**营口市政府采购项目**

**采购需求**

**项目名称：营口市鲅鱼圈区滨海旅游发展中心物业采购项目**

**项目编号：BYQ-2021C020**

**编制单位：营口市鲅鱼圈区滨海旅游发展中心**

# 采购需求详细信息

物业服务需求

一、服务范围及内容：

(一）日常管理及协调工作

1、人员配备：中心楼经理1人；全域楼主管1人。

1.1岗位要求

①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6人。

2、工作（岗位）要求及职责：中心楼3人；全域楼3人

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，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7人。

2、岗位要求：中心楼6人；全域楼1人

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。

3、工作职责：

①负责走廊、楼梯间、卫生间、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：电工1人、水工1人、万能工2人。

2、岗位要求：中心楼电工、水工、万能工各1人；全域楼万能工1人

①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：

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。

1. 餐饮服务：

1、人员配备：厨师3人、厨工2人、面点工3人、洗碗工2人。

2、岗位要求：中心楼厨师1人、厨工2人、面点工2人、洗碗工1人；全域楼厨师1人、面点工1人

3、服务内容：招标方合计用餐人数123人，中标方需按相关规定向招标方提供餐饮服务。

4、岗位要求：

服务人员等工作人员要有多年政府机关餐饮配送工作经验，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。

5、卫生要求

5.1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。

5.2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。

6、管理要求

6.1工作人员要求统一着装，规范化管理。

6.2 掌握当天的食品安全，工具、设备摆放情况。

6.3负责制定菜谱，并做好记录。

6.4对出品质量，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。

6.5注重食品卫生工作，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，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。

6.6所有人员须持健康证上岗，

6.7按贵单位要求做好外来人员就餐服务。

7、质量要求

配送的食品，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。

8、服务态度要求

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。

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。

|  |  |
| --- | --- |
| **营口市鲅鱼圈区滨海旅游中心物业服务费用汇总表** | **单位：人民币元** |
| **序号** | **项目名称** | **单位** | **年费用合计** | **备注** |
| 一 | 员工工资及福利 | 人 | 　 | 明细见附表1 |
| 二 | 餐厅食材费 | 年 | 　 | 早餐： 元/人/天\*123人\*22天\*12月；午餐： 元/人/天\*123人\*22天\*12月  |
| 三 | 物料消耗费用 | 年 | 　 | 元/月\*12。明细见附表2 |
| 四 | 设备折旧费 | 年 | 　 | 明细见附表3 |
| 六 | 消防维保费用 | 年 | 　 | 　 |
| 七 | 高空玻璃清洗费 | 年 | 　 |  元/平方米\*3500平方米，每年春秋各一次 |
| 五 | 公共责任险 | 年 | 　 | 按费用总额取整的 %计算，未超过行业上限即费用总额的 %。 |
| **小 计** |  | 　 |
| 六 | 管理费用及利润 | 年 | 　 | 根据行业收费总体情况 |
| 七 | 增值税 | 年 | 　 | 根据税法规定 |
| 八 | 附加税 | 年 | 　 | 根据税法规定 |
| 九 | 所得税 | 年 | 　 | 根据税法规定 |
| 十 | **物业服务费合计** | 年 |  |  |
| **营口市鲅鱼圈区滨海旅游中心物业人员工资费用预算表** |
| **附表1** |  |
| **序号** | **区域** | **职务** | **人数** | **工资标准/月** | **保险/月** | **服装费** | **年金额合计** |
| 1 | 中心楼 | 经理 | 1 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 2 | 中心楼 | 保洁员 | 6 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 3 | 中心楼 | 电工 | 1 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 4 | 中心楼 | 水工 | 1 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 5 | 中心楼 | 万能工 | 1 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 6 | 中心楼 | 保安员 | 3 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 7 | 中心楼 | 厨师 | 2 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 8 | 中心楼 | 厨工 | 2 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 9 | 中心楼 | 面点工 | 2 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 10 | 中心楼 | 洗碗工 | 2 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 小计 | 　 | 21 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 11 | 全域楼 | 主管 | 1 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 12 | 全域楼 | 保洁员 | 1 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 13 | 全域楼 | 万能工 | 1 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 14 | 全域楼 | 保安员 | 3 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 15 | 全域楼 | 厨师 | 1 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 16 | 全域楼 | 面点工 | 1 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 小计 | 　 | 8 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| **总计** | 　 | **29** | 　 | 　 | 　 |  |
| 备注：服装费用（冬夏各两套，需要换洗，工鞋，电工绝缘鞋、手套），每人每年服装4套，夏冬各两套，费预计 元。 |
|  | **物料消耗品费用（月）表** |
|  | **附表2** |  | 单位：人民币元 |
| **序号** | **物品名称** | **单位** | **单价（元）** | **数量** | **每月费用（元）** | **备注** |
| 1 | 卫生纸 | 盘 | 　 | 180 | 　 | 平均每个每两天1盘 |
| 2 | 擦手纸 | 包 | 　 | 180 | 　 | 平均每个每两天1包 |
| 3 | 大黑垃圾袋 | 个 | 　 | 132 | 　 | 每层楼一天用1个，一个月22天 |
| 4 | 中黑垃圾袋 | 个 | 　 | 264 | 　 | 每层楼一天用2个，一个月22天 |
| 5 | 小黑垃圾袋 | 捆（100个） | 　 | 13.2 | 　 | 每层楼平均每天10个 |
| 6 | 全能清洁剂 | 瓶 | 　 | 2 | 　 | 　 |
| 7 | 玻璃清洁剂 | 桶 | 　 | 12 | 　 | 一个月做两次 |
| 8 | 洗涤灵 | 桶 | 　 | 30 | 　 | 每天一桶计算 |
| 9 | 百洁布 | 个 | 　 | 18 | 　 | 　 |
| 10 | 去污粉 | 袋 | 　 | 14 | 　 | 每人每月2袋，7个保洁 |
| 11 | 洁而亮 | 瓶 | 　 | 6 | 　 | 　 |
| 12 | 洗手液 | 桶 | 　 | 12 | 　 | 　 |
| 13 | 不锈钢光亮剂 | 桶 | 　 | 3 | 　 | 　 |
| 14 | 工作篮 | 个 | 　 | 7 | 　 | 每人每年1个，7个保洁 |
| 15 | 梯子 | 个 | 　 | 4 | 　 | 按24个月折旧 |
| 16 | 水桶 | 个 | 　 | 12 | 　 | 每年每个楼1个 |
| 17 | 挫子、条帚 | 套 | 　 | 8 | 　 | 每人6个月一套 |
| 18 | 拖把 | 个 | 　 | 8 | 　 | 每人6个月一套 |
| 19 | 尘推架 | 个 | 　 | 8 | 　 | 每年每个楼层1个 |
| 20 | 尘拖布 | 个 | 　 | 24 | 　 | 每年每个楼层4个 |
| 21 | 海绵地拖 | 把 | 　 | 7 | 　 | 每年没人1个 |
| 22 | 海绵地拖头 | 个 | 　 | 14 | 　 | 每年每人2个 |
| 23 | 云石铲刀架 | 把 | 　 | 7 | 　 | 每年每人1个 |
| 24 | 云石铲刀刀片 | 个 | 　 | 14 | 　 | 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 | 　 | 21 | 　 | 每年每人3个 |
| 28 | 伸缩杆 | 个 | 　 | 7 | 　 | 每年每人1个 |
| 29 | 玻璃刮水器 | 个 | 　 | 21 | 　 | 每年每人3个 |
| 30 | 玻璃皮条 | 根 | 　 | 42 | 　 | 每人每年6个 |
| 31 | 毛头架 | 个 | 　 | 21 | 　 | 每人每年3个 |
| 32 | 毛头 | 个 | 　 | 28 | 　 | 每人每月4个 |
| 33 | 钢丝球 | 袋 | 　 | 34 | 　 | 每人每月2个，保洁和厨房用 |
| 34 | 胶手套 | 付 | 　 | 17 | 　 | 每人每月1副，保洁和厨房用 |
| 35 | 油性静电吸尘器 | 瓶 | 　 | 16 | 　 | 每层楼每月两瓶 |
| 　 | **合 计** |  | 　 |
| **营口市鲅鱼圈区滨海服务中心设备折旧费用表** |
| **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 | 洗地机 | 台 | 2 | 　 | 　 | 　 | 按3年期限折旧 |
| 2 | 吸尘吸水机 | 台 | 2 | 　 | 　 | 　 | 按3年期限折旧 |
| 3 | 多功能单擦机 | 台 | 2 | 　 | 　 | 　 | 按3年期限折旧 |
| 4 | 洗衣机 | 台 | 2 | 　 | 　 | 　 | 按3年期限折旧 |
| 5 | 保洁工具车 | 个 | 7 | 　 | 　 | 　 | 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 | 2 | 　 | 　 | 　 | 按3年期限折旧 |
| 7 | 洗地机刷盘 | 个 | 6 | 　 | 　 | 　 | 按3年期限折旧 |
| 　 | 工程工具箱 | 个 | 4 | 　 | 　 | 　 | 按2年期限折旧，保洁员每人1个 |
| 8 | 除雪锹 | 把 | 29 | 　 | 　 | 　 | 按3年期限折旧，所有员工每人每年1把 |
| 合计 |  | 　 |