# 附件1：

**饮食服务中心直营餐厅油烟管道清洗服务采购项目**

**技术参数要求**

饮食服务中心仓、旗两校区直营餐厅直营餐厅油烟管道清洗服务，服务期限1年，清洗服务分4次（2024年5月1次、2024年暑假1次，2024年11月1次、2025年寒假1次），按次结算。具体技术参数要求如下：

1、清洗部位：油烟管道、烟罩表面、烟罩内的灯罩、排风口、排烟口、排烟机以及油烟净化器、灶台表面等；

2、清洗要求：对排烟口与烟罩相连处并和烟罩同步平行的排烟道以及平行烟道内部进行彻底清洁。专业清洗人员需进入烟道内部进行清洁。对于排烟口窄小，人工无法进入烟道或由于烟道走身狭窄、人工触及不到无法进行清洁，但又存在着重大隐患的，油烟管道清洗公司需利用特殊设备进行清洁，不留死角。

3.清洗标准：烟罩烟道清洗后肉眼可见到烟道原本的内壁铁皮色，不留有块状顽固的油渍，灶台的表面无油污且光亮整洁，风机叶轮的表面肉眼可见底漆，电机底部没有沉淀的油渍，管道外部没有油渍和顽固的油垢。

4.清洗效果评估：清洗过程中，需拍照或视频清洁前后的对比照片，以评估清洗效果。如果现场评估清洁不彻底或者有遗漏，需及时清洗到位。

5.各直营餐厅油烟管道清洗数量及清洗次数：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 餐厅名称 | 油烟管道长度  (以现场长度为准） | 清洗次数 | 备注 |
| 1 | 旗山兰苑随园餐厅 | 主厨间、煎饼间管道:约380米； 主厨间烟罩:约13米；  煎饼间烟罩:约5.6米； | 4 | 清洗4次（2024年5月1次、2024年暑假1次，2024年11月1次、2025年寒假1次） |
| 2 | 旗山行政楼教工餐厅 | 烹饪间管道:约30米 烹饪间烟罩:约5.2米 | 4 | 清洗4次（2024年5月1次、2024年暑假1次，2024年11月1次、2025年寒假1次） |
| 3 | 旗山嘉树园餐厅 | 烹饪间管道:约70米 烹饪间烟罩:约6米 煎饼间管道:约6米 煎饼间烟罩:约45米 | 4 | 清洗4次（2024年5月1次、2024年暑假1次，2024年11月1次、2025年寒假1次） |
| 4 | 仓山高区聚星园餐厅 | 烹饪间管道:约130米 烹饪间烟罩:约8.5米 | 4 | 清洗4次（2024年5月1次、2024年暑假1次，2024年11月1次、2025年寒假1次） |
| 5 | 旗山河西和熙园餐厅 | 烹饪间管道:约130米 烹饪间烟罩:约6米 | 1 | 清洗1次（2024年5月1次） |
| 6 | 旗山河西协和教工餐厅 | 烹饪间管道:约30米 烹饪间烟罩:约5.2米 | 1 | 清洗1次（2024年5月1次） |