**招标内容及采购需求**

本次采购项目为采购2025年12月21日-2026年12月20日物业服务项目，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：**

供应商需按照以下表格各项要求派遣上岗人员，专人专岗，不得有兼职人员，并要按不同工作需求统一着应季工作服。（人员总数51人）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **岗位** | **人数** | **要 求** | **岗位职责** |
| 1 | 项目  经理 | 1 | 45周岁以下，从事物业管理工作5年以上。 | 负责项目日常管理工作，并严格履行《物业服务合同》，协调处理采购方提出的各项要求和意见。 |
| 2 | 会议服务员 | 6 | 35周岁以下，从事物业会务或酒店服务工作 5 年以上。 | 负责会议服务过程中各项工作的准备、引导、茶水、签到及桌签的摆放和礼仪，会议协调及会后的清洁工作，负责对会务服务员的培训工作。 |
| 3 | 绿化维护人员 | 2 | 55周岁以下，3年以上绿化种植、修剪、养护工作经验。 | 负责物业服务区域内所有树木、绿植、花卉等的养护、修剪、补植的等工作，保证树木、绿植的造型、活力，无枯死、缺失等现象。 |
| 4 | 水电维修员 | 3 | 55周岁以下，须提供电工作业证。 | 负责水电设施设备的维修、保养、运行等各项工作，保证设备故障及时解决。 |
| 5 | 保洁员 | 9 | 55周岁以下，从事保洁服务工作2年以上工作经验。 | 负责公共区域、体育场馆卫生清洁；室外保洁负责院落、停车场、绿地的卫生循环清洁工作。 |
| 6 | 停车场安保员 | 1 | 50周岁以下 | 负责区域内门岗、巡逻、车场指挥及消防安全等各项工作，三班 24 小时运行。 |
| 7 | 安保员 | 8 | 50周岁以下 | 负责区域内门岗、巡逻、车场指挥及消防安全等各项工作，三班 24 小时运行。 |
| 8 | 消防监督员 | 2 | 45周岁以下，从事物业消防设备维护、管理工作2年以上，熟悉消防设备设施的运行使用。 | 在项目经理的带领下全面负责服务区域项目的消防安全保障、消防设备器材巡检等工作。 |
| 9 | 司炉专员 | 2 | 55周岁以下男性，须有司炉证。 | 负责服务区域锅炉房冬季供暖、夏季空调设备的操作运行、设备的维护保养，保障服务区域的供热、供冷需求。 |
| 10 | 厨师长 | 1 | 55周岁以下，在大型厨房工作的经验从业5年以上，身体健康。须提供三级及以上厨师职业资格证书。 | 负责对菜品的加工制作，保证食品质量。严格遵守时间，按时开餐。  严格遵守《食品安全法》及各项制度搞好餐厅、厨房卫生，保证食品安全。熟知本地菜、陕西菜、川菜及一般通常菜品制作。 |
| 11 | 凉菜师 | 1 | 55周岁以下男性，从业5年以上工作经验，身体健康。 | 按要求完成开餐前的餐具、备料、装盘等准备工作要求物品、食品摆放整齐。  妥善保藏剩余的成品和半成品及调味汁，做好开餐后的收档以及水、电、气的关闭安全工作。  定期检查、清理冰箱保证存放食品的质量和冰箱整齐。  严格落实执行食品卫生制度确保所供应食品的卫生和安全。 |
| 12 | 厨师 | 2 | 50周岁以下男性，从业5年以上工作经验，身体健康。 | 1.按要求完成开餐前的餐具、备料、菜品制作、装盘等准备工作要求物品、食品摆放整齐。  2.妥善保藏剩余的成品和半成品及调味汁做好开餐后的收档以及水、电、气的关闭安全工作。  3.定期检查、清理冰箱保证存放食品的质量和冰箱整齐。  4.生产工作中严格落实执行食品卫生制度确保所供应食品的卫生和安全。 |
| 13 | 面点师 | 1 | 50周岁以下，从业 4年以上，有全面的面食、油条、糕点、特色小吃等制作技术，身体健康。须提供面点师资格证。 | 需有全面的面食、糕点、特色小吃等制作技术。合理使用各种原材料，减少浪费，以控制成本。严格执行《食品卫生法》，防止食品污染， 注意食品卫生。 |
| 14 | 配菜师 | 1 | 50周岁以下，从业3年以上工作经验，身体健康。 | 服从工作安排，按质、按量、保证菜品供应，保质保鲜，身体健康。  对菜品搭配比例熟悉，合理存放原材料，保质、保量按时完成切配加工任务。协助面点师加工、操作，辅材配置。 |
| 15 | 洗菜 | 2 | 55周岁以下，身体健康。 | 负责厨房菜品的清理及清洗。 |
| 16 | 服务员 | 6 | 35周岁以下2人，身体健康，爱岗敬业、头脑灵活，品貌端正、懂的接待礼仪，注意个人形象，干净卫生；45周岁以下2人身体健康、爱岗敬业、服务热情、品貌端正，干净卫生。 | 严格按照服务规范、布置餐厅、餐桌、做好开餐前的准备工作。  确保餐厅用具的清洁卫生以及桌布、餐巾布干净、无破损、无污迹。  严格按照服务标准和工作程序为职工提供优质服务。细心留意职工用餐情况,及时为其提供服务。  积极参加岗位业务培训不断提高业务水平。注意做好餐后清理工作。开饭时间内取餐口和自助餐区需配有服务员传菜。餐具回收区配有专人回收餐余垃圾。 |
| 17 | 洗碗工 | 2 | 55周岁以下，身体健康，干净卫生，吃苦耐劳。 | 应根据工作要求按时上下班，严格执行食品卫生“五四制”。餐具清洗必须做到“一清、二洗、三刷、四消毒”，并做好餐具保洁工作。  清洗餐具必须把好卫生质量关，餐具清洗完毕，逐一检查餐具是否洗于净，若有油污，则重新再洗一次。  餐具洗净后，应分类整理放入消毒柜内，进行消毒后送到备餐间待用，并在就餐前将碗筷整理整齐分别放置各个窗口。分类分档存放餐具，防止污染。厨具清洗后即放入橱柜，以免损坏。 |
| 18 | 传菜 | 1 | 50周岁以下，从业3年以上工作经验，身体健康。 | 厨房出菜时，及时传递餐厅用餐宾客的各种要求、并负责落实。传菜要保证对号上菜，熟知食堂菜品的特色及制作原理和配料搭配。 |

**以上所有人员上岗前须提供健康证和身份证原件由采购单位核验。**