

西安市未央区住房和城乡建设局物业服务中标（成交）明细

陕西隆信项目管理有限公司受西安市未央区住房和城乡建设局委托，采用竞争性磋商进行采购物业服务（项目编号：SXLX26-01-032Z(F)）项目，中标（成交）供应商名称及中标（成交）结果如下：

一、合同包1（物业服务）

1.1、中标（成交）供应商：西安未央城建物业管理有限公司

1.2、中标（成交）总价：234,925.00 元

1.3、中标（成交）标的明细：

服务类

品目号	品目名称	服务名称	服务范围	服务要求	服务期限	服务标准	单价（元）	数量	单位	总价（元）		
			<p>(一) 保洁内容 (1) 负责办公区域清洁卫生（包括内墙、天花板、玻璃、高处灯具、通风口、地面、楼梯、扶手、走廊、通道、窗户、纱窗、门、桌、椅、宣传栏、指示牌、洗手间、办公室）。(2) 楼道地面、楼梯每日拖洗一次，巡回保洁，无积灰、污迹、垃圾、水。(3) 道路地面、绿地、每日清扫一次，并巡回保洁，无明显暴露垃圾、卫生死角；(4) 对垃圾每天进行清除、外运，做到垃圾日产日清，保持垃圾全部进垃圾箱，保持箱外无垃圾。(5) 对垃圾箱（桶）每天清刷，做到箱（桶）体清洁无污迹、无异味、无损坏。(6) 消毒灭害：垃圾房喷洒药水，每季一次，每年灭鼠、灭蟑螂三次，无明显蚊蝇滋生地、鼠迹。(二) 保安服务内容 (1) 值班看守，全院巡视。(2) 交接班：有详细完整的交接班记录；(3) 外来车辆及外来人员登记。(4) 消防和安全巡查。(5) 值班</p>	<p>(一) 保洁服务要求 (1) 大厅、走廊保洁标准：①地面：表面洁净、光亮，无积尘、无陈旧污迹、无水迹、无烟头、无油迹、无垃圾。②墙面：无积尘、无陈旧污迹，及时清理不当的张贴。③天花板及照明灯具：无积尘、无蛛网、无污迹。④各房间门、通道门：光亮、无陈旧污迹、手摸无明显的尘迹。⑤玻璃：洁净、晶莹透亮、无陈旧污渍、无水迹。⑥宣传栏、展示柜及其他自助设备设施：无陈旧手印、无污渍、无积尘。⑦垃圾桶：无垃圾爆满、表面无痰渍、无污迹、按规范消毒。(2) 卫生间保洁标准 ①地面、墙壁：无积尘、无污迹，无尿迹、无水迹。②洗手池、水龙头：台面及池壁无污垢、无痰迹及头发等不洁物，无积渍、无污物、按规范消毒。③镜面：无水点水迹、无尘土、无污迹。④便器：无尿碱水锈印迹（黄迹）、无污垢、按规范消毒。⑤手纸架、不锈钢架：光亮、洁净、无手印。⑥纸篓、垃圾桶：污物量不超过2/3，外表面干净。⑦隔板：无积尘、无痰迹、无垃圾杂物，扶手无积尘。⑧污水池：无砂泥、无污渍。⑨灭蚊灯：无积尘、蚊虫定期清理。(3) 楼梯保洁标准 ①地面：无污迹、无陈旧痰迹、无碎纸烟蒂等垃圾杂物、无积水。②墙面：无积尘、无陈旧污迹，及时清理不当的张贴。③天花：无积尘、无污迹、无蛛网。④楼梯扶手：无积尘、无积渍。⑤窗户：玻璃明亮、无积灰，窗轨道清洁无杂物。⑥标识：干净，无不当张贴物。⑦消防设备等：表面无积尘、按规定摆放。(4) 办公室保洁标准 ①桌面、窗台：洁净无积尘、按规范消毒。②地面：清洁干净，无碎屑、无污渍。③墙壁、天花：无积尘、无蛛网、无污迹。④垃圾桶：外表干净，无垃圾爆满。⑤洗手池：表面清洁，无污垢。(5) 会议室保洁标准 ①会议桌台面无尘土，无烟灰迹。②会议桌、沙发椅保持整洁、光亮、无擦痕。③窗台、地脚线无尘土污迹。④地面无垃圾、角落干净、无发丝、无尘土。⑤门框及门把手无灰尘，无手印；(二) 餐饮服务要求 (1) 服务方以优质的服务为宗旨，通过</p>		(1) 各项服务符合国家、省、市（行业）强制性标准及采购人要求的合格标准。(2) 服务、产品（如有）执行的标准、规范：必须执行国家、行业强制性标准；没有国家、行业强制性标准的按①						

品目号	餐饮服务名称	<p>室、院子和大门口环境维护。(6)其他安全事故(三)餐饮服务内容(1)餐饮服务包括职工工作日用餐(早、中两顿餐),餐饮菜品配置如下:①早餐:4种小菜(1荤+3素)+1咸菜+2种主食+1种杂粮+1种汤粥+鸡蛋。②午餐:2种荤菜+2种素菜+1种主食+1种汤粥+1种面食+1种水果+乳制品。(注:具体以采购人要求为准)(2)保证正常工作日期间膳食供应,如遇采购人双休日或法定节假日需临时提供送餐服务的情形,采购人提前通知服务方,服务方应不另外计算劳务报酬的提供送餐服务。(3)服务方可根据经营方式提供送餐方案,但菜品及价格须报经采购人审定同意后方可执行且不得随意更改。(4)食材、辅材的采购、餐厅设施设备、水、电的维护、维修等由采购人负责。(5)根据市场价格制定菜单,抓好单项成本核算,每半月总结分析生产经营情况,改进生产工艺,准确控制成本率,不断提高厨房的生产质量。</p> <p>提高工作效率,增加菜式品种,提高饭菜质量,物美价廉、薄利多销、保本微利,改善服务态度吸引职工就餐。(2)服务要求按照《中华人民共和国食品安全法》及采购人要求做好餐厅的服务,提供安全、卫生、可口、周到的就餐服务;负责加工食品的质量与安全卫生,符合《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定,严格按照省市县餐饮行业相关的标准要求执行。按规定做好食品留样、餐具洗消并做好记录。负责餐厅及操作间室内外的环境卫生。(3)后厨工作人员应牢固树立食品卫生安全意识,拒绝加工过期、霉变及“三无”食材,不将闲杂人等带入后厨操作间,带病不上岗,保持个人卫生清洁。(4)工作人员按采购人管理要求进行食材仓储管理,做到生熟分储、蔬菜与肉类分储等,并在各储藏柜标示食材名称、入库时间、储藏时效。(5)食品加工制作过程干净卫生,加工食材清洗彻底,加工时生熟分案。(6)服务方应当严格执行安全法律法规,建立、健全劳动安全各项规章制度,并对员工进行岗前安全教育和技能等培训,使其符合上岗的要求,具备相应的职业技能和业务素质。(7)按规定的出餐,在保证出餐效率的同时,负责菜品出品质量的检查,确保合理使用原材料,控制菜品的装盘规格和数量,把好质量关,减少消耗,降低成本。如因客观因素不能准时开餐,服务方应提前通知采购人,并留有充分时间做出补救。(8)未经采购人书面同意,服务方不得擅自对厨房、设施做任何变动。(9)如服务方从业人员因操作不当、人为破坏等其他原因给采购人造成损失的,服务方应照价赔偿采购人。(10)服务方须严格执行国家和地方环境与食品安全的标准及相关规定,严格遵守和执行采购人针对职工食堂制定的各项规章制度,须满足工作人员的用餐需求,不得对外营业。(三)保安服务要求(1)24小时值班看守,夜间确保执勤人员每小时全院巡视一次。(2)有详细完整的交接班记录。(3)禁止无关车辆进入采购人场地,禁止无关人员(产品推销及收购废品等闲杂人员)进入。(4)负责值班室、院子和大门口环境整洁、有序、道路畅通。(5)定期进行消防和安全巡查,发现问题及时报告。(6)其他安全秩序维护,最大限度维护采购人单位区域内工作和安全秩序稳定</p>	服务期限	<p>国家 标准 规范 →② 行业 标准 规范 →③ 地方 标准 规范 →④ 团体 标准 规范 →⑤ 企业 标准 规范 类推 顺序 执行; 凡涉 及的 相关 规范, 国家 有最 新标 准的 以最 新标 准为 准,所 有标 准哪 个标 准高 执行 哪个 标准。</p>	234,925.00 单价(元)	1.00 数量	元 单位	234,925.00 总价(元)
			1年					