**八、维护保养内容及时间安排**

1.维护保养期间，中标方至少每月一次对维保设备、设施进行排摸检查，对检查中发现的安全隐患及可能影响设施正常使用的设备隐在问题要及时清除，并把检查结果报告后勤保障处。

2.每季度至少油污清洗保养1次，具体日期依据教育教学活动安排及各校区食堂具体开放、运行时间为准，但全年不得少于4次。一般清洗时间安排如下：

第一次：暑假结束开学前一周，暑假可深度清洁，开学前能解决问题。

第二次：国庆节假期，清理秋季积垢，利于作业验收，保障冬季运行。

第三次：寒假结束开学前一周，新学期确保环境清洁，以便处理后续工作。

第四次：劳动节假期，用餐人数少，防夏季隐患，利通风散热。

注：具体维保清洗安排根据指标方要求和实际情况执行或调整。

3.成交供应商应在每次维保清洗作业前3个工作日内向学校后勤部门提交详细的维保计划，包括维保人员安排、清洗流程、时间进度表等内容，经学校审核同意后方可实施维保清洗作业。

4.每次维保清洗作业应在规定时间内完成，如因特殊原因需要延长时间，中标方应提前向学校后勤部门申请，并说明原因和预计延长的时间，经学校批准后方可延期。

**九、维护保养具体内容：**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **上海政法学院食堂油烟管道系统****维护保养具体内容**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 序号 | 内容名称 | 规格 | 单位 | 工程量 | | 一 | 第一餐厅 | | | | | 1 | 脱排油烟罩 | 28400\*1350\*550 | m | 28.40 | | 2 | 排烟喉管 | 400\*300\*23 | 组 | 23.00 | | 3 | 排气罩 | 4600\*1350\*500 | m | 4.60 | | 4 | 排烟风机 | 15KW/380V | 台 | 1.00 | | 5 | 排烟风机 | 7.5KW/380V | 台 | 1.00 | | 6 | 油烟净化器 | 20000m³/H | 台 | 2.00 | | 7 | 排烟风管 | 1200\*800 | ㎡ | 100.00 | | 8 | 室外风机维修保养（2台） | 电机轴承更换15KW.SKF6316 | 套 | 4 | | 电机线圈保养15KW | 台 | 2 | | 风机轴承更换SFSNU2314 | 套 | 4 | | 风叶箱体清洗 |  |  | | 强力除油剂 |  |  | | 三角带B2274 | 根 | 6 | | 二 | 第二餐厅 | | | | | 1 | 脱排油烟罩 | 17500\*1350\*550 | m | 17.50 | | 2 | 排烟喉管 | 400\*300\*23 | 组 | 18.00 | | 3 | 排气罩 | 7500\*1350\*500 | m | 7.50 | | 4 | 排气罩 | 7500\*1000\*500 | m | 5.50 | | 5 | 排烟风机 | 15KW/380V | 台 | 1.00 | | 6 | 排烟风机 | 7.5KW/380V | 台 | 1.00 | | 7 | 油烟净化器 | 20000m³/H | 台 | 2.00 | | 8 | 排烟风管 | 1200\*800 | ㎡ | 100.00 | | 9 | 室外风机维修保养（3台） | 电机轴承更换SKF6318 | 套 | 4 | | 电机线圈保养22KW | 台 | 2 | | 风机轴承更换SFSNU2316 | 套 | 4 | | 风叶箱体清洗 |  |  | | 强力除油剂 |  |  | | 电机轴承更换SKF6308 | 台 | 2 | | 电机线圈保养7.5KW | 台 | 1 | | 风机轴承更换SFSNU2306 | 套 | 2 | | 三角带B型2208 | 根 | 9 | | 三 | 第三餐厅 | | | | | 1 | 排油烟一体机 |  | 组 | 6 | | 2 | 排烟喉管 | 400\*300\*23 | 组 | 2.00 | | 3 | 排油烟罩 | 2000\*1350\*500 | m | 4.2 | | 4 | 排烟风机 | 5KW/380V | 台 | 3.00 | | 5 | 排烟风机 | 5号轴流 | 台 | 1.00 | | 6 | 油烟净化器 | 12000m³/H | 台 | 3.00 | | 7 | 排烟风管 | 800\*600 | ㎡ | 16.00 | | 8 | 室外风机维修保养（3台） | 电机轴承 | 套 | 3 | | 电机线圈保养 | 台 | 2 | | 风机轴承更换 | 套 | 3 | | 风叶箱体清洗 |  |  | | 风管软接头 | 套 | 2 | | 强力除油剂 |  |  | | 四 | 第四餐厅一楼 | | | | | 1 | 脱排油烟罩 | 11600\*1350\*550 | m | 11.60 | | 2 | 排烟喉管 | 400\*300\*23 | 组 | 12.00 | | 3 | 排气罩 | 6100\*1350\*500 | m | 6.10 | | 4 | 排烟风机 | 11KW/380V | 台 | 2.00 | | 5 | 排烟风机 | 5号轴流 | 台 | 1.00 | | 6 | 油烟净化器 | 30000m³/H | 台 | 1.00 | | 7 | 排烟风管 | 1000\*600 | ㎡ | 50.00 | | 8 | 室外风机维修保养（2台） | 电机轴承11KW SKF6310 | 套 | 4 | | 电机线圈保养11KW | 台 | 2 | | 风机轴承更换SFSNU2308 | 套 | 4 | | 风叶箱体清洗 |  |  | | 风管软接头 | 套 | 2 | | B型三角带2108 | 根 | 6 | | 强力除油剂 |  |  | |  | 第四餐厅二楼 | | | | | 1 | 排油烟一体机 |  | 组 | 3.00 | | 2 | 排烟喉管 | 400\*300\*23 | 组 | 10.00 | | 3 | 排油烟罩 | 5500\*1350\*500 | m | 4.80 | | 4 | 排烟风机 | 7.5KW/380V | 台 | 1.00 | | 5 | 油烟净化器 | 30000m³/H | 台 | 2.00 | | 6 | 排烟风管 | 1000\*1000 | ㎡ | 23.00 | | 7 | 室外风机维修保养（1台） | 电机轴承11KW SKF6310 | 套 | 2 | | 电机线圈保养 | 台 | 1 | | 风机轴承更换SFSNU2308 | 台 | 2 | | 风叶箱体清洗 |  |  | | 风管软接头 | 套 | 1 | | 强力除油剂 |  |  | | 五 | 民族风味餐厅 | | | | | 1 | 脱排油烟罩 | 8000\*1350\*550 | m | 8.00 | | 2 | 排烟喉管 | 400\*300\*23 | 组 | 9.00 | | 3 | 排气罩 | 2000\*1350\*500 | m | 2.00 | | 4 | 排烟风机 | 4KW/380V | 台 | 1.00 | | 5 | 排烟风机 | 7.5KW/380V | 台 | 1.00 | | 6 | 油烟净化器 | 20000m³/H | 台 | 1.00 | | 7 | 排烟风管 | 800\*600 | ㎡ | 30.00 | | 8 | 室外风机维修保养（2台） | 电机轴承 | 套 | 2 | | 电机线圈保养 | 台 | 1 | | 风机轴承更换 | 台 | 2 | | 风叶箱体清洗 |  |  | | 风管软接头 | 套 | 1 | | 强力除油剂 |  |  | | 六 | 教工餐厅 | | | | | 1 | 脱排油烟罩 | 10000\*1350\*550 | m | 10.00 | | 2 | 排烟喉管 | 400\*300\*23 | 组 | 10.00 | | 3 | 排气罩 | 6600\*1350\*500 | m | 6.60 | | 4 | 排烟风机 | 11KW/380V | 台 | 2.00 | | 6 | 油烟净化器 | 24000m³/H | 台 | 2.00 | | 7 | 排烟风管 | 800\*600 | ㎡ | 40.00 | | 8 | 室外风机维修保养（2台） | 电机轴承15KW SKF6316 | 套 | 4 | | 电机保养15KW | 台 | 2 | | 风机轴承更换SFSNU2314 | 套 | 4 | | 风叶箱体清洗 |  |  | | 风管软接头更换 | 个 | 2 | | 强力除油剂 | 1 |  | | B型三角带2108 | 根 | 6 | |
| **备注：以上烟管道系统各部件的维保清洗更换服务范围及详细规格参数据仅供参考），具体根据相关规定要求、招标单位要求及实际情况调整。若涉及风机电机、油烟管道等大件部位需更换的，由学校采购、中标方免费更换安装。** |

**十、维保服务验收要求：**

（一）验收标准

1.油烟罩内壁清洁无油污积聚，外壁整洁无油污流淌痕迹，烟罩滤网及照明灯具等附属部件干净整洁，功能正常。烟罩上方集烟横管内部通畅无油污积聚，外部无油污流淌痕迹，通风效果良好。挡油板表面干净无油污堆积，安装牢固，挡油效果良好。横向排油烟管道内壁清洁无油污，外壁整洁无污，通风顺畅。排油烟风机运转平稳，无异常噪音、振动，风量正常，皮带松紧度适中，电机运行参数正常，轴承润滑良好。竖向排油烟管道内壁清洁无油污，管道通畅无堵塞，通风良好。

2.油烟净化器、风机等设备经调试后，运行参数应符合设备技术要求，油烟排放浓度符合国家及地方相关排放标准（如《饮食业油烟排放标准（试行）》GB18483-2001）。

3.维保作业现场及周边环境整洁干净，无污水、油污、垃圾等残留。

（二）验收流程

1.投标人完成全部维护保养工作后，应先进行自检，自检合格后向招标人提交书面验收申请，并提供完整的项目资料，包括但不限于清洗保养方案、安全维保方案、人员资质证书、设备维修记录、清洗前后对比照片、油烟排放检测报告（如有）等。

2.招标方组织食堂经营单位负责人等相关人员组成验收小组，按照验收标准对项目进行验收。验收小组可通过现场检查、设备试运行、检测油烟排放浓度等方式进行验收。验收小组在验收过程中，如发现清洗不彻底或存在其他问题，应及时通知中标方进行整改, 整改产生的费用由投标人承担。中标方应在规定的时间内完成整改工作，并重新提交验收申请。

3.验收合格后，支付维修清洗服务费用。如验收不合格且成交单位拒绝整改或整改后仍不合格，学校有权扣除相应的维保服务费用或终止合同，并追究成交单位的违约责任。

**十一、违约责任**

若中标方维保清洗服务质量不符合合同约定的验收标准，学校有权要求成交单位限期整改。如中标方在规定的时间内整改仍不合格，学校有权扣除相应的清洗服务费用，直至解除合同，并要求中标方承担因此给学校造成的一切损失。若中标方在清洗作业过程中发生安全事故，造成人员伤亡或财产损失的，一切责任和损失由中标方位承担。同时，中标方应及时向学校报告事故情况，并配合学校进行事故调查处理。如因中标方的原因导致学校承担了相关责任或遭受了损失，学校有权向成交单位进行追偿。

**十二、结算与付款：**

1.本维保项目费用包括所有人员、交通、技术服务、维保材料等费用，不另外支付费用。在维保服务期内设备出现零部件故障的，中标方需及时更换；如须更换管道、风机电机等大部件的情况，由学校承担大部件采购工作，中标方负责更换安装，不再收取任何人工费用。

2.合同价款：根据中标人的投标报价确定合同总价，合同价款包含完成本项目全部工作内容所需的一切费用。

3.付款方式：项目每季度验收合格后每次支付合同价的25%。