厨房烟道清洗项目采购需求

一、项目背景

为消除强制隔离戒毒场所食堂烟道因油污堆积引发的火灾隐患，保障场所消防安全及食品安全，现需采购专业烟道清洗服务，确保厨房排烟系统安全、高效运行。

二、清洗范围

1.烟道系统：主排烟管道、支管道、弯头、三通等；

2.厨房设备：抽油烟机、排烟罩、灶台表面及周边区域；

3.其他部件：风机等排烟附属设备。

三、服务要求

1.清洗标准

采用专业设备（如高压清洗机、高温蒸汽设备）彻底清除烟道内顽固油污，确保内壁无块状油污残留；

排烟罩、风机叶片、滤网等部件拆卸清洗，恢复设备原有排烟效率；

清洗前后出具对比照片后，证明烟道内积油厚度≤2mm，符合《建筑设计防火规范》（GB50016）要求。

2.安全规范

作业全程遵守戒毒场所安全管理规定，配合安检及身份核验，严禁携带通讯设备及违禁物品；

使用环保型清洗剂，避免污染环境，产生的油污废弃物按场所要求统一处理。

3.服务流程

清洗前提交详细方案（含安全措施、施工步骤、工期安排）；

施工时采取防护措施，避免损坏场所设施；

清洗后对设备进行试运行检测，确保排烟系统正常运转。

四、供应商资质要求

1.具有独立法人资格，提供营业执照、税务登记证等资质文件；

2.环保清洗服务相关资质；

3.清洗人员无犯罪记录，提供公安机关开具的证明；

4.购买施工人员意外保险及第三方责任险。

五、报价要求

1.按烟道长度/面积、设备数量分项报价，包含人工、耗材、设备租赁、运输及税费等全部费用；

2.提供年度定期清洗套餐优惠方案（如每季度1次清洗折扣价）；

3.报价文件需明确清洗频次建议（根据场所使用频率）。

六、其他说明

1.供应商需签署《保密协议》，承诺服务期间不泄露场所信息；

2.采购方对清洗质量进行验收，未达标需返工直至合格；

3.服务合同期：1年。

单位名称：新疆某单位

联系人：王斌

电话：18709926096

可根据场所实际烟道布局、设备数量调整细节，确保采购需求符合消防安全与场所管理规范。

基本情况：

一食堂后厨清洗内容如下:

烟道长(主副烟道):15米

罩体长:10米

风机2台

备注:全年清洗4次.

二食堂后厨清洗:

烟道长:14米

罩体长:8米

风机2台

备注:全年至少清洗4次.