**营口市政府采购项目**

**采购需求**

**项目名称：区望海街道办事处 物业管理服务招标采购**

**项目编号：BYQ-2021C008**

**编制单位：营口市鲅鱼圈区望海街道办事处**

# 采购需求详细信息

营口市鲅鱼圈区望海街道办事处

社会公开采购物业服务需求

营口市鲅鱼圈区望海街道办事处是由原海东办事处与原望海办事处在2020年初合并组成，现望海街道办事处共有两处办公场所，分别是原海东办事处办公楼主楼4800平方米（共5层）、辅楼2000平方米（共2层）和原望海办事处办公楼主楼2987平方米（共5层）、辅楼916平方米（共2层）。

本次社会公开采购物业服务范围：原海东办事处办公楼主楼（4800平方米）及辅楼（2000平方米），具体服务需求如下：

1. **服务范围及内容：**

**(一）日常管理及协调工作**

**1、人员配备：**经理1人。

**1.1岗位要求**

①年龄45岁以下，具有物业经理从业资格证书以及营养师证书；

②仪表端庄、大方，衣着整洁，具有较好的沟通和现场管理能力；

③具有相关管理工作经验。

**1.2工作职责**

①代表中标单位与我单位日常工作的沟通及汇报；

②完成我单位临时交办的其他任务。

**（二）安全保卫服务**

**1、人员配备：** 保安员3人。

**2、工作（岗位）要求及职责：**

**2.1岗位要求：**

①须24小时值守。工作期间，着装统一，仪表端庄、大方，衣着整洁，服装符合岗位要求并有清晰明确标识。

②按要求设立固定巡检考核点，每日按规定路线定时定次巡视检查。

③相貌端正，文明用语，责任心强，爱岗敬业。

④服从领导及采购单位的工作安排，按时完成工作任务。接待客人时主动、热情；迎送接待客人时，用语准确，称呼恰当，问候亲切，语气诚恳，耐心细致；使用文明用语，不使用服务忌语。

**2.2工作职责：**

24小时值守。由于正门形象岗的重要性，要求年龄55周岁以下男性，具备良好的政治历史表现和综合素质。要求五官端正，行为举止规范，语言标准，文明礼貌，每天上下班前半小时值形象岗；负责安全保卫，外来车辆、人员登记工作；时刻保持高度警惕，对于突发或非正常情况能够预判并采取相应措施进行处理和报告。

**（三）卫生保洁服务**

**1、人员配备： 保洁员5人。**

**2、岗位要求：**

①保洁须自备清扫车（室外）及擦地车（室内）用于每日卫生保洁使用；

②所有人员均着统一服装上岗，服装符合岗位要求并有清晰明确标识。

**4、工作职责：**

①负责电梯间、走廊、楼梯间、卫生间、水房、会议室等公共区域的清扫、保洁工作。具有相关岗位工作经验一年以上。

②负责院内黑色路面、人行道板等相关区域的卫生维护工作。具有相关岗位工作经验一年以上。

**（四）工程运维服务**

**1、人员配备：水工1人，电工1人，万能工1人，共计3人。**

**2、岗位要求**：

1. 年龄55周岁以下，身体健康，无不良嗜好；

②所有人员均着统一服装上岗，服装符合岗位要求并有清晰明确标识。

**3.工作职责：**

①**电工：**持证上岗，具有电工工作资历，具有满足工作职责要求的经验和技能；负责变电所、楼层电井的日常运行；负责外围照明灯具的启、停；做好办公楼内房间、公共场所的照明灯具、开关、插座等的修理与更换；制订并监督执行强、弱电系统的设备定期保养制度；负责餐厅、厨房、办公室动力设备电气的维护保养和故障检修工作；负责电气设备、各配电箱（柜）表面清洁。

②**水工：**持证上岗，负责楼内供暖及制冷设备的运行管理、检查及简单应急维修。

③**万能工：**负责管辖范围内所有公共设施设备的应急维修；每周一次巡查责任设备，每月一次清洁责任设备及其周围的环境卫生。

**4、其他约定：**

4.1工程运维管理服务中不含空调系统及消防系统维修保养服务。

4.2物业管理相关工具自行配备；物业物料采购、洗井、化粪池清掏疏通处理以及其他不可预见支出等材料采购和专业性强的项目费用，根据实际发生，按照一事一报原则，由招标方采取申请专项经费解决。

4.3房屋日常养护维修、给排水设备运行维护、供电设备管理维护、空调系统运行维护等项目在工程维修过程中所需材料、配件费用及专业维修费用，由招标方负责；投标方只需要安排相关必要人员配合维修工作。

**（五）食堂管理服务：**

**1、人员配备：**厨师长1人，厨师2人，面点师2人，厨工2人，洗碗工2人，共计9人。

**2、岗位要求：**

食堂管理人员、厨师长、厨师、服务人员等工作人员要有多年政府机关食堂工作经验，厨师长、厨师、面点师要有相关的从业资格证书。食堂所有工作人员都应具有具有较强事业心、责任心和服务意识。

**3、卫生要求**

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。招标方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。

3.2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，杜绝事故发生。

**4、管理要求**

4.1食堂工作人员要求统一着装，规范化管理。

4.2 掌握当天的食品安全，工具、设备摆放情况。

4.3负责制定菜谱，并做好记录。

4.4对厨房的出品质量，控制食品原料、采购时间、数量和品质，做好索要“五证”，登记入库。

4.5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。

4.6加强厨房的设备设施管理，维护厨房设施，保持完好。

4.7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。

4.8食堂所有人员须持健康证上岗，

4.9按贵单位要求做好外来人员就餐服务。

**5、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，营养搭配。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，屡教不改将终止合作。

**6、食材采购要求**

6.1采购员应严格按照招标方食堂食材采购标准执行，不得偷工减料，招标方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。

6.2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。

6.3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。

6.4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。

6.5严格食材出入库登记制度。由保管员验收过称，对出入库食材实行登记签字制度。

**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。

**8、特殊说明**

食堂日常消耗用品由中标企业按需自行配备，涉及厨具、餐具、器具、设施设备等更新由我单位专项采购。

**二、其他说明：**

1、投标人资质要求：

①符合《中华人民共和国政府采购法》的规定；

②投标人具有良好的企业信誉，三年内没有不良记录；

③本项目不接受联合体投标。

2、为确保服务质量及与甲方的沟通联络，中标企业须设置专职负责人，负责服务项目、服务范围、服务质量的检查监督及与我单位日常业务联系。

3、垃圾清运费用由我单位自行承担。

4、中标企业须主动接受我单位的指导、监督、检查。

1. **服务期限：**投标单位中标后，按我单位要求时间进场开展物业服务，服务期限为三年。