**招标内容及采购需求**

本次采购项目为采购看守所拘留所物业管理服务采购项目，投标人必须对本项目进行整体响应，只对其中一部分内容进行的响应都被视为无效响应。投标报价应遵守《中华人民共和国价格法》，投标人不得以低于成本的报价参与投标。

**采购需求**

（一）项目基本情况

横山区看守所、拘留所位于榆林市横山区吴家沟村魏墙煤矿北，占地80亩，总建筑面积约1.6万平方米，项目主要为横山区看守所、拘留所、武警中队提供物业管理服务和餐饮服务（武警中队不提供餐饮服务）。

（二）物业服务主要内容包括：

1.设备和设施的运行、维修及养护：包括但不限于对房屋构筑物、房屋使用的设备、设施和照明、楼内消防设施等的维修、养护、运行和管理。

2.保洁及环境卫生维护：包括但不限于过道、楼梯、停车场、大楼外四周的清洁卫生、垃圾的收集、清运以及大楼外墙、玻璃门等的清洗保洁。

3.绿化的养护及管理：主要包括项目服务范围内绿化（草坪和苗木等）和楼内盆栽植物的养护管理。

4.公共秩序的维护：对看守所及拘留所大厅、门房、停车场等重点部位的门岗执勤、巡逻和安全管理等。

5.车辆停放管理：根据停车区规划，规范车辆停放。

6.保密管理：根据服务内容有针对性制定保密措施。

7.为工作人员提供工作服装和定期体检。

（三）餐饮采购需求

1.保障办职工灶和押员灶的（一日三餐）的伙食供应，另外需无偿保障临时加班用餐、各类公务接待用餐和会议、培训等用餐任务（服务时间段包含双休日、节假日）。

2.中标单位不得将餐厅私自转让或委托他人经营，不得对外经营。

3.餐厅、操作间等均属于中标单位管理范围，中标单位需负责承包区域内的卫生清扫和安全管理。

4.中标单位拟派工作人员要遵守餐饮法规以及采购人的规章制度。

5.中标单位上岗前工作人员必须经过体检合格，持有健康证、身份证，报采购单位备案。

6.中标单位经营所需的设备由采购人提供。

7.中标单位负责服务场所治安保卫、安全防火、防盗等工作，服从采购人的统一管理，确保安全无事故。

8.按照国家有关餐具卫生管理要求，做好公共餐具消毒工作。

（四）人员配置需求

本项目需要配置工作人员37名（物业22人、餐饮15人），主要服务内容包含但不限于以下几方面：包含保洁、秩序维护、设施维修维护、绿化和餐饮服务等，具体配置要求如下表：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **岗位** | **人数** | **人员要求** | **岗位职责** |
| 1 | 经理 | 1 | 男女不限，45 周岁以下，  5年以上工作经验。 | 负责项目区域整体工作运行，严格履行物业服务合同，按时完成采购人安排的日常工作，管理好所有物业工作人员。 |
| 2 | 物业  管理员 | 1 | 男女不限，50周岁以下。 | 协助项目经理做好日常办公室、库房工作、负责监督检查各岗工作执行情况。 |
| 3 | 维修工 | 2 | 具有综合水、电、消防、楼宇智能化等专业知识，对发电机性能掌握熟练，熟悉物业维修工程各项规程，身体健康。 | 负责物业区域内的水电暖及其它设施设备的维修、保养、运行等各项工作。 |
| 4 | 司炉工 | 2 | 男女不限，45周岁以下，1年以上工作经验，需持特种设备作业证（种类：锅炉作业）。 | 负责锅炉设施设备的日常运行等工作。 |
| 5 | 保安  人员 | 4 | 男女不限，55周岁以下，责任心强。 | 负责物业服务区域内门卫登记、门厅巡逻、停车场指挥等各项安全防控工作。 |
| 6 | 保洁员 | 10 | 女性为主，责任心强，身体健康，能吃苦耐劳。其中办公区4名、监区4名、武警营房2名。 | 负责办公区域、监区、武警营房公共区域、会议室、健身房等清洁工作。 |
| 7 | 外围  保洁 | 2 | 男性为主，责任心强，身体健康，能吃苦耐劳。 | 负责物业服务区域室外公共区域卫生清洁。 |
| 8  职  工  餐  厅 | 厨师长 | 1 | 55周岁以下，身体健康，有5年以上厨房管理经验。 | 负责每周菜单制作和食材成本的控制和管理，抓餐厅食品制作质量，负责厨房人员工作安排。 |
| 副厨  兼凉菜 | 1 | 身体健康，擅长本地菜系和川菜。 | 负责每日菜品制作食品质量成本控制。 |
| 帮厨 | 2 | 身体健康，责任心强 | 负责做好餐具的清洁、消毒工作，完成厨房日常清洁卫生等工作。 |
| 面点师 | 1 | 身体健康，责任心强 | 负责餐厅的面食、油条、糕点、拉面等制作技术。 |
| 服务员 | 2 | 限女性，身体健康，责任心强。 | 负责餐厅的日常卫生和餐具的清洗。 |
| 9  押  员  餐  厅 | 主厨 | 1 | 身体健康，擅长各类菜系。 | 负责每日菜品制作和食材成本的控制和管理，抓餐厅食品制作质量。 |
| 副厨 | 2 | 身体健康，熟悉大锅饭制作流程和家常菜做法。 | 负责每日菜品制作食品质量成本控制。 |
| 帮厨 | 2 | 身体健康，责任心强 | 负责做好餐具的清洁、消毒工作，保质保量完成厨房日常清洁卫生等工作。 |
| 送餐员 | 3 | 男女不限，身体健康，责任心强。 | 负责押员每日饭菜送、收工作。 |
| 合计 | 37人 | | | |

以上人员年龄除有要求外，其他人员年龄要求：男性60周岁以下、女性55周岁以下。上岗时需提供身份证（核验年龄）、无犯罪记录证明、有效期内的健康证。