

服务地点二：

某医院日常饮食保障社会化服务采购项目

一、项目基本情况

该项目位于甘肃省酒泉市，按计划通过公开招标的方式引入1家具有企业法人资格，营业执照、税务登记证、食品卫生许可证齐全的餐饮劳务公司为单位食堂提供18人的劳务派遣服务，服务期限为3年（根据考核情况，合同一年一签），预算482.4万元。首期合同到期后，如政策允许，且满意度达到规定要求，双方协商续签。中标方负责承担单位食堂约400名工作人员及伤病员一日三餐制作及配送、食谱制定、餐具清洗消毒、食堂卫生管理、司厨及服务人员的招聘培训、使用管理、工资发放、保险缴纳，以及卫生防疫等工作。采购单位负责采购副食品，配备炊事机械、厨具，以及伙食计划、库存管理、成本核算、质量监管、价格等工作，并向承包商支付相应的劳务报酬。

食堂基本情况。1.食堂分为3个餐厅，各自独立运营，职工餐厅保障就餐人数约300人，伤病员餐厅每餐约需保障50人，地方对外餐厅每餐约保障50人，食堂全年365天开伙，就餐方式为自助餐和送餐。2.根据食堂实际需求，结合重大节日等时机，适时制作精品小炒。3.食堂的正常开餐时间为早餐7:30-9:00，中餐11:30-13:00，晚餐17:30-19:00（如遇特殊情况开餐时间变更会提前通知）。4.炊事服务人员的餐费按照每人每天16元收取，

每月由餐饮企业按炊事服务人员数量足额向食堂交纳。5.炊事服务人员住宿自理。

二、项目预算情况

经论证测算，餐饮劳务服务费用约 160.8 万元/年、3 年共 482.4 万元。餐饮劳务服务费指中标方为招标方提供餐饮服务而聘用的管理人员和服务人员所需费用，包括但不限于合同期内人员工资、福利、住宿、就餐、交通、社会保险、利润及税金等一切费用。

本项目服务区域内工作时间为全年无休，各公司根据招标方的岗位需求、岗位任务、工作量及服务要求进行分析，综合考虑后期成本涨幅（合同续签一般不超过 2 次，续签价格不变）自行合理测算报价，最高控制价为 160.8 万元/年。

三、经费结算渠道

列标准经费/饮食保障社会化经费和医疗服务/聘用人员薪酬待遇开支。

四、关于组织实施采购的意见建议

1.建议面向社会采取公开招标方式选取餐饮劳务服务商，综合评分法，不分包，不组织样品评审，本项目为非涉密项目。

2.投标人资格条件：见技术标准和服务要求相关内容。

五、其他需要说明的情况

无。

附件：1.食堂炊事岗位人员需求表

2.技术标准和服务要求

附件 1

食堂炊事岗位人员需求表

序号	岗位类别	岗位名称	人数	岗位职责	资质要求
1	主要岗位 (9人)	项目经理	1	全面负责本项目运营管理、内外事务沟通处理、员工考核培训、菜式营养调配、食品安全管理、成本预算控制、食堂日常检查、就餐人员意见收集、各种制度表格填报、物资出入库登记、库房清点等。	学历：大专以上学历 年龄：50 周岁及以下。性别：不限 政治过硬、身体健康、服务意识好，有较强的事业心和工作责任感；具有 食品安全管理员或公共营养师等相关资质 ；有 3 年以上餐饮项目管理经验 ；熟悉餐饮管理工作的各项业务和流程，能够完成工作标准、培训计划及应急方案的制定及落实；具备一定的安全知识和法律知识，能够指导下属开展好各项工作；具有良好的沟通、协调、管理和处理突发问题的能力；能够熟练操作各种办公软件、应对日常事务； 须提供 1 年以内社保缴纳记录证明材料。
2		厨师长	1	具体负责菜谱制定、食材下单、出品质量监督、成本控制、食品安全监督、厨房秩序维护、厨房卫生和人员管理等。	年龄：55 周岁及以下。性别：男 政治过硬、身体健康、服务意识好，有较强的事业心和工作责任感；能够吃苦耐劳、有开拓精神； 具备高级厨师资质 ；有 5 年以上担任餐饮项目厨师长经验(提供证明材料) ；具有良好的沟通、协调、管理和处理问题的能力； 须提供 1 年以内社保缴纳记录证明材料。
3		核算员	1	负责食堂主副食出入库登记、成本核算，做好相关资料的收集、报表制作	学历：大专以上学历 年龄：50 周岁及以下。性别：不限 具有 2 年会计、成本核算等工作经验(提供证明材料)
4		厨师	3	主要负责日常工作餐制作和厨房卫生、配餐服务等工作，同时协助厨师长制定菜谱，能够制作特色菜肴。	年龄：55 周岁及以下。性别：男 身体健康、工作责任心强，能吃苦耐劳； 具备等级厨师资质 ；有 3 年以上餐饮项目厨师工作经验 ；精通不同菜系烹饪（包括但不限于川菜、粤菜、北方菜等）；熟悉大锅菜和小锅菜制作。
5					
6		面点师	2	主要负责制作各式面点、糕点、蛋糕和面点间卫生，协助厨师长制定菜谱，能够制作特色面点。	年龄：50 周岁及以下。性别：不限 身体健康、工作责任心强，能吃苦耐劳； 具备面点师资质 ；有 3 年以上担任餐饮项目面点师经验 ；精通各式南北方风味和中西式面点制作，能够熟练制作各种主食，包括花卷、馒头、包子、烙饼等。
7		牛肉面师傅	1	拉面师负责制作拉面和各类特色面食。	年龄：50 周岁及以下。性别：不限 身体健康、工作责任心强，能吃苦耐劳； 有 3 年以上担任餐饮项目拉面师经验 ，会和面、拉面，按所定菜单独立完成加工，制作面食。
8	次要岗位 (9人)	切配工	2	主要负责蔬菜清洗切配、肉类、禽类、水产品等的切配处理。	年龄：50 岁周岁及以下。性别：不限 身体健康、工作责任心强，能吃苦耐劳、熟练完成切配等相关工作。
9		服务员	5	主要负责餐厅的工作餐接待、打餐服务和日常清洁等工作。	年龄：40 周岁及以下。性别：女 身体健康、工作细致、责任心强；具有较强的服务意识、能吃苦耐劳。
10		送餐员	1	主要统计科室及伤病员餐食需求订单，准备餐品，打餐包装并及时配送。	年龄：50 周岁及以下。性别：不限 身体健康、工作责任心强，能吃苦耐劳、胜任本职工作。
11		洗碗工	1	主要负责餐具的收集、清洗和消毒等工作。协助验收检查食品、保管、库房卫生打扫。	年龄：50 岁周岁及以下。性别：不限 身体健康、工作责任心强，能吃苦耐劳、胜任本职工作。
合计：18人					
★其他要求		1.项目经理、厨师长、核算员、厨师和面点师为主要岗位人员，一经确认原则上不允许更换，如遇特殊情况确需更换的，向甲方提交证明材料和书面申请，经审批同意后才可更换，且在合同期内主要岗位人员累计更换不得超过总数的 50%。 2.厨师长、厨师和面点师合计拥有 中级资质（或国家职业资格四级） 及以上的人数不得少于 3 人，拥有 高级资质（或国家职业资格三级） 及以上的人数不得少于 2 人。 3.所有服务人员须持有健康证。			

附件 2

技术标准和服务要求

一、技术要求

（一）实施人员要求

1.乙方所配置的人员岗位数量和资质必须满足甲方要求（见附件 2-1），不得随意变更。服务团队所有人员必须为签订劳动合同的正式员工，主要岗位人员须无其他在管服务项目，一经确认原则上合同期内不允许更换，如遇特殊情况（如辞职、疾病、突发事件等），需向甲方提交证明材料和书面申请，经审批同意后方可更换，且合同期内累计更换不得超过主要岗位人数的 50%。在服务期内，确因招标方原因需临时或长期增加（减少）劳务派遣人数的，所增加或减少的费用参照驻地市场价格及中标人在报价书中关于不同岗位人员工资报价，双方协商确定。

2.服务期内，如乙方员工服务无法满足甲方要求或就餐人员反映投诉较多，乙方需无条件根据甲方要求及时进行人员调配、更换。

（二）菜肴品种和数量需求明细表

类别	主 菜	配菜	面 点	粥、汤	杂 粮	主 食	水果	其 他
早餐	以清淡、少油的热菜为主，不少于 4 种（如炒土豆丝、炒菜花、炒笋丝）	不少于 4 种酱菜或酸菜等	不少于 3 种口味包子（如肉馅、素菜馅、豆沙馅）；不少于 8 种口味饼类或糕点（如油条、烧麦、煎蛋饼、酥饼、蛋糕卷等）	不少于 2 种口味粥类（如白粥、红豆粥）	不少于 2 种粗杂粮如（玉米、红薯等）	不少于 2 种口味主食（如汤圆、馄饨、水饺、云吞）	无	拉面、牛奶、酸奶、豆浆及 2 种口味煮鸡蛋（如水煮蛋、茶叶蛋）

中餐	不少于8种热菜（包含2种大荤、2种素菜、4种小荤）							除主菜外提供不少于1种特色餐品（如炒面、粉丝、焖锅）；根据我方需要适时提供不少于2种口味饮料
晚餐	以清淡、少油的热菜为主，不少于6种（包含2种大荤、2种素菜、2种小荤）		包子、馒头、花卷、饼类等	不少于2种汤类（荤汤、素汤各1种）		不少于2种口味主食（如白米饭、炒米饭）	不得少于1种	除主菜外提供不少于1种特色餐品（如酸辣粉、粉丝、焖锅）
备注	1.元旦、春节、五一、八一、中秋、国庆等重大节假日根据我方需要调整饭菜品种及数量。 2.无条件加工制作甲方指定的花样食品；							

二、服务要求

（一）经营管理要求

1.乙方开展经营服务活动应符合《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国安全生产法》、卫生部《餐饮业食品卫生管理办法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等法律、法规以及甲方的相关管理规定和要求。

2.乙方应遵守国家法律法规和军队各项规章制度，不得做有损国家、军队、集体、他人利益之事，服从甲方的管理和监督，能及时正确解决经营中的矛盾和问题。

3.乙方必须独立经营，不得对食堂进行任何形式的转让、转租和分租，不得以甲方的名义从事其他任何活动。

4.乙方要按甲方的规定时间定时开饭，如遇特殊情况需要变更开饭时间，甲方应提前半天通知乙方，乙方须执行。

5.乙方应及时受理就餐人员对质量口味、服务态度、环境卫生等方面的投诉，并采取积极措施予以解决。

6.乙方自行承担经营活动中产生的各种风险责任。

7.乙方应制定预案和措施，确保停电、停水、停气等特殊情况下的正常饮食保障。

8.服务期间，乙方不得使用涉及部队番号的字样。凡是在承包期间乙方所发生的借款、贷款业务以及因管理不善酿成事故等应负法律责任的事件均由乙方负责，甲方不负连带责任。

（二）质量管理要求

1.对乙方违反操作规程，造成严重后果和损失的，乙方应当按照合同的约定承担全部责任。

2.乙方应当建立一套与军队饮食保障社会化相适应的企业内部制度，加强内部管理，不断提高服务质量和保障能力，不得因任何理由停供、断供。

3.乙方在饮食保障中应当按时、足量、优质供应，品种丰富多样，适应不同口味人员就餐。

4.乙方应当在餐厅公示各项管理制度、周食谱，建立就餐人员意见登记簿或意见箱。

（三）卫生标准要求

1.食堂环境卫生

（1）食堂周围干净卫生，无蒿草、脏物，无乱摆放物品和乱倒垃圾。垃圾桶、泔水桶（外侧）清洗干净，无蚊蝇及孳生地。

（2）食堂前后厅（包括饭台、墙壁）干净，无尘土，无蜘蛛网，食堂废包装、纸壳、杂物及时清理。

(3) 洗手、洗碗水池无污物、残物。

(4) 食堂内的物品摆放有序，碗筷和食品要有防蝇、防鼠、防蟑螂设施，下水道清洁无异味。

(5) 仓库保持干净整齐，卫生间必须专人负责，就餐时间段随时打扫维护，保证无污垢、积水、异味。

2. 机械设备、餐厨工具

(1) 机械设备有专人负责，用后及时清洗，无油垢、锈蚀。

(2) 主副食案板，墩子用后洗刷干净，木见本色，刀无铁锈。主副食灶台用完后要洗刷干净，炒锅等工具要放置到位，灶台无油污及杂物。油烟罩、挡火板每周清洗。

(3) 餐厨工具每餐清洗消毒，达到规定卫生标准；冰箱定期除霜每周清洗，无异味；食品生熟分开，成品、半成品分开。

3. 库房

(1) 主副食库房地面干净整洁，房顶、墙壁无尘土；温湿度适宜。

(2) 粮食摆放离地 20 公分、离墙 15 公分，整齐有序。

(3) 副食品分类摆放整齐，无过期、变质和生虫食品。

4. 切配间、公用餐具

(1) 冷荤制作应达到五专（即专人、专刀、专墩、专用工具和专用冷藏箱），刀、墩、餐厨工具每餐消毒，生熟分开，凉拌菜必须洗净消毒，达到卫生标准。

(2) 餐具要严格按消毒程序消毒，达到光、洁、涩、干，

存放公用餐具的地方要清洁卫生。

5.个人卫生

(1) 个人卫生要做到五勤(即勤洗、勤换、勤理发、勤修指甲、勤换工作服)，“二检”(每年要对饮食服务员工进行两次体检)，胸牌整齐划一。

(2) 上岗人员中发现有传染病和化脓性、渗出性皮肤病的患者应立即调离诊治。

6.饭菜卫生

(1) 严格执行国家《食品卫生法》，供应饭菜要达到规定的卫生标准，无过期、变质和假冒产品。

(2) 禁止加工腐烂变质食品，杜绝食源污染病和食物中毒。

(3) 制作期间严格执行有关卫生规定，坚持留样制度。

(四) 人员管理要求

1. 乙方要加强对所属员工的素质教育和管理，不得随意进入办公区和家属生活区，严禁带无关人员进入营区，如发生违法违纪行为，一切责任由乙方承担。

2. 乙方工作人员应当着装整洁、举止文明，不得从事违法违纪活动，不得做有损军队形象的行为。

3. 乙方工作人员入场前必须经过政审和体检，保证所有人员政治考核合格、身体健康，无传染病、皮肤病以及从事餐饮业所禁止的其它疾病，对服务态度不好、素质差、不服从管理的工作人员，甲方有权通知乙方辞退。

4.乙方负责安排人员住宿、交通及其他一切费用。甲方不提供住宿。

5.乙方由于自身管理不善造成的工作人员人身意外伤害、伤亡（如触电、溺水、烧伤、打架斗殴和交通事故等），一切法律责任及经济损失均由乙方自行承担，甲方不承担任何责任。

6.乙方经营服务所需用工必须符合《劳动合同法》要求和军队的相关规定，依法用工。如发生用工纠纷，由乙方自行负责。

（五）资产管理要求

1.本合同期限内，乙方负责设备（包括机械、厨具、营具）的日常使用和维修保养工作（如属正常损耗，材料费、维修费由甲方负责；如属操作不当导致设备损坏由乙方负责），不得转移设施设备，损坏、丢失的应及时维修补齐，确保正常使用。期满后，所交接的设备设施必须按登记中的名称、型号、数量如数退还，并保持设备完好，若有损坏丢失要照价赔偿。

2.本合同履行期间，因饮食保障需要新增设备、厨房小件、低值易耗品的，由乙方提出申请，甲方审核后进行采购。乙方工作人员劳保用品等由乙方自行采购。

3.乙方应当配合甲方每月对使用的军队资产情况进行清理，双方按净值核增、核减，双方签字后登记造册。

（六）食品安全要求

1.乙方应当根据甲方要求，组织工作人员进行健康检查（半

每半年体检一次), 检查结果报甲方备案, 相关费用由乙方承担。若当地发生疫情时, 必须随时体检。体检不合格者, 一律不得上岗。

2.乙方应当做到厨、餐具每餐消毒, 符合国家和军队有关的卫生标准, 大件厨具每周至少消毒1次。

3.乙方应加强食堂内外环境、餐厅、操作间的物品和厨具放置有序、干净整洁, 生熟食品分开存放, 生熟刀板(墩)分开使用。

4.乙方应指定专门人员负责检查食品加工、保管和供应的卫生状况, 炊具、餐具消毒情况, 检查员工、操作间、餐厅和环境卫生情况, 对食堂采购的所有原材料进行严格检验, 检验率要达到100%。

5.乙方每餐应执行食品留样制度(保存48小时以上, 样品不少于125克)。乙方未按要求留样的, 对发生的食品安全事件应推定为乙方原因和责任, 由乙方承担一切法律责任和经济赔偿。

(七) 服务及应急保障要求

1.应在每周四前向甲方提供下一周食谱, 在甲方审核修改确认后予以公布, 严格按照周食谱进行食品加工制作, 如要修改食谱, 必须经甲方同意后方可调整。

2.乙方应根据甲方就餐人员口味和季节特点, 每周增加1-2款新菜品。

3.乙方须按甲方要求搞好官兵退役及重大节日的饮食保障

工作，可以适当推出特色餐、特色菜。

4.甲方遇紧急任务或重大活动，乙方应迅即组织力量全力保障，并根据甲方要求做好餐饮服务。实施打包配送或遂行保障，车辆由甲方提供。

5.乙方应根据甲方服务内容及要求，制定服务保障应急响应预案方案及疫情防控应急预案。

6.根据医院实际情况，乙方还应做好部分值班工作人员及伤病员送餐保障。

（八）安全管理标准

1.烹制现场清洁、整洁，作业操作规范，食材、餐具的清洗处理应当细致合理，符合相关安全条件。

2.有各类安全防范制度，各类设施设备有操作规范，有安全责任人，并组织相关培训。

3.甲方负责各类厨房设备的检查、更换或添置；由于员工的非正确操作或其他过错而造成的设备损坏，应由乙方负责更换、维修或赔偿。

4.用品用具、设施设备建立管理台账，每月甲乙双方检查核对一遍。

5.服务期间，食堂的消防安全由乙方负责，乙方要对服务人员定期开展消防培训，规范用火、用电行为，定期进行消防隐患排查与处理，如发现公共消防设施存在隐患，应及时通知甲方。

三、投标（报价）人资质要求及理由

（一）符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条资格条件：

- 1.具有独立承担民事责任的能力；
- 2.具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- 3.具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- 4.有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- 5.参加政府采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录；
- 6.法律、行政法规规定的其他条件。

（二）供应商成立时间不少于3年，且为非外资或含外资股份的企业（不接受外商独资企业法人和在港澳台地区注册成立的法人，包括间接由外资投资或含外资股份的企业）。

（三）单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加同一包的采购活动。生产型企业生产场地为同一地址的，销售型企业之间股东有关联的，一律视为有直接控股、管理关系。供应商之间有上述关系的，应主动声明，否则将给予列入不良记录名单、3年内不得参加军队采购活动的处罚。

（四）本项目不接受联合体投标。

（五）投标人经营范围满足国家关于本次招标服务的相关要求，能够提供合法有效的营业执照和食品卫生经营许可证，营业范围必须涵盖本次采购项目的全部类别。

四、验收、付款及考核评价

（一）验收方式

乙方应于中标公告结束 7 日内，依据投标文件中明确的服务内容向甲方提供入场保障方案、人员政审表和体检报告；甲方由采购、军需、财务和纪检部门组成联合小组对现场保障方案和人员政审、体检情况进行验收，重点对人员岗位、资质证明等信息进行核对，其中主要岗位人员必须与投标文件保持一致，经验收合格后方可入场保障；若发现与原投标文件不符或原投标文件中有虚假证明材料的，认定为验收不合格，限期 3 天整改，整改合格后入场保障；整改后仍不合格的，将情况上报军队采购管理部门进行处理，建议取消中标资格，投标保证金不予退还。

（二）缴纳履约保证金。中标单位须交纳履约保证金，数额按照年预估总金额的4%(四舍五入取整6万元)进行收取，若合同履行过程中，出现违反合同约定行为，根据违约情节严重程度，按照书面警告、扣除履约保证金、终止合同等方式进行处罚。中标单位与采购方签订合同之日起10个工作日内完成缴纳。

（三）付款方式和付款时间

1.费用构成与支付。劳务服务费由基本费用和绩效管理费用两部分构成，其中：基本费用占 70%，绩效管理费用占 30%。劳务服务费由甲方通过银行对公转账的方式按月(本月结算上月费用)付给乙方，其中：月基本费用根据年度费用计算，绩效管理

费用根据年度费用、就餐满意度测评和日常管理综合考评结果计算。服务期内，炊管人员因离职、请假等原因连续空缺超过 10 天或一个自然月内累计超过 15 天，乙方仍未补充到位造成实际工作人员少于约定人数的，主要岗位以每减少 1 名扣除基本费用 5000 元，次要岗位以每减少 1 名扣除基本费用 4000 元的标准扣减应支付的劳务费用。

2.绩效管理考评办法。绩效管理考评分数由日常管理考评得分和满意度测评得分组成，其中日常管理考评得分占 70%，满意度测评得分占 30%。甲方食堂管理员根据《食堂日工作考评表》（见附件 2-2）对乙方日常管理工作进行量化考评，当月管理考评得分=当月每日考评得分相加数/当月天数。每月组织满意度测评，由就餐人员填写《食堂就餐满意度测评表》并收回，当月满意度测评得分=每份测评表得分相加数/测评表收回数。当月综合考核分数=当月管理考评得分×70%+当月满意度测评得分×30%。

3.绩效管理费用发放标准。若当月综合考核分数在 85 分(含)至 90 分(不含)时，全额发放；当月综合考核分数在 80 分(含)至 85 分(不含)时，发放比例 90%；当月综合考核分数在 75 分(含)至 80 分(不含)时，发放比例 80%；当月综合考核分数在 70 分(含)至 75 分(不含)时，发放比例 75%；当月综合考核分数在 65 分(含)至 70 分(不含)时，发放比例 70%；当月综合考核分

数在 60 分（含）至 65 分（不含）时，发放比例 60%；60 分（不含）以下，全额扣除。

4.乙方每月申报基本费用时须同时将员工考勤表、工资发放表（员工签字确认并加盖公章）报甲方备案。

5.按月开展考评，连续两次满意度低于 80%时，甲方有权终止合同；前三季度内月均综合考核分数在 85 分以上，可以续签一次合同。

五、保密要求

甲、乙双方在采购和履行合同过程中所获悉的对方属于保密的内容，甲乙双方均有保密义务，同时乙方须遵守军队其他有关保密规定要求。

附件 2-1

食堂炊事岗位人员设置及要求表

序号	岗位类别	岗位名称	人数	岗位职责	资质要求
1	主要岗位 (9人)	项目经理	1	全面负责本项目运营管理、内外事务沟通处理、员工考核培训、菜式营养调配、食品安全管理、成本预算控制、食堂日常检查、就餐人员意见收集、各种制度表格填报、物资出入库登记、库房清点等。	学历：大专以上学历 年龄：50 周岁及以下。性别：不限 政治过硬、身体健康、服务意识好，有较强的事业心和工作责任感；具有食品安全管理员、公共营养师等相关资质；有 3 年以上餐饮项目管理经验；熟悉餐饮管理工作的各项业务和流程，能够完成工作标准、培训计划及应急方案的制定及落实；具备一定的安全知识和法律知识，能够指导下属开展好各项工作；具有良好的沟通、协调、管理和处理突发问题的能力；能够熟练操作各种办公软件、应对日常事务；须提供 1 年以内社保缴纳记录证明材料。
2		厨师长	1	具体负责菜谱制定、食材下单、出品质量监督、成本控制、食品安全监督、厨房秩序维护、厨房卫生和人员管理等。	年龄：55 周岁及以下。性别：男 政治过硬、身体健康、服务意识好，有较强的事业心和工作责任感；能够吃苦耐劳、有开拓精神；具备高级厨师资质；有 5 年以上担任餐饮项目厨师长经验(提供证明材料)；具有良好的沟通、协调、管理和处理问题的能力；须提供 1 年以内社保缴纳记录证明材料。
3		核算员	1	负责食堂主副食出入库登记、成本核算，做好相关资料的收集、报表制作	学历：大专以上学历 年龄：50 周岁及以下。性别：不限 具有会计、成本核算等工作经验
4		厨师	3	主要负责日常工作餐制作和厨房卫生、配餐服务等工作，同时协助厨师长制定菜谱，能够制作特色菜肴。	年龄：55 周岁及以下。性别：男 身体健康、工作责任心强，能吃苦耐劳；具备等级厨师资质；有 3 年以上餐饮项目厨师工作经验；精通不同菜系烹饪（包括但不限于川菜、粤菜、北方菜等）；熟悉大锅菜和小锅菜制作。
5					
6		面点师	2	主要负责制作各式面点、糕点、蛋糕和面点间卫生，协助厨师长制定菜谱，能够制作特色面点。	年龄：50 周岁及以下。性别：不限 身体健康、工作责任心强，能吃苦耐劳；具备面点师资质；有 3 年以上担任餐饮项目面点师经验；精通各式南北方风味和中西式面点制作，能够熟练制作各种主食，包括花卷、馒头、包子、烙饼等。
7		牛肉面师傅	1	拉面师负责制作拉面和各类特色面食。	年龄：50 周岁及以下。性别：不限 身体健康、工作责任心强，能吃苦耐劳；有 3 年以上担任餐饮项目拉面师经验，会和面、拉面，按所定菜单独立完成加工，制作面食。
8	次要岗位 (9人)	切配工	2	主要负责蔬菜清洗切配、肉类、禽类、水产品等的切配处理。	年龄：50 岁周岁及以下。性别：不限 身体健康、工作责任心强，能吃苦耐劳、熟练完成切配等相关工作。
9		服务员	5	主要负责餐厅的工作餐接待、打餐服务和日常清洁等工作。	年龄：40 周岁及以下。性别：女 身体健康、工作细致、责任心强；具有较强的服务意识、能吃苦耐劳。
10		送餐员	1	主要统计科室及伤病员餐食需求订单，准备餐品，打餐包装并及时配送。	年龄：50 周岁及以下。性别：不限 身体健康、工作责任心强，能吃苦耐劳、胜任本职工作。
11		洗碗工	1	主要负责餐具的收集、清洗和消毒等工作。协助验收检查食品、保管、库房卫生打扫。	年龄：50 岁周岁及以下。性别：不限 身体健康、工作责任心强，能吃苦耐劳、胜任本职工作。
合计：18人					
★其他要求				1.项目经理、厨师长、核算员、厨师和面点师为主要岗位人员，一经确认原则上不允许更换，如遇特殊情况确需更换的，向甲方提交证明材料和书面申请，经审批同意后才可更换，且在合同期内主要岗位人员累计更换不得超过总数的 50%。 2.厨师长、厨师和面点师合计拥有中级资质（或国家职业资格四级）及以上的人数不得少于 3 人；拥有高级资质（或国家职业资格三级）及以上的人数不得少于 2 人。 3.所有服务人员须持有健康证。	

附件 2-2

食堂日工作考评表

考评人：

时间： 年 月 日

序号	监督检查内容		分值	得分	扣分标准	备注
1	人员管理 (35分)	按合同约定配齐人员,按时上下班无迟到、早退现象;上岗前需经过政审,每日组织体温自测	25		未配齐人员超过3天,发现1名扣1分;未经过政审发现1名扣0.5分;无体温监测表扣1分	
2		做好从业人员体检和培训工作	5		无从业人员体检和培训记录1人扣1分;不全者扣0.5分,7天内未提供体检报告停止工作;	
3		有效的健康证明及穿戴符合卫生要求的工作衣帽;不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指,无不良卫生习惯。	5		健康证明发现1人无证扣1分,最高扣3分;手部腕部检查,有饰物、长指甲、涂指甲油、伤口,发现1名扣1分,最高扣3分;加工人员加工时未穿戴工作衣帽、工作衣帽不洁及发帽未罩住头发,发现1名扣0.5分,最高扣2分;发现在食堂加工场所内有面对食品打喷嚏、咳嗽、抽烟等有碍食品卫生安全的行为,发现1名扣0.5分,最高扣2分;食品从业人员卫生知识考核不合格,1名扣0.5分,最高扣2分	
4	卫生安全管理 (10分)	加工场所内外清洁卫生,无污染源	5		加工场所内外脏乱,地面油污积水、可见垃圾、杂物;1处发现扣1分,最高扣5分;垃圾桶外观不洁、无盖、或有外溢;1处发现扣1分,最高扣5分	
5		消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的措施有效(检查库房、粗加工间、洗消间、烹调间、餐具储存间)	5		发现鼠迹、鼠粪扣2分;视野内发现两只苍蝇(含以上),1处扣1分,最高扣5分;发现蟑螂或其尸体扣1分,成虫和幼虫共存最高扣5分	
6	原材料储存管理 (10分)	食品库保持清洁,通风良好;禁止存放有毒有害及个人物品;食品分类、分架、隔墙离地存放,定期处理变质或超过保质期的食品	4		发现以下问题1条扣1分,最高扣4分:1.食品库脏乱;2.通风设施不能运转;3.发现有霉食品;4.发现有有毒有害或个人物品;5.食品未分类、分架、隔墙离地存放。随机抽取定型包装食品进行标签检查,发现1件不合格扣0.5分,最高扣4分	
7		检查冷藏、冷冻库温度计除臭、除霜情况	2		冷藏温度应在0-10℃,冷冻温度应在-20-1℃,不符合要求扣1分;霜厚超过1cm或有滴水现象扣1分	
8		有无食品原料、半成品、成品混放现象	2		冷库中发现半成品、成品1次扣1分,最高扣2分	
9		物资出入库程序正规、及时准确;严格登统计制度	2		无出入库登统计本扣2分;登统计不及时扣1分;出现差错扣2分	

序号	监督检查内容		分值	得分	扣分标准	备注
10	食品 加工 卫生 要求 (15分)	粗加工间或粗加工区域清洁、配备垃圾桶,地面无积水,无明沟,无异味,污水排放通畅	3		发现以下卫生问题1条扣0.5分,最高扣3分:1.粗加工间或区域脏乱;2.无垃圾桶或垃圾桶无盖、外溢、垃圾隔夜存放;3.地面积水或有油污;4.污水外溢、有异味	
11		加工人员加工食品及原材料,发现有腐败变质或其他不得加工使用的	4		如有发现扣4分	
12		蔬菜与肉类、水产品分池清洗并有标志	1		发现蔬菜与肉类水产品同池浸泡、清洗扣1分,无明显标志扣1分	
13		用于原料、半成品、成品的工具、容器、抹布及冷藏设施标志明显,分开使用,定位存放,用后洗净,保持清洁	2		发现以下卫生问题1条扣0.5分最高扣2分:1.用于食品原料、半成品、成品的刀、墩、盆、抹布等工具容器混用混放;2.工具容器不洁;3.冰箱或其他冷藏设施上无食品原料、半成品、成品标志	
14		食品留样时间、品种、重量是否符合规定;是否指定专人用专用容器存放于专用冰箱;是否上锁	5		发现以下每项问题扣1分:1.未指定专人负责;2.未使用专用容器,未放置于专用冰箱;3.未及时留样食品;4.重量不达标,品种不全;5.留样冰箱未上锁	
15	设施 设备 管理 (10分)	各种设备定期检查维护、清洗保证正常运转	5		设备清洗、除臭定期维护制度不健全扣1分;报修不及时扣1分;冷冻冷藏保温设施温度指示装置失效扣1分;消防设施设备过期扣1分;燃气报警器不正常工作扣2分	
16		水、电、气开关应及时关闭;照明设施、空调、电视应及时关闭;破损物品应及时报修	5		发现未关闭1项1次扣0.5分,最高扣2分;破损物品未及时报修、更换1项扣0.5分,最高扣5分	
17	餐具 卫生 检查 (10分)	餐具使用前必须清洗消毒符合国家卫生标准,有必要的消毒措施,消毒后的餐具储存在专用的保洁柜内备用,已消毒和未消毒的餐具应分开存放并在餐具储存柜上有明显标志	5		发现以下卫生问题1条扣1分,最高扣4分:1.热力消毒设施不能正常运转;2.洗碗消毒人员消毒方法未按要求进行;3.药物浓度不符合要求;4.无保洁柜或保洁柜未专用、不洁、不密闭或已消毒与未消毒餐具未分开存放,保洁柜无明细标记	
18		经热力消毒餐具表面应光洁涩干,经化学消毒的餐具表面无异味、无食物残渣、残水不超过2滴	5		随即抽取餐具检查,发现1件不符合要求扣0.5分,最高扣5分	
19	餐厅 管理 (10分)	应保持整洁、餐具摆放宜在就餐前半小时至一小时以内,摆台后或就餐时不得清扫地面	4		发现餐厅脏乱扣2分,餐具摆台过早或摆台后或就餐时清扫地面扣2分	
20		洗手台保持干净整洁;用餐结束后,要对场所进行全面清扫并消毒	4		桌面残渣、剩饭清理不干净1处扣0.5分,最高扣2分;大厅未消毒或不整洁扣1分;卫生间不干净有异味扣1分	
21		水池、厕所应保持畅通	2		发现水池或厕所堵塞,1处扣1分	

