|  |
| --- |
| **西昌空港云享酒店开业保洁开荒询价单** |
| **日期** | **主要工作** | **主要区域** | **酒店人员安排** | **酒店负责部门** | **保洁公司人员安排** | **保洁公司每日在岗** | **完成天数** | **单价（含税）** | **税率（%）** | **总价（含税）** |
| **特别说明：物资验收由相关岗位员工从进场开始进行持续跟进，因此部门员工在岗人数含3名验收工作员工。** |
| 4月1日-2日 | 前期检查 | 客房区域 | 客房区域由楼层主管带领10名楼层服务员完成200间客房的情况检查，包含房间设备设施、墙面、玻璃、石材等情况，记录问题并上报处理。 | **房务部** | 保洁公司负责人及相关人员需参与检查，便于后续开展保洁工作，需要在2日内完成检查工作，具体配合检查内容详见开荒方案。 | 3人 | 2 | \ | \ | 保洁公司管理人员配合到现场进行相关的保洁前期检查工作。该项不计入预算 |
| 公共区域 | 公共区域由经理助理带领6名PA员完成酒店公共区域的情况检查，包含酒店内公区、公区卫生间、公区石材、房务部后台区域及酒店外围的设备设施、墙面、玻璃、石材、绿化等情况，记录问题并上报处理。 | **房务部** |
| 前台区域 | 前台区域由大堂副理带领6名前台接待员完成酒店前厅、行李房的情况检查，包含前台设备设施、区域内石材等情况，记录问题并上报处理。 | **房务部** |
| 餐厅区域 | 餐厅区域由经理助理统筹安排，按照二楼、一楼、负一楼顺序进行前期检查：（1）二楼由餐饮主管带领10名员工对宴会厅、零点餐厅以及3个餐厅包间进行情况检查，包含包间设备设施、墙面、玻璃、等情况，记录问题并上报处理；（2）一楼由餐饮餐饮领班带领10名员工对自助餐厅、户外餐厅、大堂吧、后厨以及4个棋牌室包间进行情况检查，包含包间设备设施、墙面、玻璃、等情况，记录问题并上报处理；（3）负一楼由厨师长带领11名员工对酒店后厨区给通排水、通强弱电、通抽排风、通燃气进行全面检查，记录问题并上报处理。 | **餐饮部** |
| 4月3日-6日 | 粗开荒 | 客房区域 | 客房区域：由楼层主管负责全面质量监督及人员调度，保洁公司负责人进行质量把控及现场人员管理，保洁公司主要负责处理房内施工后的痕迹，如涂料、水泥等痕迹，对石材进行保养。当日完成的房间需由5名楼层服务员各自负责10间房的质量检查验收，并对房内维修处理情况进行上报跟进，验收合格后方可签字确认当日房间粗开荒工作完成。 | **房务部** | 每日开荒20人。每2人1间房开荒，每日50间房粗开荒。共200间。 | 20人 | 4 |  |  |  |
| 4月3日-6日 | 公共区域 | 公共区域（非餐饮区域）：由大堂副理负责全面质量监督及人员调度，保洁公司负责人进行质量把控及现场人员管理。当日完成的工作区域需由2名PA员进行检查验收。其中1人负责公共区域的整体检查验收、跟进区域内维修、做相关记录台账（含设备设施损伤情况等等）；另1人专职负责区域石材保养的检查验收。 | **房务部** | 每日开荒2人：2人专业人员负责公共区域石材保养工作。 | 2人 | 4 |  |  |  |
| 公共区域 | 1#楼外墙及高空玻璃清洁：、客房楼栋外墙：由大堂副理负责全面质量监督及人员调度，保洁公司负责人进行质量把控及现场人员管理。当日完成的工作区域需由2名PA员进行检查验收。其中1人负责公共区域的整体检查验收、跟进区域内维修、做相关记录台账（含设备设施损伤情况等等）；另1人专职负责区域石材保养的检查验收。 | **房务部** | 每日开荒4人（需持有高空作业相关证书）：2人负责1号楼外立面、客房楼栋外立面清洁；2人负责1号楼高空玻璃清洁。 | 4人 | 3 |  |  |  |
| 4月3日-5日 | 餐厅区域 | 公共区域（餐饮区域）：餐厅区域由经理助理负责全面质量监督及人员调度，保洁公司负责人进行质量把控及现场人员管理。开荒工作按照二楼、一楼、负一楼顺序进行，主要负责处理室内施工后的痕迹，如涂料、水泥等痕迹，对石材进行保养。计划每日完成一层楼。（1）二楼、一楼、负一楼由餐饮主管负责，带领28人对各区域依次顺序进行清洁打扫。每层楼完成后需由经理助理进行质量检查验收，并对维修处理情况进行上报跟进，验收合格后方可签字确认当日粗开荒工作完成。 | **餐饮部** | 每日开荒人员10人。1. 二楼由保洁公司安排4名专业保洁员负责地面石材保养，6名专业保洁员负责宴会厅地毯洗涤工作。一天完成（4月3日）2. 一楼由保洁公司安排4名专业保洁员负责对地面石材进行保养；6名专业保洁员负责台面石材保养。一天完成（4月4日）3. 负一楼保洁公司安排10名员工配合完成清洁工作。（4月5日） | 10人 | 3 |  |  |  |
| 4月7日-4月16日 | 物资进场 | 客房区域及公区 | 客房区域及公共区域（含前厅）物资进场，由日常用品管理员牵头，带领消毒员、布草收发员进行物资进场验收。此环节涉及安装、摆放，客房由楼层主管负责，楼层服务员协助；公共区域经理助理负责，PA员协助；前厅区域大堂副理负责，前台接待员协助。各区域负责人既要做好物资数量验收，又要做好质量把控，同时加强对现场操作规范的监督。 | **房务部** | \ | 0人 | 10 |  |  | 保洁公司不参与 |
| 4月6日-4月15日 | 餐厅区域 | 餐厅区域物资进场，由库管员牵头，带领经理助理和厨师长进行物资进场验收。此环节涉及安装、摆放，餐饮前厅区域由餐饮主管牵头，餐厅服务员协助；后厨区域由副厨师长负责，相关员工协助，各区域负责人既要做好物资数量验收，又要做好质量把控，同时加强对现场操作规范的监督。 | **餐饮部** | \ | 0人 | 10 |  |  | 保洁公司不参与 |
| 4月17日-20日 | 精开荒 | 客房区域 | 客房区域由楼层主管负责全面质量监督及人员调度，保洁公司负责人进行质量把控及现场人员管理。主要负责处理房内物资进场安装后的施工痕迹清洁、家具保养、石材保养等。当日完成的房间需由5名楼层服务员各自负责10间房的质量检查验收，并对房内维修处理情况进行上报跟进，验收合格后方可签字确认当日房间精开荒工作完成。 | **房务部** | 每日开荒20人：每2人1间，每日需完成50间房精开荒，共计200间。 | 20人 | 4 |  |  |  |
| 公共区域 | 公共区域（含前厅）由大堂副理负责全面质量监督及人员调度，保洁公司负责人进行质量把控及现场人员管理。当日完成的工作区域需由2名PA员进行检查验收。其中1人负责公共区域的整体检查验收、跟进区域内维修、做相关记录台账（含设备设施损伤情况等等）；另1人专职负责区域石材保养的检查验收。 | **房务部** | 每日开荒2人：2人专业人员负责公共区域石材保养工作。 | 2人 | 4 |  |  |  |
| 4月16日-18日 | 餐厅区域 | 公共区域（餐饮区域）：餐厅区域由经理助理负责全面质量监督及人员调度，保洁公司负责人进行质量把控及现场人员管理。开荒工作按照二楼、一楼、负一楼顺序进行，主要负责处理室内施工后的痕迹，如涂料、水泥等痕迹，对石材进行保养。计划每日完成一层楼。（1）二楼、一楼、负一楼由餐饮主管负责，带领28人对各区域依次顺序进行清洁打扫。每层楼完成后需由经理助理进行质量检查验收，并对维修处理情况进行上报跟进，验收合格后方可签字确认当日粗开荒工作完成。 | **餐饮部** | 每日开荒人员10人。1. 二楼由保洁公司安排4名专业保洁员负责地面石材保养，6名专业保洁员负责宴会厅地毯洗涤工作。一天完成2. 一楼由保洁公司安排4名专业保洁员负责对地面石材进行保养；6名专业保洁员负责台面石材保养。一天完成3. 负一楼保洁公司安排10名员工配合完成清洁工作。 | 10人 | 3 |  |  |  |
| 4月21日-25日 | 细开荒 | 客房及公区 | 分为楼层班组、前台班组，按照各自负责区域进行试营业前的细节处理，包含对区域清洁卫生查漏补缺，加强对设备设施的熟悉度，按照实际情况进行员工岗位技能优化培训等。 | **房务部** | \ | 0人 | 4 |  |  | 保洁公司不参与 |
| 4月19日-25日 | 餐饮区域 | 分为前台和后厨班组，按照各自负责区域进行试营业前的细节处理，包含对区域清洁卫生查漏补缺，加强对设备设施的熟悉度，按照实际情况进行员工岗位技能优化培训等。 | **餐饮部** | \ | 0人 | 4 |  |  | 保洁公司不参与 |
| 备注：1. 需求清单内未明确标注的区域由酒店方的该区域管理部门进行协调处理。2. 报价请给含税价格，并且标注税率。3. 该报价是以照区域、人员配置及工作量为依据，后续按实际情况据实结算。 |