**西南分公司双流区域餐食保障服务外包项目采购需求**

一、采购数量：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **年份** | **累计人员需求量（人）** | **月度工时****（厨师、服务员、炊事员）** |
| **厨师** | **服务员** | **炊事员** |
| **2025年7-12月** | 9 | 6 | 3 | 180h |
| **2026年1-6月** | 13 | 10 | 3 |
| **2026年7-12月** | 15 | 13 | 3 |
| **2027年1-6月** | 15 | 13 | 3 |
| 注：1. 厨师、服务员、炊事员月度标准工时均为165h，临时加班及应急餐保障15h，预计增加外包服务后月工时（含加班）均约为180h。
2. 人员需求量及月度工时为预估数，具体以需求单位实际通知为准。
 |

1. 功能目标：

为分公司双流区域5个食堂提供需求工时内的餐食保障服务。食堂分别为分公司办公区食堂（双流区机场北三路）、飞行公寓餐厅（双流区学府西路）、生产现场职工食堂（双流区机场东四路）、飞行地面职工食堂（双流区学府西路）、呼叫中心食堂（双流区黄水镇燕阳路）。

三、执行标准

1.资质要求

（1）供应商必须具有独立承担民事责任的能力，具备合法有效的营业执照，具有涵盖本项目的经营范围（能提供最新且有效的营业执照）。

（2）须具备有效的人力资源或劳务服务相关资质（《人力资源服务许可证》或《劳务派遣经营许可证》或同等资质证明），有餐食保障服务外包履约经验、有餐食保障储备人员的为优。

2.服务内容及标准

根据分公司餐食保障实际需求，厨师、服务员、炊事员为分公司提供工时需求内的餐食保障服务，详见附件《餐食保障服务外包工作内容及标准》。

3.安全责任要求

鉴于食堂经营场所、物资设备和存量员工、管理人员均属于分公司，涉及食堂消防、食品卫生、综治等安全主体责任将继续由分公司承担，并对外包方履行安全管理监管责任；涉及外包员工的安全事件，根据调查认定结果，由责任方承担相应责任；外包方负责参照公司相关政策制订安全操作规范、安全培训等相关制度，并组织安全培训教育和岗位操作技能培训。

4.业务和人员管理要求

外包方负责直接管理外包人员，包括人员招聘、考勤、奖惩、劳动关系管理，承担外包人员的薪酬、社保、公积金及各项福利。外包方参照分公司管理制度和服务外包考核条款，建立相应的人员管理、业务管理和薪酬管理制度，实现与分公司人员管控模式和标准的有效衔接。

四、项目限价

本项目人均最高工时费用限价为：37.37元/时（含税）