**磋商内容及采购需求**

本次采购项目为关于申请引进餐饮服务项目，供应商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》，供应商不得以低于成本的报价参与投标。

**采购需求：**

1.根据餐厅具体需求提供餐饮保障和服务，提供餐前、餐后及临时性会议保障。

2.服务区域清洁卫生。餐厅餐具每日消毒两次；餐区厅面、外墙玻璃、玻璃顶，以及工勤餐厅门前下水道、项目周边环境责任区及配套设施等。

3.布草清洗（围裙、窗帘；餐厅桌布、窗帘、小方巾、垫布、杯布等）。

4.就餐秩序管理。监督就餐人员打卡，以及相关人员就餐登记工作等。

5.法律政策规定的应有成交供应商管理服务的其他事项。

6.对所有场所、设施、设备进行认真查验，对物资进行详细清点，验收手续齐全；管理过程中，正确使用设施设备，建立定期巡查制度，做好维护保养工作；规范使用餐厨具、布草等物资。

7.要求完善的服务方案，质量管理方案、档案管理方案、制度管理方案，突发事件应急方案等。

8.各区域场地卫生进行划片分工，责任到人。保洁区域目视干净无污渍、无垃圾、无灰尘、无烟蒂、无纸屑，瓷砖地面光亮洁净，玻璃门窗光亮透明，设施设备表面无灰尘及附着物；各种炊具、用具光亮洁净，排水沟见底。每周至少安排一次大扫除。

9.服务人员工作期间统一着装且保持工作服整洁干净，佩戴标志，行为规范，服务主动、热情。

10.合理搭配膳食，有专门菜品研发团队，不断提升菜品质量，每季度调查满意率平均95%以上。

11.严格遵守《中华人民共和国食品安全法》，确保食品质量，杜绝发生食品安全事件。

12.定期对员工进行入职培训、消防培训、保密培训、食品安全培训等岗位培训，不断提高员工素质及技能，遵守采购单位内部管理措施。

物业公司需按照以下表格要求专人专岗不得有兼职人员，并为工作人员购置满足相应工作要求的应季工作服。人员配置具体如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **数量/人** | **人员要求** |
| 1 | 项目经理 | 1 | 男女不限，45 周岁以下，有一定餐饮管理经验，对餐厅食品安全、人员管理等工作具备一定的管理能力，能统筹工作计划、有较强的执行力，具备良好的沟通能力与协调能力。 |
| 2 | 餐饮主管 | 1 | 具有物业管理相关岗位证书，三年以上相关工作经验，知识面宽，专业技能熟练，有较强的组织管理协调能力，责任心强，身体健康。 |
| 3 | 厨师 | 1 | 服从工作安排，按质、按量做到饭菜可口。身体健康。 |
| 4 | 面点师 | 1 | 熟练掌握各种面点的制作工艺，保证面点的质量和及时供应，身体健康。 |
| 5 | 帮厨 | 1 | 服从工作安排，按质按量保证菜品供应，保质保鲜，身体健康。 |
| 6 | 门卫 | 2 | 55周岁以下，有较强的责任心，礼貌待人，能有效协调解决纠纷能力，熟悉消防器材，服从管理，遵守规章制度。 |
| 7 | 保洁 | 2 | 女性，年龄50周岁以下，具有一年以上的工作经验，责任心强，身体健康，吃苦耐劳，工作时间全时在岗，适时清洁。 |
| 8 | 库房管理员 | 1 | 工作认真负责，积极主动，细致严谨，原则性强，具有良好的沟通能力和团队精神，具有强烈的安全意识。 |
| 9 | 采购人员 | 1 | 具有较强的沟通协调能力，责任心强，工作细致。 |
| 10 | 会议接待人员 | 1 | 女性，年龄35周岁以下，品貌端正，善于沟通，身体健康，吃苦耐劳。 |
| 合计 | | 12人 | |
| 备注 | | 上岗时，所有从业人员需提供健康证、身份证复印件（由采购人核验年龄）。 | |