**技术参数及服务要求**

一、项目基本情况

1、项目名称：克州一中2025年学生食堂后厨工作人员服务采购项目

2、采购内容：食堂后厨劳务服务人员39人（食堂经理1人、主厨2人、副厨4人、面点3人、拉面3人、切墩8人、洗碗9人、杂工3人、保洁6人）

3、采购金额：130000元/月（按9个满月计），计：1170000元。

4、实施方法：学校自营

5、履约期限：10个月（自合同之日起算）

6、就餐形式：刷脸式点餐；

7、就餐天数：根据学校教学工作实际确定；

8、就餐人数：约 2200 人；

二、项目具体需求及要求

1、服务人员要求：

1.1乙方按国家法律、法规，以及相关政策，与员工签订劳动合同，依法依规为在职员工缴纳社会保险（含养老、失业、医疗、工伤保险、大病保险）及员工意外保险，员工年龄必须符合国家法定用工规定。

1.2所有服务人员上岗时应提供有效的《健康证》，身体健康、五官端正，体检报告和无违法犯罪记录。身心健康、政审合格（岗前履行政审表），须具有一定的烹饪能力，有较好的国语沟通能力，熟悉食品安全相关卫生知识；能够在食堂管理员的指挥下，负责对各种饭菜的加工制作，保证食品质量和安全。主厨应要熟悉各类食材（蔬菜、肉类、海鲜、香料等）的季节、口感、营养成分及搭配禁忌，精通煎、炒、炸、蒸、煮、炖、烤、焖等多种烹饪方式。应具备国家认可的中级工及以上厨师职业资格证书（证书必须与人相匹配）。

1.3如乙方聘用人员的服务标准和工作能力达不到甲方要求的，必须按甲方要求进行人员更换；定期公示考勤、考核、人员花名册及工资表等相关数据。

1.4食堂实行一日三餐制，严格遵守学校作息时间（包括节假日），按时开餐，不擅离职守、串岗、脱岗，不得影响学校正常教育教学工作。

1.5学校不提供住宿 ，员工住宿问题由乙方自行妥善解决。

1.6食堂员工在校工作期间严格遵守国家法律法规和学校相关规章制度，严禁携带非法物品、危险物品进入校园，禁止在校内从事任何与宗教相关的活动。员工在校工作期间，须严格遵守学校各项规章制度，未经许可不得擅自进入教学区、办公区、学生宿舍等非工作区域。员工应与学校教职工、学生保持适当工作距离，避免不必要的密切往来。

1.7食堂员工须自觉爱护学校公共财产，妥善保管食堂设备、工具及物资，不得故意损坏、随意丢弃或私自挪用。日常使用过程中，若发现设备、物资出现损坏、故障等情况，应第一时间上报食堂管理部门，并配合后续维修、更换等处理工作，因个人过失或操作不当造成财产损失的，需按学校相关规定应由乙方承担赔偿责任。

1.8工作期间，员工必须严格依照食堂设备操作指南开展工作，操作前需确认设备状态正常，操作中严格遵守安全规程与步骤，严禁违规操作或私自拆卸、改装设备。设备使用完毕后，应及时进行清洁、保养，做好设备运行状态记录，确保设备处于良好运行状态，避免因操作不当引发安全事故或设备损坏。各功能区域负责人应自行负责该区域用水用电用气安全。

1.9乙方要与学校共同协商制作和公布当周菜谱，食物品种需营养均衡、多样化搭配，花样翻新，兼顾色、香、味、形俱佳，为让饭菜更贴合当地的口味偏好，可从食材选择、调味配比、烹饪技法等多方面进行优化调整，充分融入当地饮食文化特色，打造出地道可口的佳肴。

1.10厨房要保持设备整齐划一，餐具均需遵守一刮二洗三冲四消毒五保洁的制度进行；工作台、餐具、炊具、地面、墙面按时清洁消毒，干净无异物；冰箱保持干净卫生，分档分类存放食物。所有设施设备、餐具都须洗涤之后再经消毒处理。

1.11食堂各种易损耗类物品年耗损率要控制在2%以内。

1.12所有服务人员衣帽统一、穿戴整齐，保持整洁，着工作服、工作帽、戴工号牌，每个员工有冬、夏工作服各两套。每个功能区域员工服装要颜色区分。

1.13搞好餐厅内外环境卫生，做到熟食、生料加工分开，杜绝生、熟食混放，每餐须对食品留样。制定餐厅卫生管理制度，建立餐厅卫生工作自查记录。餐厅内所有垃圾倒在指定地点，定期对就餐场所、就餐桌椅、板凳进行打扫消毒。每周安排至少一次大扫除，无死角进行打扫清洁（包括抽油烟机）。乙方必须要服从学校安排的临时性卫生任务。

1.14确保餐厅操作的安全卫生，杜绝各类设施设备的安全卫生事故。全体工作人员都应熟练掌握消防安全常规常识，严格执行消防安全标准，确保不出问题。做到人走灯熄、人走水停、人走燃气关。

1.15在餐厅管理中，不使用腐烂变质的主副食品，包括各类辅料，不供应变质饭菜，保证饭菜卫生质量。注意荤素、营养的搭配，花色品种不断翻新，做到饭热、菜香。

1.16节假日、周末根据学校统一安排来确定休息，如学生补课，食堂要正常供餐。

1.17场所环境

1.17.1保持场所干净卫生，无积尘、蛛网、无残渣、无污迹、油迹、无积水、不湿滑，无烟头等杂物。

1.17.2 室内外环境要做到清洁，无蚊蝇、老鼠、蟑螂孳生地，落实有效防范措施。日常有灭蝇、灭鼠、灭蟑螂工作记录，纱门、纱窗应随时关闭。

1.17.3餐厅内外、餐桌椅无残渣、无污迹、油迹、不湿滑， 泔水、垃圾应盖好存放及时处理。

1.18人员卫生

1.18.1 食品从业人员应保持个人卫生，做到四勤：勤洗手、勤剪指甲、勤理发洗澡、勤换工作服帽，从事食品加工时，应穿戴清洁的工作衣、帽、口罩。

1.18.2食品从业人员不得留长指甲、涂指甲油、佩戴首饰 ，要勤洗手消毒、不随地吐痰、不乱扔废弃物。

1.18.3 加工食品时不吸烟、不挖鼻孔、不捣耳朵、不对着食品打喷嚏、不得带手机进入后堂，工作期间坚决杜绝玩手机。

1.19乙方工作人员就餐管理规定。禁止外带餐食，工作人员不得将饭菜带出指定就餐区域；乙方员工须待学生就餐结束后，方可开始用餐；乙方员工须在规定的时间和指定位置就餐，遵守就餐秩序。

1.20建立服务评价退出机制

服务评价退出工作应当遵循“客观公正、优胜劣汰、动态管理”的原则，设定评价指标体系、对餐饮服务质量等内容，考核方式为每月从采购服务经费中扣除5%实行按月动态考核，以教师、学生、家长代表、辖区负责人共同参与评估方式进行，当满意度连续2次低于70%时实行动态退出机制。所投入的资产邀请第三方评估机构做清算。

学校设立专门的食品安全监督小组，负责对食堂食品安全违规行为的检查、认定与处罚执行。监督小组定期或不定期对食堂工作人员操作规范进行检查，对发现的违规行为进行处罚，并及时通知乙方。处罚款项从乙方月动态考核资金中扣除。

1. 经费核算要求

2.1 实行专款专户管理机制，以签订合同金额按月结算，次月5日前结算上月费用，乙方需提供含税发票和固定账户。

2.2 寒暑假期人员浮动较大时，按实际就餐人数计算，累加至满月后核算或按照人数比例核算；期间乙方可调整服务人员数量，但须保证实际就餐需求和菜品质量。（注：2200人就餐为满月）