**营口市政府采购项目**

**采购需求**

**项目名称：鲅鱼圈区审批技术审查与公共资源交易中心办公楼物业招标项目**

**项目编号：BYQ-2020C038**

**编制单位：鲅鱼圈区审批技术审查与公共资源交易中心**

# 采购需求详细信息

**营口营口市鲅鱼圈区审批技术审查与公共资源交易中心物业管理招标采购服务需求**

1. **工作地点及范围：**

营口市鲅鱼圈区审批技术审查与公共资源交易中心办公楼

**二、服务范围及标准**

（一）项目总体运营

**1、项目范围**

营口市鲅鱼圈区审批技术审查与公共资源交易中心办公楼的日常物业服务（包括食堂服务、保洁服务、工程维修服务）工作，服务总建筑面积：2015平方米，就餐人数50人。

**2、人员配备要求**

2.1本项目配备经理1人

2.2所有经理及主管要求统一着装，规范管理，保持良好形象。

2.3所有经理需要具有全国物业管理从业人员岗位证书。

（二）保洁服务项目

**1、项目范围**

楼内保洁：负责营口市鲅鱼圈区审批技术审查与公共资源交易中心

办公楼的大堂、会议室、活动室、楼梯、走廊及连廊、卫生间、标牌、灯具、墙面、地面、公共部分的门窗、玻璃、楼内电梯等区域内环境卫生、所有公共物品及设施的保洁，办公楼外的停车场、进入办公区域道路、硬质铺装路面等。办公室内的保洁工作由各自办公人员自行负责。

**2、保洁标准：**

|  |  |
| --- | --- |
| 服务内容 | 服务标准 |
| 垃圾收集 | （1）按楼层设置垃圾收集点，每天更换2至3次垃圾袋；每天早晨、中午、下午定时清理，垃圾日产日清。  （2）垃圾运送人员定时收取垃圾桶内垃圾，保证垃圾桶内呈半空以下状态，方便使用，回收完垃圾桶内垃圾后应重新铺好新垃圾袋，铺垃圾袋时将垃圾袋口完全张开，袋口反卷5cm折贴在垃圾箱外沿，再盖好垃圾桶盖。  （3）垃圾分类收集、定点堆放；废弃涂料、油漆等流质性垃圾在运送途中注意容器的封闭，防止溢流污染路面；垃圾在运送途中应加以遮挡，防止垃圾掉落或飞扬引起二次污染。  （4）运送垃圾避让人流高峰，不可使用客用电梯运送垃圾；垃圾收集无突出噪音，无污染，全封闭，无垃圾外溢、气味四散、垃圾洒落。 |
| 通道及楼梯台阶 | （1）保持各楼层通道和楼梯台阶清洁，每日打扫三次，并拖洗干净；水泥地面每周刷洗一次，大理石地面按需要打蜡抛光。  （2）每日清理三次电梯口和通道摆放的烟灰缸内垃圾。  （3）步梯间墙面、天花板每周除尘一次。  （4）地面、梯间洁净，无污渍、水渍、灰尘，无乱贴乱划，无擅自占用现象，无乱堆乱放；检查一次楼梯内纸屑、烟头不多于两处。  （5）楼梯间顶面无蜘蛛网、灰尘，地脚线干净无灰尘，瓷砖及大理石地面干净无灰尘，水泥地面干净无杂物、污迹； 楼梯道内外玻璃、门窗等要保持明亮、干净。 |
| 楼梯扶手、栏杆、窗台、开关 | 扶手、栏杆：用带有保钢油的无绒毛巾擦拭，每天擦拭一次，保持干净光亮、无灰尘，清洁结束用干净纸巾擦拭检查50cm无显著脏污。  开关：毛巾擦拭，洁净、无污渍、水渍  窗框、窗台：用毛巾擦拭,干净、无胶渍、无灰尘。 |
| 门、窗等玻璃 | 每周擦抹两次，用玻璃刮及玻璃水擦拭，保持洁净、无灰尘、无污渍。 |
| 天花板、公共灯具 | 每月除尘两次，天花板、灯盖、灯罩、灯座目视无灰尘、无污迹、无蜘蛛网。 |
| 电梯、扶梯 | （1）电梯门及轿厢：用伸缩杆、毛头、全能水等清洁，保证地面干净、无污渍、杂物；侧面及顶部光亮、无污渍、水渍；不锈钢光亮、无灰尘。  （2）扶梯：扶手干净、无灰尘、污渍；不锈钢及玻璃明亮、无手印、污渍；楼梯无沙粒、杂物。 |
| 消火栓、指示牌 | 隔天擦拭一次，保持干净无灰尘、无污迹。 |
| 大厅 | （1）大厅日常卫生随机保洁。  （2）大厅的瓷砖地面按需要打蜡抛光。保证地面干净无灰尘、无杂物。  （3）根据实际情况，科学做好消杀工作。 |
| 公共卫生间 | （1）保持卫生间地石、台石、墙石、坑内等清洁，遇有流量超大，应保持人走立即清扫。保洁时悬挂醒目标识；（清洁内容包括：通风换气；冲洗烟灰缸、洁具；清扫地面垃圾、清倒垃圾篓垃圾、换新的垃圾袋；用洗洁剂清洗大、小便器；用百洁布擦洗洗手盆并冲洗干净；用毛巾抹墙面、台面、开关、门牌；用毛巾擦干净玻璃、镜面；用拖把拖干净地面；补充卷纸、擦手纸；小便器内放置香球等）。  （2）每日早上用玻璃清洁工具清洁共用卫生间的玻璃镜面；每周2次用毛巾擦拭灯具；每天两次对共用卫生间进行消杀，发现墙壁有字及时清洁。室内无异味、臭味；地面无烟头、纸屑、污渍、积水，天花板、墙面无灰尘、蜘蛛网，墙壁干净，便器洁净无黄渍。 |
| 室外区域 | 清扫停车场、办公楼前道路等室外地面垃圾杂物、泥土等，保持地面干净卫生整洁。 |

**3、人员配备要求**

3.1人员要求：共18人

3.2所有工作人员应从事过相关工作，具有一定的工作经验。

3.3服务意识强，身体健康状况良好，无传染病及其它疾病，持健康证上岗。（四）

3.4所有工作人员要求统一着装，规范管理，保持良好形象。

**4、特殊说明**

员工劳保用品、设备工具等物品由投标人按需自行配备。

（三）食堂服务及食材采购

**1、基本情况**

营口市鲅鱼圈区审批技术审查与公共资源交易中心就餐人数50人，食堂配备的厨具、炊具、餐具、洗消等设备完善。

**2、服务内容**

2.1食堂食材采购、加工并对食堂食品安全负主体责任。

2.2工作人员就餐、执勤值班人员就餐及外来人员就餐接待服务等。

**3、相关要求**

**3.1人员素质要求**

食堂厨师、面点师等专业人员要有相关的资质和多年机关食堂工作经验，厨师、面点师要有相关的等级证书。食堂所有工作人员都应具有一定的工作经验，具有较强事业心、责任心和服务意识。

**3.2人员配备要求**

本项目食堂需配备工作人员3人，其中：

厨师1人

面点师1人

厨工1人

**3.3卫生要求**

3.3.1保证食堂室内外卫生清洁。食堂室内外卫生是指内到厨房卫生，外到餐厅、食堂洗手间及周边环境卫生。各项餐饮标准都要达到国家有关标准规定并建立食品留验制度。采购单位主管部门将不定时组织人员进行检查监督，发现问题及时整改。

3.3.2食堂工作人员必须持有效健康证上岗，搞好食品卫生、个人卫生和环境卫生。做好消毒工作，把住病从口入关，严防食物中毒和食源性疾病。严格执行安全管理制度，做好防火、防盗，坚决杜绝事故发生。

**3.4食材采购要求**

3.4.1采购食材，严格按照采购单位机关食堂食材采购标准执行，不得偷工减料，采购单位主管部门将安排专人不定时抽查，对食材采购质量、数量进行监督。

3.4.2采购食材必须符合国家有关食品安全的标准和规定。 禁止采购有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品、无检验合格证明的肉类食品、超过保质期限及其他不符合食品标签规定的定型包装食品、无食品生产许可证的食品生产经营者供应的食品；禁止采购转基因豆油等食材，确保就餐人员安全。

3.4.3采购食材车辆专用，盛装容器清洁卫生，生熟分开，运输过程采取防蝇、防尘、防晒、防雨措施;装卸食品轻拿轻放，讲究卫生，食品不直接接触地面，不在人行道、路边堆放直接入口食品。

3.4.4采购肉类食品等必须索要检验合格证或化验单。

3.4.5采购食品及其原料等必须做到如下要求：

采购定型包装食品及其原料必须查验供应商“五证一票”(生产厂商的《食品生产许可证》、《营业执照》、同批次食品检验《合格证》、供应商的《食品流通许可证》、《营业执照》和进货票据“一票通”)。

采购散装食品及其原料时进行色泽、气味、滋味和形态等感官性状检查，并查验“五证一票”。

查验的“五证一票”与采购食品名称、商标、批号或生产日期相一致。

3.4.6采购人员应保管好采购食品的来源相关票据资料，落实台账管理制度;注意个人卫生并随时接受卫生监督。

3.4.7 严格食材出入库登记制度。由专人验收过称，对出入库食材实行登记签字制度。

**3.5管理要求**

3.5.1食堂工作人员要求统一着装，规范化管理。

3.5.2 掌握当天的食品安全，工具、设备摆放情况。

3.5.3负责制定菜谱，做好记录。

3.5.4对厨房的出品质量，控制食品原料、采购时间、数量和品质。

3.5.5注重厨房和食品卫生工作，组织员工学习食品卫生知识，严格执行有关规定，每天检查厨具、餐具、工作区卫生及员工卫生，确保达到优秀餐饮单位标准和符合食品卫生规定要求，检查冰箱和原料，严禁使用冷冻期过长、容易变质腐败的食品。严格落实食品留样制度，杜绝食物中毒等问题发生。

3.5.6加强厨房的设备设施管理，维护后厨设施，使之保持完好。

3.5.7注重厨房安全防火工作，落实安全防火责任岗位，检查监督每天放工前水、电、气、各系统设施消防隐患和安全因素，负责对食堂烟道清理，切实预防火灾事故的发生，确保食堂安全。

3.5.8做好外来人员就餐服务及采购单位赋予的有关食堂运行管理方面的任务。

**3.6质量要求**

食堂烹制的食品，必须符合食品卫生安全质量标准，做到饭菜可口充足，确保热饭热菜。注重食品的营养质量和色香味搭配，营养均衡。招标方主管部门定期调查满意度，满意度不达标将责令整改，整改无效、屡教不改将终止合作。

**3.7服务态度要求**

食堂工作人员要服从领导，听从安排，同时要和蔼、亲切；服务态度端正、主动热情、礼仪规范，称呼恰当，问候亲切，语气诚恳，耐心细致；使用文明用语。

**3.8特殊说明**

3.8.1食堂零杂日常用品由投标方按需自行配备，涉及厨具、设备更新由采购单位专项采购。

3.8.2执勤、值班人员工作日晚餐及双休日、节假日就餐费用不包含在食堂总体费用之中，如有需要另行支付。

3.8.3外来人员就餐所需费用由中心负责。

**三、项目服务期限**

本物业服务项目：食堂服务、工程维修服务、保洁服务，服务期限为三年。

**四、服务地点及服务费支付方式**

（一）付款方式：按财政拨款进度付款

（二）服务地点：营口市鲅鱼圈区审批技术审查与公共资源交易中心办公楼

（三）履约期限：在预算保障的前提下，签订政府采购合同之日起履约期限为三年。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **招标控制价汇总表** | | | | **单位：人民币元** |
| **序号** | **项目名称** | **单位** | **费用** | **备注** |
| 一 | 员工工资及福利 | 人 |  | 明细见附表1 |
| 二 | 物料消耗费用 | 年 |  | 元/月\*12= ，明细见附表2 |
| 三 | 食堂食材费用 | 年 |  | 早餐： 元/人/天\*50人\*365天；  午餐： 元/人/天\*50人\*365天； |
| 四 | 设备折旧费用 | 年 |  | 明细详见附表3 |
| 五 | 消防维保费用 | 年 |  |  |
| 六 | 电梯维保费用 | 年 |  | 含检测费用。 |
| 七 | 不可预见费用 | 年 |  | 包括但不限于停电租赁发电机设备等费用 |
| 八 | 公共责任险 | 年 |  | 按费用总额取整的1.2%计算，未超过行业上限即费用总额的1.5% |
| **小 计** | | |  |  |
| 十 | 管理费用及利润(成本8%) | 年 |  | 根据行业收费总体情况 |
| 十一 | 增值税（费用及利润6%） | 年 |  | 根据税法规定 |
| 十二 | 附加税（增值税12%） | 年 |  | 根据税法规定 |
| 十三 | 所得税(利润25%) | 年 |  | 根据税法规定 |
| 十四 | **物业服务费合计** | 年 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **营口市鲅鱼圈区审批技术审查与公共资源交易中心物业人员工资表** | | | | | | |
| **附表1** | | | | |  | |
| **序号** | **职务** | **人数** | 工资标准**/**月 | 保险**/**月 | **服装费** | **年金额合计** |
| 1 | 经理 | 1 |  |  |  |  |
| 2 | 客服及接待 | 3 |  |  |  |  |
| 3 | 保洁员 | 5 |  |  |  |  |
| 4 | 万能工 | 3 |  |  |  |  |
| 5 | 保安员 | 3 |  |  |  |  |
| 6 | 厨师 | 1 |  |  |  |  |
| 7 | 厨工 | 1 |  |  |  |  |
| 8 | 面点 | 1 |  |  |  |  |
| 小计 | | 18 |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **营口市鲅鱼圈区审批技术审查与公共资源交易中心消耗品月费用表** | | | | | | |
| **附表2** | |  |  |  |  |  |
| **序号** | **物品名称** | **单位** | **单价（元）** | **数量** | **每月费用（元）** | **备注** |
| 1 | 大盘卫生纸 | 盘 |  | 180 |  | 平均每个每2天1盘 |
| 2 | 擦手纸 | 包 |  | 180 |  | 平均每个每2天1包 |
| 3 | 大垃圾袋 | 个 |  | 132 |  | 每个楼层一天用1个，每月22天 |
| 4 | 中垃圾袋 | 个 |  | 264 |  | 每个楼层一天用2个,每月22天 |
| 5 | 小垃圾袋 | 捆（100个） |  | 15 |  | 按一天50个计算 |
| 6 | 全能清洁剂 | 瓶 |  | 1 |  |  |
| 7 | 玻璃清洁剂 | 桶 |  | 1 |  | 一个月做两次 |
| 8 | 洗涤灵 | 桶 |  | 3 |  | 厨房和保洁用，10天一桶计算 |
| 9 | 百洁布 | 个 |  | 6 |  |  |
| 10 | 去污粉 | 袋 |  | 6 |  | 3个保洁，每人每月2袋 |
| 11 | 洁而亮 | 桶 |  | 0.5 |  |  |
| 12 | 洗手液 | 桶 |  | 3 |  |  |
| 13 | 不锈钢光亮剂 | 桶 |  | 1 |  |  |
| 14 | 工作篮 | 个 |  | 6 |  | 每人每年1个 |
| 15 | 梯子 | 个 |  | 2 |  | 24个月折旧 |
| 16 | 水桶 | 个 |  | 6 |  | 每年每个楼层1个 |
| 17 | 挫子、条帚 | 套 |  | 6 |  | 6个月，每个楼层1个 |
| 18 | 拖把 | 个 |  | 6 |  | 6个月，每个楼层1个 |
| 19 | 尘推架 | 个 |  | 6 |  | 每年每个楼层1个 |
| 20 | 尘拖布 | 个 |  | 36 |  | 每人每2个月1个 |
| 21 | 海绵地拖 | 把 |  | 6 |  | 每年每人1个 |
| 22 | 海绵地拖头 | 个 |  | 12 |  | 每年每人2个 |
| 23 | 云石铲刀 | 把 |  | 6 |  | 每年每人1个 |
| 24 | 云石铲刀刀片 | 个 |  | 72 |  | 每月每个人2个 |
| 25 | 马桶刷 | 个 |  | 6 |  | 每年每个楼层1个 |
| 26 | 马桶抽子 | 个 |  | 6 |  | 每年每个楼层1个 |
| 27 | 小喷壶 | 个 |  | 6 |  | 每年每人1个 |
| 28 | 伸缩杆 | 个 |  | 3 |  | 每年2人1个 |
| 29 | 玻璃刮水器 | 个 |  | 6 |  | 每人每年1个 |
| 30 | 玻璃皮条 | 根 |  | 18 |  | 每人每2个月1个 |
| 31 | 毛头架 | 个 |  | 18 |  | 每人每年3个 |
| 32 | 毛头 | 个 |  | 18 |  | 每人每年3个 |
| 33 | 钢丝球 | 袋 |  | 36 |  | 每人每月1个，保洁和厨房用 |
| 34 | 胶手套 | 付 |  | 36 |  | 每人每月1副，保洁和厨房用 |
| 35 | 油性静电吸尘剂 | 瓶 |  | 5 |  | 每层楼每月1瓶 |
| **合 计** | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **营口市鲅鱼圈区审批技术审查与公共资源交易中心物业提供设备费用表** | | | | | | | |
| **附表3** | | | |  |  |  |  |
| **序号** | **设备名称** | **单位** | **数量** | **单价（元）** | **金额（元）** | **年折旧费（元）** | **备注** |
| 1 | 手推式洗地机 | 台 | 2 |  |  |  | 按3年期限折旧 |
| 2 | 吸尘吸水机 | 台 | 1 |  |  |  | 按3年期限折旧 |
| 3 | 多功能单擦机 | 台 | 1 |  |  |  | 按3年期限折旧 |
| 4 | 洗衣机 | 台 | 1 |  |  |  | 按3年期限折旧 |
| 5 | 保洁工具车 | 个 | 5 |  |  |  | 按2年期限折旧，保洁员每人1个 |
| 6 | 电源线盘50米（3芯4平方） | 个 | 1 |  |  |  | 按3年期限折旧 |
| 7 | 洗地机刷盘 | 个 | 2 |  |  |  | 按3年期限折旧 |
| 8 | 除雪锹 | 把 | 18 |  |  |  | 按3年期限折旧，所有员工每人每年1把 |
| 合计 | | | | | |  |  |