

劳务外包服务方案

根据公司《关于优化人员结构通知》的文件要求，同时，为规范非主营业务用工，提高经营效益，降低用人风险，特制定本方案。

一、服务概况

劳务外包服务内容分为配餐、安全保卫、环境保洁、交通运输等4个内容，并且因该4项服务内容而衍生出1项管理协调业务，具体工作范畴如下：

1、配餐服务：负责对业主的食堂进行经营管理，根据业主职工人数需要，在遵守国家及地区的相关法律法规的前提下，为业主提供足量及满足要求的配餐服务。

2、安全保卫：负责业主办公区域及卫星站站区的安保工作，为业主提供良好、安全的工作环境。

3、环境保洁：①负责对指定场所进行清扫保洁以达到环境清洁、杀菌防腐、物品保养的目的；②负责对小型器件的维修保养；③负责对花木进行保养。

4、交通运输：负责车队的运营管理工作，严格执行出车计划，为业主提供有序的、安全的乘车服务。

5、衍生业务：负责管理、指导各项服务人员有序的开展工作，处理各项与承揽业务有关的事务，确保公司的整个后勤服务工作正常有序的进行。

二、服务内容（增加工作时间要求）

1、配餐服务

①工作时间：厨师上午 07:00-12:30 下午 15:30-18:30

班序：正常班

②负责公司食堂及玉涪卫星站食堂所有物资的采购工作，确保采购物资物美价廉，果蔬、肉类等食物新鲜，确保公司员工安全进餐；

③负责公司两个食堂一日三餐的烹调工作（其中玉涪卫星站增加一项夜宵），确保公司员工能准时就餐；

④负责制定搭配食堂每周、每日菜单，按照每人每个月 750 元的标准，用餐包含早餐、午餐、晚餐和宵夜；早餐和夜宵品种不少于三种；中餐、晚餐提供四菜一汤，主食不少于两种，午餐饭后提供水果；

⑤负责公司食堂一切清洁工作，包括一切日常果蔬类、鱼肉类、餐具、餐桌等用餐环境的清洁工作；

⑥服从甲方安排的其他工作。

2、安全保卫

①工作时间：24 小时制

班序：倒班制

②负责人员及物品的出入管理，做好来访人员及物品出入的登记管理；

③负责车辆出入管理，做好车辆在指定地点有序停放，非本公司车辆进入做好登记管理；

④负责巡查工作，发现问题及时处理；

⑤做好防窃防盗的管理，加强防范意识，保障人身及财产安全；

⑥做好防范恶性事件及突发事件，善于察言观色，发现可疑人员，

及时采取应急处理程序，防止事态扩大；

⑦做好消防管理，明确防火职责及范围，发现火灾时及时拨打火警电话“119”，并组织人员疏散；

⑧定期对消防设备、设施、器材及消防通道、标记、防火门进行检查，确保完好备用，通道畅通、标记清晰；

⑨服从甲方安排的其他工作。

3、环境保洁

①工作时间：上午 08:30-12:00 下午 13:30-17:30

班序：正常班

②负责公司办公场所地面、墙面、顶棚、阳台、卫生间等区域的清洁工作；

③负责定期对公司门窗、玻璃、洁具及家具的洗清工作；

④负责公司花木整理工作，定期对公司花草树木进行浇水、除草、修剪；

⑤负责公司水龙头、灯具、门锁、抽屉锁更换维修及管道疏通、空调空气过滤网清洗等小型维修工作；

⑥服从甲方安排的其他工作。

4、交通运送

①上午 08:30-12:00 下午 13:30-17:30 其余时间待命

班序：正常班

②负责对公司人员出入接送服务，行程根据实际情况安排；

③按照公司需求编制司机排班表，合理调度车辆，满足公司用车

需要；

- ④完成车辆的定期维护保养及日常管理；
- ⑤编排车辆维修保养计划，记录车辆的维修保养情况；
- ⑥做好车队各项费用的年、季、月计划；
- ⑦办理车辆的年检手续及其它车务手续；
- ⑧服从甲方安排的其他工作。

5、衍生业务

①工作时间：上午 08:30-12:00 下午 13:30-17:30

班序：正常班

- ②负责对配餐服务人员的管理工作；
- ③负责对安全保卫人员的管理工作；
- ④负责对环境保洁人员的管理工作；
- ⑤负责对交通运输人员的管理工作；
- ⑥负责完成业主方临时交代的工作。

三、服务标准

1、配餐服务

①厨师长对采购食品材料时一定要坚持“一看二闻三手感”的原则，有问题的食物坚决不能使用；

②每天对所需的食品进行质量、数量、价格等方面的验收，杜绝变质、霉烂的食品进入食堂；

③食品验收过程中如发现达不到食品安全标准或者发现重大问题，应及时向负责人汇报以便及时解决问题，杜绝食物中毒等重大事

件发生；

④保持内外环境整洁，采取措施消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其他有害昆虫及其孳生条件；

⑤厨房工作人员须吃有效健康证方可上岗，每一年需做一次体检，有碍食品卫生的病症，如乙肝、皮肤病等带有传染性的疾病坚持不允许上岗；

⑥厨房工作人员的个人卫生

- 食堂工作人员进入食堂须穿戴清洁工作衣帽，专间操作人员要配戴规范口罩。
- 食堂工作人员操作前应先洗手，接触直接入口食品之前要先洗手，在配戴一次性手套。
- 食堂工作人员在操作中坚决不允许从事与食品加工无关的行为。
- 食堂工作人员坚决不允许留长指甲、涂指甲油、戴戒指。
- 食堂工作人员无论男女，头发都不允许外露。
- 食堂工作人员如有感冒、切伤等现象，坚决不允许接触食品。
- 工作服须每天清洗，工作人员头发必须每天清洗。
- 禁止非工作人员进入食堂。
- 禁止穿拖鞋进入食堂。

⑦厨房卫生要求

- 地面每天要保持干净，无积水。
- 排水沟、垃圾桶每天至少清洁两次。

试读已结束，剩余 * 页未读...

[关注公众号/免费下载 >](#)



在线内容阅读已结束，获取全文需

(关注公众号 文档免费下载特权)

免费专享