

油烟维保招标技术说明

一、服务范围及维保基本内容要求

对象	措施	标准
集烟罩	1、用铲刀将集烟罩及周围构件和隔油槽内的厚油垢铲掉	表面无明显油垢和黄色油膜
	2、使用高压喷水装置将溶油剂喷洒在集烟罩表面	油槽内无明显油垢
	3、待油垢溶化或软化后，使用专业工具对集烟罩表面进行清洗	排风口四周干净整洁
	4、将油槽内的油垢、水等液体污物清出隔油槽	灶台无清洗工作后污物
	5、使用专业工具将集烟罩表面和隔油槽擦拭干净	无清洗工作不慎造成灶膛、灶面设施损坏或影响使用的情况
	6、灶台、锅圈、地面表面污物清理干净	下方墙面、燃气管道、地面等无清洗工作后的遗洒、污水流洒痕迹等
挡火滤油篦子、运水风轮	1、药剂清洗除油	内外表面无油垢和黄色油膜
	2、高压冲水机进行清水冲洗	悬挂后不得有外溢体和油状物
	3、用干净的毛巾将水渍擦拭干净	运水风轮旋转正常
排油烟管道	内壁清洗，自烟罩向管道延伸≥2米（烟罩带有助力风机的，清洗不向管道内延伸）	用修复铲平推 15 公分，铲面无明显油污和液体油状物
排油烟风机	溶油剂喷洒 5-10 分钟后，用专用工具清理	清洗风机表面，叶片清洗后确认叶片无积油、无变形，试运转无异响、无异常振动。
油烟净化器	喷洒去油剂溶解 3-8 分钟后，用清水冲洗	净化器片及四壁没有液体油状物和黑色油垢
		可拆卸挡油网上没有油腻，网面发亮；并恢复原有通透性
		不可拆卸挡油网经处理后应基本恢复原有通透性

二、安全要求：

1. 维保单位应遵守安全操作规程，确保维保过程中的作业安全。
2. 维保单位应对维保人员进行安全培训，确保维保人员具备必要的安全知识和技能。
3. 维保单位应采取必要的安全措施，防止因维保工作引起的意外事故。
4. 维保单位必须遵守永辉各门店风险防范部门的安全规定。
5. 人员保险：维保单位应为其向永辉提供本合同项下服务的维保单位员工购买保险。

永辉对维保单位员工在履行本合同过程中遭受的伤亡不承担任何责任。

6. 维保单位承诺其具备提供维修保养服务所必需的任何资质或许可，且维保单位承诺其委派的专业技术人员亦具备提供本合同项下服务所必需的相关专业技能及相关证书（包括但不限于高处作业证、消防协会培训证等相关证书）。

7. 维保过程中由于维保单位维保不当造成设备、财产及人身损害的，维保单位应承担相应的责任。

三、 其它作业要求：

1. 留档内容：清洗前后对比照片/视频、清洗日期、清洗单位及人员、下次计划清洗日期、清洗报告。

2. 作业时间及注意事项：

作业时间：安排在闭店后/营业前。

到门店之前：要提前通知门店做好如下事宜：风机系统停机、排风仍保持自然通风或临时排风；食品区隔离：熟食柜、操作台、售卖柜、灶台、裸露食品、半成品必须撤走、散装食品必须遮盖或拉警戒距离。

划定清洗作业区：只能在排烟机房/指定后巷/室外作业，不准把全碱液和油垢带进货架通道、熟食间、收货平台。

作业过程：清洗区地面积油用吸油棉/接油盘兜住，污水引入收集桶而非直排；气味控制：选用低挥发、低香精的工业配方；洗完后充分通风+清水清洗，确保开业前无碱味/化学味。

作业后：现场清理干净，工完场清。

3. 维保单位须自备耐碱耐腐蚀容器、接油盘、防漏垫、PPE 及梯子等；不得使用门店的食品级容器、食品加工器具、超市保鲜盒、商品周转箱、洗菜池、食品水槽、员工卫生设施、消防器材等，做为排油烟清洗的作业工具。因维保单位违规使用超市的设备、材料、容器等造成交叉污染、设备损坏、食品安全风险或由此导致门店受到行政处罚的，由维保单位承担全部损失及整改费用，超市有权单方面中止合同并追责。

4. 维保单位在为永辉提供维保服务过程中，应确保其员工遵照和执行永辉的有关规章制度；若维保单位员工在提供服务的过程中在永辉区域内进行偷窃或破坏永辉的设备和商品的，维保单位应对永辉于由此造成的损失予以赔偿并做相应的处罚。
5. 油烟清洗属于"污染源作业"，在操作台区域上方进行作业时注意采取隔离保护措施，避免由于油污或化学清洗残留物等散落到食品接触面上造成的食品安全问题。

四、保养频次要求

1. **保养时间间隔：**每个月保养一次的保养时间间隔范围：28~31 天； 每 2 个月保养一次的保养时间间隔范围：50~62 天； 每 3 个月保养一次的保养时间间隔范围：80~92 天；
(除河南、北京市、福州五四北店、罗源金源店要求每 2 个月 1 次，通州万达店 1 个月清洗一次外，其余省市为每 3 个月 1 次。服务结果需满足消防安全检查和政府卫生检查要求。)
2. **结算要求：**保养流程完成且结算完成后、乙方必须在 3 个月内完成供零在线的对账。
3. **抽检结果：** 每季度随机抽查时，合同内所有门店清洗的合格率 < 95% 或 年累计有两次合格率 < 95% 的，永辉有权单方面解除合约。