



# 贵州电网贵龙创新发展有限责任公司 2026-2027 年 外管食堂排烟设施日常零星维护服务技术规范书

## 一、总则

### 1.1 编制目的

为规范贵州电网贵龙创新发展有限责任公司 2026-2027 年度外管食堂排烟设施日常零星维护、清洗、保养作业行为，明确服务范围、作业标准、施工要求、验收规范及服务责任，保障各外管食堂排烟系统、厨房配套设施安全稳定、洁净合规运行，消除油烟堆积引发的火灾、排烟不畅、环境污染等安全隐患，统一施工质量标准，特制定本技术规范书。

### 1.2 适用范围

本规范书适用于贵州电网贵龙创新发展有限责任公司 2026 年至 2027 年所有外管食堂排烟设施及厨房配套设施的日常零星维护、深度清洗、检修紧固、消毒养护等全部服务工作，覆盖本项目所有指定食堂维护点位。

### 1.3 执行标准

本项目所有维护清洗作业严格遵循国家油烟管道系统清洗相关标准执行，所有作业流程、施工质量、验收资料均需符合国家消防安全、环境卫生、厨房设备运维相关规范，确保设施达标运行、场地合规整洁。

## 二、项目服务范围

本项目外管食堂排烟设施日常零星维护服务点位包含科研楼食堂、实训楼食堂、小河科创园食堂、电力交易中心食堂、信息中心食堂、人才发展中心食堂、桃园路食堂等指定食堂点位，日常零星维护、清洗、检修、养护核心服务项目具体如下：

- 2.1 厨房运水烟罩整体清洗、养护、故障排查；
- 2.2 运水烟罩配套风管内部及外部清洁、积油清理；
- 2.3 排烟系统防火篦子拆解清洗、杂物清理、规整复位；
- 2.4 排烟风机、运水风机整机清洁、叶轮除油、外观养护；
- 2.5 食堂外墙垂直排烟竖管外壁、管口清洁及外观检查；
- 2.6 油烟净化设备拆解清洗、内部油垢清理、部件检查；
- 2.7 烟道过滤箱滤芯、箱体积油、杂物全面清理清洁；
- 2.8 厨房灶台表面、边角油污彻底清洁养护；
- 2.9 施工区域厨房墙面、地面油污清理、卫生清洁；
- 2.10 排烟系统接油盘拆卸清洗、复位安装、规整固定；
- 2.11 外墙垂直竖管固定螺丝、支架全面检查、紧固加固，排查松动、锈蚀、脱落隐患；
- 2.12 运水管路疏通、积水积油清理、管路通畅性检测养护。

## 三、服务频次及作业时间要求

### 3.1 维护服务频次

科研楼和实训楼每季度开展一次维护清洗服务；电交食堂壹年开展一次维护清洗服务；其余外管食堂每半年开展一次维护清洗服务。

### 3.2 作业时间要求

所有维护、清洗、施工作业必须避开食堂早餐、午餐、晚餐开餐高峰期，不得影响食堂正常食材加工、就餐服务及员工正常就餐秩序。具体进场施工时间、作业时长、分段施工安排，需提前对接需求方确认，最终施工时间以需求方正式通知为准，施工单位需严格遵照指定时间进场、完工，不得擅自更改作业时间。

## 4 核心设备清洗及维护质量标准

所有设施维护清洗完工后，需达到无厚重油污、无积油结块、无杂物堵塞、设备整洁完好的标准，各专项具体质量要求如下：

4.1 运水烟罩、烟罩风管、防火篦子：清洗维护完成后，99%以上区域露出不锈钢原有内壁本色，设备内壁、边角、缝隙无残留块状油污、油垢及沉积杂物，通透洁净。

4.2 厨房灶台：灶台台面、灶台边角、挡边、灶台支架全部无油污、无油斑、无发黄积垢，表面光亮整洁，恢复设备原有外观质感。

4.3 排烟风机：风机叶轮 98%以上面积露出设备底漆，叶片无厚重油垢粘连、无积油结块；风机电机外壳、底部无油污沉淀、无油泥堆积，运行无油污附着隐患。

4.4 油烟净化设备：设备电磁场无任何残留油垢、油迹，设备箱体内部底面、侧壁、边角无沉淀油污、无积油死角，内部部件洁净完好，保障油烟净化功能正常。

4.5 管道变口两端：管道变口内外两端 98%以上区域可见不锈钢底色，无大面积油垢覆盖、无堵塞积油。

4.6 设备软连接部件：保证帆布软连接结构完整、无破损、无开裂、无脱落，帆布内外表面无残留油污、油迹、灰尘，洁净无污渍。

4.7 排烟管道：管道内部整体洁净度达标，95%以上管道内壁可见原有底色，无大面积厚重油垢堆积、无管道堵塞隐患，排烟通透顺畅。

## 5 现场收尾与消杀养护要求

5.1 所有厨房排烟设备、配套设施维护清洗全部完工后，需对烟罩整体表面使用专用不锈钢光亮剂进行全面养护抛光，修复设备光泽，防止不锈钢氧化、油污附着。

5.2 全程清理施工产生的油污、废水、垃圾、杂物，彻底清洁厨房施工区域地面、墙面、地沟，做到无施工残留油污、无积水、无垃圾杂物，恢复食堂原有卫生标准。

5.3 施工完工后，对厨房作业区域、设备表面、地面地沟使用专用消毒液进行全面消杀处理，杜绝细菌滋生、异味残留，保障厨房环境卫生达标。

## 6 施工过程管控及资料要求

6.1 全过程影像留存：施工单位在每次维护作业全过程中，必须全程拍照、录制视频留存记录，分别采集施工前设备原始状态、施工中作业过程、施工后完工成品状态影像资料，作为施工履约、质量验收的核心证明材料，影像资料需清晰可辨、点位对应、真实有效，不得篡改、补拍。

6.2 标准化报告出具：每次维护清洗作业完成后，严格按照国家油烟管道系统清洗标准编制完整的维护清洗报告，报告包含施工点位、

施工时间、作业内容、前后对比照片、质量验收情况、设备运行状态、隐患排查记录等内容，形成施工前、施工中、施工后完整台账报告，提交需求方存档备案。

## 7 安全及作业规范要求

7.1 施工人员进场前需做好安全防护，佩戴安全帽、防滑鞋、防护手套、防护服等专业防护用具，严格遵守甲方厂区、食堂安全管理制度。

7.2 高空作业、外墙竖管检修、管道拆装等高危作业，需落实安全防护措施，设置警示标识，杜绝高空坠物、设备损坏、人员受伤等安全事故。

7.3 施工过程中不得损坏食堂原有厨具、水电设施、墙面地面装饰、管线线路，若造成损坏需由施工单位无条件修复或赔偿。

7.4 施工废水、废油、垃圾需分类合规清理，不得随意排放、丢弃，保持现场环境卫生，完工做到工完、料尽、场地清。

## 8 验收标准

8.1 本次服务所有作业内容、质量标准全部符合本规范书及国家油烟管道清洗维护标准要求；

8.2 所有设备清洁度、整洁度达标，无油污残留、无设备损坏、无部件松动隐患；

8.3 全过程影像资料完整、真实、规范，维护清洗台账报告齐全、数据准确、可追溯；

8.4 现场消杀、场地清理、设备养护全部完成，食堂卫生、环境符

合甲方管理要求；

8.5 所有点位维护完工后经甲方现场核查验收，不合格项需无条件返工整改，直至验收合格。

9 维护服务明细如下图（图片仅供参考）：

**油烟管道维护服务明细表**

| 序号 | 维护位置 |     | 项目名称  | 技术参数或要求                              | 单位 | 数量 | 现场参考图片  |
|----|------|-----|-------|--------------------------------------|----|----|---|
| 1  | 电网   | 炒菜间 | 集成烟罩  | 含烟罩副管、防火篦                            | 米  | 5  |    |
|    |      |     | 防火板   | 子、运水风机，主烟                            | 米  | 5  |    |
|    | 公司   | 明档间 | 集成烟罩  | 罩出口位置平行管道                            | 米  | 3  |    |
|    |      |     | 防火板   | 清洗打胶，以及灶脚                            | 米  | 3  |   |
|    | 科研   | 面点间 | 集成烟罩  | 锅边的清洗。净化器                            | 米  | 4  |  |
|    |      |     | 防火板   | 清洗含油盘、电场、                            | 米  | 4  |  |
|    | 食堂   | 通用  | 油烟净化器 | 净化器箱体、变口的                            | 台  | 1  |  |
|    |      | 通用  | 主烟道风机 | 清洗。风机清洗含风                            | 台  | 1  |  |
|    |      |     | 外排烟管  | 室外<br>机叶轮、软连接、接<br>油盘的清洗，包含轴<br>承的打油 | 米  | 6  |  |
| 2  | 电网   | 炒菜间 | 集成烟罩  | 含烟罩副管、防火篦                            | 米  | 10 |  |
|    |      |     | 防火板   | 子、运水风机，主烟                            | 米  | 10 |   |
|    | 实训   | 明档间 | 集成烟罩  | 罩出口位置平行管道                            | 米  | 3  |  |

|   |        |      |       |                        |   |    |   |
|---|--------|------|-------|------------------------|---|----|---|
|   | 楼食堂    | 面点间  | 防火板   | 清洗打胶，以及灶脚              | 米 | 3  |   |
|   |        |      | 集成烟罩  | 锅边的清洗。净化器              | 米 | 3  |    |
|   |        |      | 防火板   | 清洗含油盘、电场、              | 米 | 3  |   |
|   |        | 通用   | 油烟净化器 | 净化器箱体、变口的              | 台 | 1  |   |
|   |        | 通用   | 主烟道风机 | 清洗。风机清洗含风              | 台 | 1  |   |
|   |        | 外排烟管 | 室外    | 机叶轮、软连接、接油盘的清洗，包含轴承的打油 | 米 | 10 |   |
| 3 | 电网公司   | 炒菜间  | 集成烟罩  | 含烟罩副管、防火篦              | 米 | 10 |    |
|   |        |      | 防火板   | 子、运水风机，主烟              | 米 | 10 |   |
|   | 小河科创   | 明档间  | 集成烟罩  | 罩出口位置平行管道              | 米 | 10 |  |
|   |        |      | 防火板   | 清洗打胶，以及灶脚              | 米 | 10 |   |
|   | 园食堂    | 通用   | 油烟净化器 | 锅边的清洗。净化器              | 台 | 1  |   |
|   |        |      | 主烟道风机 | 清洗含油盘。                 | 台 | 1  |   |
| 4 | 电交食堂   | 厨房   | 集成烟罩  | 含烟罩副管、防火篦子、运水风机，主      | 米 | 4  |  |
|   |        |      | 防火板   | 烟罩出口位置平行管道清洗打胶，以及灶脚    | 米 | 4  |   |
|   |        |      | 副烟管   | 锅边的清洗。净化器清洗含油盘。        | 米 | /  |   |
| 5 | 信息中心食堂 | 厨房   | 集成烟罩  | 含烟罩副管、防火篦              | 米 | 4  |  |
|   |        |      | 防火板   | 子、运水风机，主烟              | 米 | 4  |   |
|   |        |      | 副烟管   | 罩出口位置平行管道              | 米 | 5  |   |

|   |                      |     |              |   |   |    |   |
|---|----------------------|-----|--------------|---|---|----|---|
|   |                      | 外围  | 油烟净化器        | 清洗打胶，以及灶脚<br>锅边的清洗。净化器<br>清洗含油盘。  | 台 | 1  |   |
|   |                      |     | 油烟风机         |   | 台 | 1  |   |
| 6 | 人才<br>发展<br>中心<br>食堂 | 炒菜间 | 集成烟罩         | 含烟罩副管、防火篦<br>子、运水风机，主烟<br>罩出口位置平行管道<br>清洗打胶，以及灶脚<br>锅边的清洗。净化器<br>清洗含油盘。 | 米 | 10 |   |
|   |                      |     | 防火板          |   | 米 | 10 |   |
|   |                      | 明档间 | 集成烟罩         |   | 米 | 10 |   |
|   |                      |     | 防火板          |   | 米 | 10 |   |
|   |                      | 通用  | 油烟净化器        |   | 台 | 1  |   |
|   |                      | 通用  | 主烟道风机        |   | 台 | 1  |   |
| 7 | 桃园<br>路食<br>堂        | 炒菜间 | 集成烟灶<br>、防火板 | 含烟罩副管、防火篦<br>子、运水风机，主烟<br>罩出口位置平行管道<br>清洗打胶，以及灶脚<br>锅边的清洗。净化器<br>清洗含油盘。 | 米 | 6  |  |
|   |                      | 明档间 | 集成烟灶<br>、防火板 |   | 米 | 6  |   |
|   |                      | 通用  | 油烟净化器        |   | 台 | 1  |   |
|   |                      | 通用  | 主烟道风机        |   | 台 | 1  |   |

10 供应商需对现场踏勘的，可与贵龙公司各项目点负责人联系：

10.1 电网公司科研楼食堂：

联系人：陆启飞-13985107850

地址：贵州省贵阳市滨河路 17 号

10.2 电网公司实训楼食堂

联系人：陆启飞-13985107850

地址：贵州省贵阳市观水路 49 号

10.3 电网公司小河科创园食堂

联系人：陆启飞-13985107850

地址：贵州省贵阳市小河区小河科创园 5 号楼

10.4 电交食堂：

联系人：闫鹏飞-15985009497

地址：贵阳市中华北路天毅大厦 4 楼

10.5 信息中心食堂：

联系人：严达胜—13985471132

地址：贵州省贵阳市瑞金南路 38 号

10.6 人才发展中心食堂：

联系人：孙天桢—18285143262

地址：贵州省贵阳市清镇市青龙山街道红枫湖村红湖路 3 号 41 号  
楼

10.7 桃园路食堂：

联系人：唐义倩-18984599015

地址：贵州省贵阳市沙冲路街道桃园路 67 号