

三、对本项目第二章《采购需求》技术要求的响应表

序号	采购文件要求（注明章节及条款号）	响应文件响应内容	偏离说明
1	<p>采购文件第二章采购需求的“二、技术要求”</p> <p>1. 需实现的功能、目标及应用场景</p> <p>满足采购文件要求，验收达到合格标准。</p>	<p>我公司仔细该条款，响应如下：</p> <p>1. 需实现的功能、目标及应用场景</p> <p>满足采购文件要求，验收达到合格标准。</p>	无偏离
2	<p>采购文件第二章采购需求的“二、技术要求”</p> <p>2. 需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范</p> <p>本项目应执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范为：详见技术指标要求</p>	<p>我公司仔细该条款，响应如下：</p> <p>2. 需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范</p> <p>本项目应执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范为：详见技术指标要求</p>	无偏离
3	<p>采购文件第二章采购需求的“二、技术要求”</p> <p>3. 标的所属行业：</p> <p>标的名称：贵港市第二人民医院食堂管理服务项目；</p> <p>标的所属行业：其他未列明行业。</p>	<p>我公司仔细该条款，响应如下：</p> <p>3. 标的所属行业：</p> <p>标的名称：贵港市第二人民医院食堂管理服务项目；</p> <p>标的所属行业：其他未列明行业。</p>	无偏离
4	<p>采购文件第二章采购需求的“二、技术要求”</p> <p>4. 核心产品</p> <p>本项目为服务项目，不适用核心产品规定。</p>	<p>我公司仔细该条款，响应如下：</p> <p>4. 核心产品</p> <p>本项目为服务项目，不适用核心产品规定。</p>	无偏离
5	<p>采购文件第二章采购需求的“二、技术要求”</p> <p>5. 服务内容和标准</p> <p>（一）服务需求</p> <p>1、项目基本情况</p> <p>（1）食堂位置：贵港市第二人民医院。</p> <p>（2）用餐基本情况：现有职工648人、实习生100人、日住院病人及家属约700人左右；用餐人数以实际用餐人数为准。</p> <p>（3）合作模式：食堂劳务服务实行包干制，食材采购配送及餐食价格由采购人确定并负责，成交供应商负责食材验收，提供餐饮从业技术人员和服务人员，提供劳务服务，确保食堂用餐安全。服务期内出现的食品安全及由成交供应商引起的其他安全等问题，由成交供应</p>	<p>我公司仔细该条款，响应如下：</p> <p>5. 服务内容和标准</p> <p>（一）服务需求</p> <p>1、项目基本情况</p> <p>（1）食堂位置：贵港市第二人民医院。</p> <p>（2）用餐基本情况：现有职工648人、实习生100人、日住院病人及家属约700人左右；用餐人数以实际用餐人数为准。</p> <p>（3）合作模式：食堂劳务服务实行包干制，食材采购配送及餐食价格由采购人确定并负责，成交供应商负责食材验收，提供餐饮从业技术人员和服务人员，提供劳务服务，确保食堂用餐安全。服务期内出现的食品安全及由成交供应商引起的其他安全等问题，由成交供应</p>	无偏离

<p>商负完全的法律责任和经济责任。</p> <p>2、服务内容</p> <p>(1) 负责院内食堂每日早、中、晚用餐及公务接待用餐的加工制作和供应保障服务。</p> <p>(2) 负责各病区送餐售卖及餐具回收等用餐保障服务。</p> <p>(3) 负责制定食谱（每周公布菜品目录，做到每天不重样），制定采购清单，供应商应考虑服务对象的特殊性，菜品中不得搭配有安全隐患、刺激性的食物。</p> <p>(4) 负责食堂每日餐食的打餐、售卖及厨房勤杂等工作。</p> <p>(5) 负责食堂及周边环境的卫生保洁，负责食堂厨余垃圾的清理，保持食堂餐厅、厨房的地面、工作台、灶台、桌椅等设施设备无污迹、无灰尘。</p> <p>(6) 采购人提供的房屋、用具、设备等属采购人的固定资产，移交给供应商时双方需对资产清单签字确认，合同期满按实返还。对损坏或遗失的固定资产，由供应商按价予以赔偿。合同期内清单范围内固定资产损坏的，由供应商负责维修，保证正常使用；对于供应商自行添置的餐具、设施等，其费用一律由供应商自理。对一些大型设施的投入，在报请采购人书面批准后，由采购人购买，其产权归采购人所有。</p> <p>(7) 负责食堂燃气安全、水电安全以及相关器械工作等的清洁、卫生、消毒、杀虫、四害防治等工作，确保食堂卫生符合国家相关要求。严格遵守食品卫生法，对食堂使用的盘碗、餐具及各种容器做到“一冲、二洗、三消毒、四烘干、五保洁”。</p> <p>(8) 负责对食堂运行秩序的维护、管理工作等。</p>	<p>商负完全的法律责任和经济责任。</p> <p>2、服务内容</p> <p>(1) 负责院内食堂每日早、中、晚用餐及公务接待用餐的加工制作和供应保障服务。</p> <p>(2) 负责各病区送餐售卖及餐具回收等用餐保障服务。</p> <p>(3) 负责制定食谱（每周公布菜品目录，做到每天不重样），制定采购清单，供应商应考虑服务对象的特殊性，菜品中不得搭配有安全隐患、刺激性的食物。</p> <p>(4) 负责食堂每日餐食的打餐、售卖及厨房勤杂等工作。</p> <p>(5) 负责食堂及周边环境的卫生保洁，负责食堂厨余垃圾的清理，保持食堂餐厅、厨房的地面、工作台、灶台、桌椅等设施设备无污迹、无灰尘。</p> <p>(6) 采购人提供的房屋、用具、设备等属采购人的固定资产，移交给供应商时双方需对资产清单签字确认，合同期满按实返还。对损坏或遗失的固定资产，由供应商按价予以赔偿。合同期内清单范围内固定资产损坏的，由供应商负责维修，保证正常使用；对于供应商自行添置的餐具、设施等，其费用一律由供应商自理。对一些大型设施的投入，在报请采购人书面批准后，由采购人购买，其产权归采购人所有。</p> <p>(7) 负责食堂燃气安全、水电安全以及相关器械工作等的清洁、卫生、消毒、杀虫、四害防治等工作，确保食堂卫生符合国家相关要求。严格遵守食品卫生法，对食堂使用的盘碗、餐具及各种容器做到“一冲、二洗、三消毒、四烘干、五保洁”。</p> <p>(8) 负责对食堂运行秩序的维护、管理工作等。</p>	
---	---	--

<p>(9) 负责食堂仓库日常出入库管理, 认真登记出入库台账, 每月进行盘点, 做到账实相符。</p> <p>(10) 配合采购人食堂监督管理员对配送菜品的质量、数量进行验收入库, 杜绝不新鲜、变质等不合格食材进入食堂, 保证食品的存放、清洗、消毒、加工、制作等国家相关的规定和要求, 确保供应的饭菜安全可靠。</p> <p>(11) 其他食堂相关管理工作。</p> <p>3、工作时间</p> <p>(1) 服务时间:</p> <p>每天早、中、晚工作餐, 如遇采购人有工作安排时成交供应商应加班配合, 采购人应提前通知, 成交供应商应无条件做好保障服务。</p> <p>(2) 供餐时间:</p> <p>早餐时间为7: 00 时-9: 00 时; 中餐时间为11: 00 时-13: 00 时; 晚餐时间为17: 00 时-18: 30时。如遇工作需要提前或延时用餐时, 成交供应商应积极配合无条件做好保障。</p> <p>(3) 成交供应商须为采购人提供不定时劳动服务, 主要包括一日三餐(含非工作日时间、节假日用餐及接待餐)的劳务服务时间。如遇采购人工作需要, 成交供应商应科学调配人员以满足采购人工作需要, 相关费用由成交供应商自行承担。</p> <p>4、营运管理方式</p> <p>采购人工作人员用餐时间及餐标标准由采购人制定。成交供应商根据标准每周五做好下周(含周末)</p> <p>的全部各餐时菜单报采购人批准后执行。公务接待用餐根据实际情况及采购人要求另行安排。</p> <p>(1) 采购人为成交供应商提供厨房、餐厅、全套厨房设备、操作工具等用品, 负责水、电</p>	<p>(9) 负责食堂仓库日常出入库管理, 认真登记出入库台账, 每月进行盘点, 做到账实相符。</p> <p>(10) 配合采购人食堂监督管理员对配送菜品的质量、数量进行验收入库, 杜绝不新鲜、变质等不合格食材进入食堂, 保证食品的存放、清洗、消毒、加工、制作等国家相关的规定和要求, 确保供应的饭菜安全可靠。</p> <p>(11) 其他食堂相关管理工作。</p> <p>3、工作时间</p> <p>(1) 服务时间:</p> <p>每天早、中、晚工作餐, 如遇采购人有工作安排时成交供应商应加班配合, 采购人应提前通知, 成交供应商应无条件做好保障服务。</p> <p>(2) 供餐时间:</p> <p>早餐时间为7: 00 时-9: 00 时; 中餐时间为11: 00 时-13: 00 时; 晚餐时间为17: 00 时-18: 30时。如遇工作需要提前或延时用餐时, 成交供应商应积极配合无条件做好保障。</p> <p>(3) 成交供应商须为采购人提供不定时劳动服务, 主要包括一日三餐(含非工作日时间、节假日用餐及接待餐)的劳务服务时间。如遇采购人工作需要, 成交供应商应科学调配人员以满足采购人工作需要, 相关费用由成交供应商自行承担。</p> <p>4、营运管理方式</p> <p>采购人工作人员用餐时间及餐标标准由采购人制定。成交供应商根据标准每周五做好下周(含周末)</p> <p>的全部各餐时菜单报采购人批准后执行。公务接待用餐根据实际情况及采购人要求另行安排。</p> <p>(1) 采购人为成交供应商提供厨房、餐厅、全套厨房设备、操作工具等用品, 负责水、电</p>	
--	--	--

<p>、燃料等生产费用。</p> <p>(2) 采购人自行负责米、面、素菜、肉类、干货类、调味品、酒水及用具等原材料的采购供应。成交供应商根据采购人的要求为采购人提供所需的各项服务。</p> <p>(3) 成交供应商负责厨房设施设备的日常使用和维护, 爱护使用公物, 若发现因人为破坏成交供应商需照价赔偿。</p> <p>(4) 成交供应商自行安排厨房员工及服务人员的工作值班, 自行调配和补充, 并依法办理在职员工的五险(包括养老保险、医疗保险、生育保险、工伤保险、失业保险)、雇主责任保险、工资福利、服装和劳保用品等的发放。</p> <p>(5) 服务合同期内, 如必须添置或更换厨房设备、服务设施由成交供应商提出申请, 经采购人同意后由采购人自行负责购置。</p> <p>(6) 成交供应商负责食堂现场环境卫生、食品加工、水、电、燃气等方面的管理, 并配合市场监督管理部门及其他管理机构的检查, 如因成交供应商原因造成的水、电、燃气安全事故、食品安全事故及其相关处罚均由成交供应商承担。</p> <p>5、人员配置要求: 经理1 人; 红案主厨1 人; 红案2 人; 切配2 人; 送餐员2 人; 服务员1 人; 保洁1 人; (以上为最低人员配置标准, 成交供应商需根据医院的实际情况进行服务人员的增减。)</p> <p>(1) 本项目服务团队应建立并执行从业人员健康管理制度和培训制度, 从业人员未参加岗前职业技能培训或培训不合格的不能上岗。在经营过程中必须规范自律, 并做到从业人员100%持有效健康证上岗, 岗前培训合格率达100%。</p> <p>(2) 本项目服务人员应身体健康, 无传染疾</p>	<p>、燃料等生产费用。</p> <p>(2) 采购人自行负责米、面、素菜、肉类、干货类、调味品、酒水及用具等原材料的采购供应。成交供应商根据采购人的要求为采购人提供所需的各项服务。</p> <p>(3) 成交供应商负责厨房设施设备的日常使用和维护, 爱护使用公物, 若发现因人为破坏成交供应商需照价赔偿。</p> <p>(4) 成交供应商自行安排厨房员工及服务人员的工作值班, 自行调配和补充, 并依法办理在职员工的五险(包括养老保险、医疗保险、生育保险、工伤保险、失业保险)、雇主责任保险、工资福利、服装和劳保用品等的发放。</p> <p>(5) 服务合同期内, 如必须添置或更换厨房设备、服务设施由成交供应商提出申请, 经采购人同意后由采购人自行负责购置。</p> <p>(6) 成交供应商负责食堂现场环境卫生、食品加工、水、电、燃气等方面的管理, 并配合市场监督管理部门及其他管理机构的检查, 如因成交供应商原因造成的水、电、燃气安全事故、食品安全事故及其相关处罚均由成交供应商承担。</p> <p>5、人员配置要求: 经理1 人; 红案主厨1 人; 红案2 人; 切配2 人; 送餐员2 人; 服务员1 人; 保洁1 人; (以上为最低人员配置标准, 成交供应商需根据医院的实际情况进行服务人员的增减。)</p> <p>(1) 本项目服务团队应建立并执行从业人员健康管理制度和培训制度, 从业人员未参加岗前职业技能培训或培训不合格的不能上岗。在经营过程中必须规范自律, 并做到从业人员100%持有效健康证上岗, 岗前培训合格率达100%。</p> <p>(2) 本项目服务人员应身体健康, 无传染疾</p>	
--	--	--

<p>病、经体检合格的，且随时接受市监、卫生等部门的检查和监督。</p> <p>(3) 本项目服务人员需统一着装，穿戴手套、口罩、围裙、帽子上岗。(工作服、劳保用品等由成交供应商负责提供)</p> <p>(4) 在进场前成交供应商应将所有服务人员名单、职务、身份证复印件、体检证明等资料交采购人备案，成交供应商服务期间不可频繁变更工作人员，所有人员变动须提前3 天向采购人报备确认，工作职责能有效衔接。若遇人员病假，须有同等级人员暂时代替工作。</p> <p>(5) 成交供应商必须严格按照《中华人民共和国劳动法》等法律法规要求，与其签订用工合同，准时发放工资，依法缴纳社会保险，定时安排服务人员体检等，否则采购人有权暂停或取消服务内容。如发生用工纠纷，由成交供应商自行承担责任。</p> <p>6、服务要求和标准</p> <p>(1) 卫生管理要求</p> <p>①食堂工作人员每年要进行一次健康检查，健康结果交采购人。凡患有传染病或其它有碍食品卫生疾病的人员不得继续从事食堂工作，当日患有重感冒、剧烈咳嗽等易传染病症的不得上岗，工作人员还要做好个人卫生，勤洗手、剪指甲，不用手直接拿熟食。</p> <p>②厨房、餐厅要保持清洁卫生，要做到一日三小扫、一周一大扫，每季度对厨房下水道、排风管道进行清理，无“四害”、无垃圾。</p> <p>③餐具要勤擦洗、勤消毒，做到无毒无菌，做到勤打扫、勤清洗，每顿洗净后必须放进消毒柜高温消毒，冰箱、碗柜要经常清洗，每餐后要将相关器皿清洗干净，加盖放整齐，严格落实“一冲、二洗、三消毒、四烘干、五保洁”(如有特殊情况的餐具要分开清洗、消毒)。</p>	<p>病、经体检合格的，且随时接受市监、卫生等部门的检查和监督。</p> <p>(3) 本项目服务人员需统一着装，穿戴手套、口罩、围裙、帽子上岗。(工作服、劳保用品等由成交供应商负责提供)</p> <p>(4) 在进场前成交供应商应将所有服务人员名单、职务、身份证复印件、体检证明等资料交采购人备案，成交供应商服务期间不可频繁变更工作人员，所有人员变动须提前3 天向采购人报备确认，工作职责能有效衔接。若遇人员病假，须有同等级人员暂时代替工作。</p> <p>(5) 成交供应商必须严格按照《中华人民共和国劳动法》等法律法规要求，与其签订用工合同，准时发放工资，依法缴纳社会保险，定时安排服务人员体检等，否则采购人有权暂停或取消服务内容。如发生用工纠纷，由成交供应商自行承担责任。</p> <p>6、服务要求和标准</p> <p>(1) 卫生管理要求</p> <p>①食堂工作人员每年要进行一次健康检查，健康结果交采购人。凡患有传染病或其它有碍食品卫生疾病的人员不得继续从事食堂工作，当日患有重感冒、剧烈咳嗽等易传染病症的不得上岗，工作人员还要做好个人卫生，勤洗手、剪指甲，不用手直接拿熟食。</p> <p>②厨房、餐厅要保持清洁卫生，要做到一日三小扫、一周一大扫，每季度对厨房下水道、排风管道进行清理，无“四害”、无垃圾。</p> <p>③餐具要勤擦洗、勤消毒，做到无毒无菌，做到勤打扫、勤清洗，每顿洗净后必须放进消毒柜高温消毒，冰箱、碗柜要经常清洗，每餐后要将相关器皿清洗干净，加盖放整齐，严格落实“一冲、二洗、三消毒、四烘干、五保洁”(如有特殊情况的餐具要分开清洗、消毒)。</p>	
--	--	--

<p>④生、熟食品分开、食品存放分类分架、无过期、变质食品。</p> <p>⑤食堂的垃圾、污物应按指定的地点放置，不得随便丢弃及摆放。</p> <p>(2) 食品卫生管理要求</p> <p>①蔬菜一般当天购进当天食用，不得放置两天以上，发现变质立即丢弃处理。(处理前通知采购员、质检员，经同意后才能处理，食堂相关人员要做好登记，包括:菜品名称、数量、单价、处理时间，处理人、监督人。处理时拍照留底)。</p> <p>②肉食、鱼类等要保持鲜活。</p> <p>③菜要炒熟煮透，油炸食品不能炸糊。</p> <p>④熟食必须使用专一熟食工具，不得用手拿放，生、熟食品必须分开存放。</p> <p>⑤剩余食品必须采取保鲜膜(纸)遮盖放入冷藏柜。</p> <p>⑥变质变味食品不得再食用或售卖。</p> <p>⑦鲜菜、肉类、干货成品和半成品必须分类存放，不得混放或放置地上。</p> <p>⑧包装食品必须标识清楚，符合检验合格规定标准。</p> <p>(3) 安全管理要求</p> <p>①食堂工作人员使用炊事器具，要严格遵守操作规程，防止事故发生。</p> <p>②严禁随带无关人员进入厨房。</p> <p>③易燃、易爆物品要严格按照规定放置，杜绝意外事故的发生。</p> <p>④食堂每餐根据《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》(GB31654-2021)规定做好菜品留样工作，留样使用专用容器，对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样，每个品种的留样量应不少于125克，留样食品应使用清洁的专用容器和专用冷藏设施进行储存，留样时间</p>	<p>④生、熟食品分开、食品存放分类分架、无过期、变质食品。</p> <p>⑤食堂的垃圾、污物应按指定的地点放置，不得随便丢弃及摆放。</p> <p>(2) 食品卫生管理要求</p> <p>①蔬菜一般当天购进当天食用，不得放置两天以上，发现变质立即丢弃处理。(处理前通知采购员、质检员，经同意后才能处理，食堂相关人员要做好登记，包括:菜品名称、数量、单价、处理时间，处理人、监督人。处理时拍照留底)。</p> <p>②肉食、鱼类等要保持鲜活。</p> <p>③菜要炒熟煮透，油炸食品不能炸糊。</p> <p>④熟食必须使用专一熟食工具，不得用手拿放，生、熟食品必须分开存放。</p> <p>⑤剩余食品必须采取保鲜膜(纸)遮盖放入冷藏柜。</p> <p>⑥变质变味食品不得再食用或售卖。</p> <p>⑦鲜菜、肉类、干货成品和半成品必须分类存放，不得混放或放置地上。</p> <p>⑧包装食品必须标识清楚，符合检验合格规定标准。</p> <p>(3) 安全管理要求</p> <p>①食堂工作人员使用炊事器具，要严格遵守操作规程，防止事故发生。</p> <p>②严禁随带无关人员进入厨房。</p> <p>③易燃、易爆物品要严格按照规定放置，杜绝意外事故的发生。</p> <p>④食堂每餐根据《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》(GB31654-2021)规定做好菜品留样工作，留样使用专用容器，对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样，每个品种的留样量应不少于125克，留样食品应使用清洁的专用容器和专用冷藏设施进行储存，留样时间</p>	
---	---	--

<p>应不少于48 小时，出现安全问题要追溯。</p> <p>⑤食堂工作人员不得私自收费和夹带物品离开。</p> <p>⑥下班前，要关好门窗，检查各类水、电、燃气开关、设备等安全情况。</p> <p>（4）服务质量要求</p> <p>①食堂工作人员必须持有有效的健康证上岗，工作期间需穿戴整洁的工作服、工作帽并将头发置于帽内，挂牌上岗，操作时禁止吸烟、挖鼻孔、不带一次性手套制作、碰触直接入口食品等不卫生行为。</p> <p>②按采购人要求用餐时间开饭，按时回收餐具，晚上和节假日安排值班人员，保证每天随时能提供餐饮服务。</p> <p>③食堂员工必须礼貌待人，文明服务，优质服务。</p> <p>④不得以任何理由与职工或患者及其家属顶撞、吵闹或打架，一经发现除罚款外，情节严重的立即辞退。</p> <p>（5）伙食质量要求</p> <p>①每周要制作和公布菜谱，食物品种多样化搭配，花样翻新，要兼顾营养和可口，菜品口味应根据采购人的要求进行调整。</p> <p>②接待餐要做好多套菜谱，色香味品质要上档次，能提供多种加工方式，符合各种口味需求。</p> <p>③烹调菜肴时，肉鱼豆类菜肴做到烧熟煮透，隔餐菜应回锅烧透。食物不油腻，食盐、味精等尽量降低使用量，减少不必要的浪费。</p> <p>（6）服务人员由成交供应商自行负责日常管理，与采购人不存在任何劳务关系和法律责任。服务人员如在工作中造成第三方人身、财产安全问题或自身在工作中因违规操作发生的任何安全事故由成交供应商自行承担，均与采</p>	<p>应不少于48 小时，出现安全问题要追溯。</p> <p>⑤食堂工作人员不得私自收费和夹带物品离开。</p> <p>⑥下班前，要关好门窗，检查各类水、电、燃气开关、设备等安全情况。</p> <p>（4）服务质量要求</p> <p>①食堂工作人员必须持有有效的健康证上岗，工作期间需穿戴整洁的工作服、工作帽并将头发置于帽内，挂牌上岗，操作时禁止吸烟、挖鼻孔、不带一次性手套制作、碰触直接入口食品等不卫生行为。</p> <p>②按采购人要求用餐时间开饭，按时回收餐具，晚上和节假日安排值班人员，保证每天随时能提供餐饮服务。</p> <p>③食堂员工必须礼貌待人，文明服务，优质服务。</p> <p>④不得以任何理由与职工或患者及其家属顶撞、吵闹或打架，一经发现除罚款外，情节严重的立即辞退。</p> <p>（5）伙食质量要求</p> <p>①每周要制作和公布菜谱，食物品种多样化搭配，花样翻新，要兼顾营养和可口，菜品口味应根据采购人的要求进行调整。</p> <p>②接待餐要做好多套菜谱，色香味品质要上档次，能提供多种加工方式，符合各种口味需求。</p> <p>③烹调菜肴时，肉鱼豆类菜肴做到烧熟煮透，隔餐菜应回锅烧透。食物不油腻，食盐、味精等尽量降低使用量，减少不必要的浪费。</p> <p>（6）服务人员由成交供应商自行负责日常管理，与采购人不存在任何劳务关系和法律责任。服务人员如在工作中造成第三方人身、财产安全问题或自身在工作中因违规操作发生的任何安全事故由成交供应商自行承担，均与采</p>	
--	--	--

<p>购人无关。</p> <p>(7) 所有员工工作期间不得随意走动拍照、不得饮酒滋事、不得打架斗殴，不得在厨房重地吸烟以及违反安全生产等规定，如经采购人发现存在违反安全生产行为的，采购人有权对相关人员进行处罚并追究相关责任。</p> <p>(8) 食堂除工作日必须有员工值班外，非工作日和国家法定节假日应合理安排人员到岗值班，并做好节假日用餐保障；为保障食堂用餐秩序有序，食堂开餐前，应保证有员工在食堂进出口维护食堂秩序和解决突发问题。</p> <p>7、考核评价</p> <p>采购人将组成膳食考核小组，建立检查评价机制，按月考核。服务费的10%作为采购人对供应商的考核经费。根据《食堂考核标准实施细则》进行评分，满分为100分，达90分以上（含90分）为合格，每低于1分则扣除考核经费的5%，如考核分值在80分以下，采购人有权要求成交供应商进行全面限期整改，如限期未整改到位，采购人有权扣除当月的考核经费。如考核分值在60分以下，采购人有权扣除当月的服务费，直至单方终止合同。在日常监督检查中，如发现有违反卫生管理规定及考核办法的行为，情节较轻的，限期整改，情节较重的，有以下情形的，实行一票否决制。</p> <p>(1) 发生轻微食物中毒（1人以上），认定为当月不合格，解除服务合同，当月劳务费用扣除。</p> <p>(2) 发生严重食物中毒，除按《食品卫生法》进行处罚外，当月劳务费用扣除，解除合同，情节严重将追究司法责任。</p> <p>食堂考核标准实施细则（具体详见附件2）</p> <p>8、采购人的权利和义务：</p> <p>(1) 采购人负责餐厅内空调、供暖、照明及</p>	<p>购人无关。</p> <p>(7) 所有员工工作期间不得随意走动拍照、不得饮酒滋事、不得打架斗殴，不得在厨房重地吸烟以及违反安全生产等规定，如经采购人发现存在违反安全生产行为的，采购人有权对相关人员进行处罚并追究相关责任。</p> <p>(8) 食堂除工作日必须有员工值班外，非工作日和国家法定节假日应合理安排人员到岗值班，并做好节假日用餐保障；为保障食堂用餐秩序有序，食堂开餐前，应保证有员工在食堂进出口维护食堂秩序和解决突发问题。</p> <p>7、考核评价</p> <p>采购人将组成膳食考核小组，建立检查评价机制，按月考核。服务费的10%作为采购人对供应商的考核经费。根据《食堂考核标准实施细则》进行评分，满分为100分，达90分以上（含90分）为合格，每低于1分则扣除考核经费的5%，如考核分值在80分以下，采购人有权要求成交供应商进行全面限期整改，如限期未整改到位，采购人有权扣除当月的考核经费。如考核分值在60分以下，采购人有权扣除当月的服务费，直至单方终止合同。在日常监督检查中，如发现有违反卫生管理规定及考核办法的行为，情节较轻的，限期整改，情节较重的，有以下情形的，实行一票否决制。</p> <p>(1) 发生轻微食物中毒（1人以上），认定为当月不合格，解除服务合同，当月劳务费用扣除。</p> <p>(2) 发生严重食物中毒，除按《食品卫生法》进行处罚外，当月劳务费用扣除，解除合同，情节严重将追究司法责任。</p> <p>食堂考核标准实施细则（具体详见附件2）</p> <p>8、采购人的权利和义务：</p> <p>(1) 采购人负责餐厅内空调、供暖、照明及</p>	
--	--	--

<p>水电气的正常使用，并承担水、电、燃气等能耗费用。</p> <p>(2) 采购人提供厨房、餐厅的专业设备和设施。上述专业设备和设施包括并不限于食堂正常经营所需的厨房炊事机械、厨具、餐具等。</p> <p>(3) 采购人负责主副食材、调味品等采购数量及质量，及时采购到位。</p> <p>(4) 采购人有权依照国家及食品、卫生主管部门的法律规定或实际工作需要随时对成交供应商进行监督检查，要求成交供应商整改。检查内容包括但不限于：</p> <p>①主副食品的加工、制作、用餐服务等情况。</p> <p>②餐厅、厨房、食品库、冷库、灶具、厨具、炊具、餐具、食品和成交供应商人员的卫生情况。</p> <p>③经营场所灭虫、灭鼠、灭蟑等情况。</p> <p>④水、电、气、炊事机械、灶具、厨具、炊具，餐具的使用情况。</p> <p>⑤餐厅、厨房的消防情况。</p> <p>⑥人员到位情况。</p> <p>(5) 采购人按照合同规定督导成交供应商管理、履行合同，并做好食堂安全管理、协调各部门工作。采购人有对食堂的全面监管权和检查权，并有权对成交供应商的各种违规和不良行为进行监督处罚。必要时采购人可单方面终止合同，并要求成交供应商承担全部违约责任和法律责任，同时赔偿采购人相应的经济损失。</p> <p>(6) 采购人有权对成交供应商的饭菜品种供应、营养搭配、服务水平进行监督，并有权要求成交供应商对相关问题及时整改。</p> <p>(7) 采购人有权按照《食堂考核标准实施细则》对成交供应商进行考核，如成交供应商连续2个月考核不合格、卫生不合格或造成不良</p>	<p>水电气的正常使用，并承担水、电、燃气等能耗费用。</p> <p>(2) 采购人提供厨房、餐厅的专业设备和设施。上述专业设备和设施包括并不限于食堂正常经营所需的厨房炊事机械、厨具、餐具等。</p> <p>(3) 采购人负责主副食材、调味品等采购数量及质量，及时采购到位。</p> <p>(4) 采购人有权依照国家及食品、卫生主管部门的法律规定或实际工作需要随时对成交供应商进行监督检查，要求成交供应商整改。检查内容包括但不限于：</p> <p>①主副食品的加工、制作、用餐服务等情况。</p> <p>②餐厅、厨房、食品库、冷库、灶具、厨具、炊具、餐具、食品和成交供应商人员的卫生情况。</p> <p>③经营场所灭虫、灭鼠、灭蟑等情况。</p> <p>④水、电、气、炊事机械、灶具、厨具、炊具，餐具的使用情况。</p> <p>⑤餐厅、厨房的消防情况。</p> <p>⑥人员到位情况。</p> <p>(5) 采购人按照合同规定督导成交供应商管理、履行合同，并做好食堂安全管理、协调各部门工作。采购人有对食堂的全面监管权和检查权，并有权对成交供应商的各种违规和不良行为进行监督处罚。必要时采购人可单方面终止合同，并要求成交供应商承担全部违约责任和法律责任，同时赔偿采购人相应的经济损失。</p> <p>(6) 采购人有权对成交供应商的饭菜品种供应、营养搭配、服务水平进行监督，并有权要求成交供应商对相关问题及时整改。</p> <p>(7) 采购人有权按照《食堂考核标准实施细则》对成交供应商进行考核，如成交供应商连续2个月考核不合格、卫生不合格或造成不良</p>	
--	--	--

<p>影响的，采购人有权终止合同，相关责任后果均由成交供应商全部承担。</p> <p>（8）采购人经检查发现成交供应商工作不符合合同规定或者法律规定的，有权要求成交供应商限时整改。采购人三次通知成交供应商整改，成交供应商仍未能达到有关要求的情况下，采购人有权终止本合同。</p> <p>9、成交供应商的权利和义务：</p> <p>（1）成交供应商负责食堂的日常服务管理，为采购人每天提供早餐、中餐、晚餐，以及各病区提供打餐、送餐服务；特殊病人(无家属陪护)的打餐、送餐以及公务招待用餐等相关餐饮服务；非工作日和国家法定节假日应合理安排人员到岗值班，做好节假日用餐保障。</p> <p>（2）成交供应商负责工作人员的劳保用品（包括但不限于口罩、手套、帽子、衣服等）</p> <p>（3）成交供应商应当严格遵守消防安全、卫生检疫、治安管理和采购人的各项规章制度和日常工作流程，服从采购人的现场指挥和管理；配合相关管理部门的工作检查和监督。</p> <p>（4）成交供应商应做好辖区内的环境卫生工作，噪声、污水、烟尘排放应符合国家标准；每餐开餐结束后，及时对地面、灶台、工作台等卫生进行处理干净，保持餐厅内外卫生整洁，同时做好食堂区域的除四害工作，垃圾污物应按指定地点放置，不得随便舍弃。</p> <p>（5）成交供应商负责用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒，严格落实“一冲、二洗、三消毒、四烘干、五保洁”（如有特殊情况的餐具要分开清洗、消毒），一切由于食品及用具不符合卫生标准和质量以及原材料因成交供应商储存保管出现问题而引发的中毒事故、损失及相关处罚皆由成交供应商负责，并向采购人进行赔偿。</p>	<p>影响的，采购人有权终止合同，相关责任后果均由成交供应商全部承担。</p> <p>（8）采购人经检查发现成交供应商工作不符合合同规定或者法律规定的，有权要求成交供应商限时整改。采购人三次通知成交供应商整改，成交供应商仍未能达到有关要求的情况下，采购人有权终止本合同。</p> <p>9、成交供应商的权利和义务：</p> <p>（1）成交供应商负责食堂的日常服务管理，为采购人每天提供早餐、中餐、晚餐，以及各病区提供打餐、送餐服务；特殊病人(无家属陪护)的打餐、送餐以及公务招待用餐等相关餐饮服务；非工作日和国家法定节假日应合理安排人员到岗值班，做好节假日用餐保障。</p> <p>（2）成交供应商负责工作人员的劳保用品（包括但不限于口罩、手套、帽子、衣服等）</p> <p>（3）成交供应商应当严格遵守消防安全、卫生检疫、治安管理和采购人的各项规章制度和日常工作流程，服从采购人的现场指挥和管理；配合相关管理部门的工作检查和监督。</p> <p>（4）成交供应商应做好辖区内的环境卫生工作，噪声、污水、烟尘排放应符合国家标准；每餐开餐结束后，及时对地面、灶台、工作台等卫生进行处理干净，保持餐厅内外卫生整洁，同时做好食堂区域的除四害工作，垃圾污物应按指定地点放置，不得随便舍弃。</p> <p>（5）成交供应商负责用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒，严格落实“一冲、二洗、三消毒、四烘干、五保洁”（如有特殊情况的餐具要分开清洗、消毒），一切由于食品及用具不符合卫生标准和质量以及原材料因成交供应商储存保管出现问题而引发的中毒事故、损失及相关处罚皆由成交供应商负责，并向采购人进行赔偿。</p>	
--	--	--

<p>(6) 成交供应商应保证其工作人员遵守有关餐饮服务各项法律规定，遵守采购人各项规章制度及管理规定，成交供应商应保证员工的品行优良，无任何不良嗜好或犯罪记录，采购人一旦发现有上述问题，可要求成交供应商立即解聘并赔偿因此造成采购人的其他损失。</p> <p>(7) 成交供应商有责任保证对采购人提供的设备用具、能源、原材料、低值易耗品、水、电等节约使用，确保食堂高质量运行。同时成交供应商应加强现场安全管理和员工安全教育，做好现场风险管控。</p> <p>(8) 当就餐员工用餐吃出异物时，成交供应商应负责及时妥善处理，因此给就餐员工造成身体损害的，成交供应商承担赔偿责任。</p> <p>(9) 成交供应商工作人员应爱护采购人所提供的食材、设施、设备等财产，未经采购人书面同意，成交供应商不得改变采购人提供的食材、设施、设备的用途，不得改变或破坏餐厅的结构，否则损失由成交供应商承担。</p> <p>(10) 成交供应商应接受采购人每天对食品卫生所进行的监控并实行留餐制度，每餐样品保存期为48小时（2天），以便采购人对其进行卫生检验。如果样品卫生检验不合格，检验费全部由成交供应商负责。</p> <p>(11) 在遇到疫情、火灾、停电、停水等影响成交供应商不能正常生产的情况时，双方应当及时相互通知，并充分合作，及时采取补救措施，以保证成交供应商能正常供餐。</p> <p>(12) 合同期内，成交供应商应建立健全各项规章制度，明确岗位责任制、严守操作规程，并严格按制度履行义务。制度建立主要包括：员工日常管理规定（明确工作时间、内容和岗位制度）、食品安全管理制度、卫生管理制度、防火、防盗、防煤气中毒、防食物中毒应急</p>	<p>(6) 成交供应商应保证其工作人员遵守有关餐饮服务各项法律规定，遵守采购人各项规章制度及管理规定，成交供应商应保证员工的品行优良，无任何不良嗜好或犯罪记录，采购人一旦发现有上述问题，可要求成交供应商立即解聘并赔偿因此造成采购人的其他损失。</p> <p>(7) 成交供应商有责任保证对采购人提供的设备用具、能源、原材料、低值易耗品、水、电等节约使用，确保食堂高质量运行。同时成交供应商应加强现场安全管理和员工安全教育，做好现场风险管控。</p> <p>(8) 当就餐员工用餐吃出异物时，成交供应商应负责及时妥善处理，因此给就餐员工造成身体损害的，成交供应商承担赔偿责任。</p> <p>(9) 成交供应商工作人员应爱护采购人所提供的食材、设施、设备等财产，未经采购人书面同意，成交供应商不得改变采购人提供的食材、设施、设备的用途，不得改变或破坏餐厅的结构，否则损失由成交供应商承担。</p> <p>(10) 成交供应商应接受采购人每天对食品卫生所进行的监控并实行留餐制度，每餐样品保存期为48小时（2天），以便采购人对其进行卫生检验。如果样品卫生检验不合格，检验费全部由成交供应商负责。</p> <p>(11) 在遇到疫情、火灾、停电、停水等影响成交供应商不能正常生产的情况时，双方应当及时相互通知，并充分合作，及时采取补救措施，以保证成交供应商能正常供餐。</p> <p>(12) 合同期内，成交供应商应建立健全各项规章制度，明确岗位责任制、严守操作规程，并严格按制度履行义务。制度建立主要包括：员工日常管理规定（明确工作时间、内容和岗位制度）、食品安全管理制度、卫生管理制度、防火、防盗、防煤气中毒、防食物中毒应急</p>	
--	--	--

<p>处置预案等制度；如因成交供应商责任导致发生火灾、食物中毒、环境污染、打架斗殴等安全事故的，所有损失全部由成交供应商承担，均与采购人无关。造成严重社会影响的，依照相关法律法规追究成交供应商相关责任。</p> <p>（13）成交供应商应以服务采购人为唯一目的，为保障食堂高质量运行，成交供应商应不定期推送新鲜、可口、丰富多样的食品和菜系，进一步提升食堂的服务质量和保障正常用餐。</p> <p>（14）成交供应商应严把食材质量关，不得使用任何腐烂、变质或受污染的原材料和提供不洁净餐具、食品（饭菜中出现苍蝇、虫、杂物等），杜绝以上食材进入操作现场，一经发现，第一次批评教育，第二次警告并罚款500元，第三次无条件撤换工作人员；如造成就餐人员的，由成交供应商承担全部责任和经济损失并承担相应的法律后果；成交供应商对存在安全隐患的食材应主动告知采购人并有权力拒绝使用。</p> <p>（15）成交供应商应按采购人的要求销售餐食，按规定时间准时开餐，必须按时、保温、保质、保量供应饭菜，就餐时间如有变动，以采购人通知为准；成交供应商工作人员必须服务态度好，如出现送餐不及时，服务态度不好，如投诉经调查属实，每次罚款200元。</p> <p>（16）成交供应商所有员工必须对采购人的相关信息保密。</p> <p>（17）本合同终止时，成交供应商必须向采购人移交属于采购人提供给成交供应商全部档案资料、厨房用具等设施设备及各类资料。</p> <p>10、各岗位职责规范及任职要求</p> <p>（1）食堂经理</p> <p>①职责规范</p> <p>1、制定年度、季度、月度食堂运营计划，涵</p>	<p>处置预案等制度；如因成交供应商责任导致发生火灾、食物中毒、环境污染、打架斗殴等安全事故的，所有损失全部由成交供应商承担，均与采购人无关。造成严重社会影响的，依照相关法律法规追究成交供应商相关责任。</p> <p>（13）成交供应商应以服务采购人为唯一目的，为保障食堂高质量运行，成交供应商应不定期推送新鲜、可口、丰富多样的食品和菜系，进一步提升食堂的服务质量和保障正常用餐。</p> <p>（14）成交供应商应严把食材质量关，不得使用任何腐烂、变质或受污染的原材料和提供不洁净餐具、食品（饭菜中出现苍蝇、虫、杂物等），杜绝以上食材进入操作现场，一经发现，第一次批评教育，第二次警告并罚款500元，第三次无条件撤换工作人员；如造成就餐人员的，由成交供应商承担全部责任和经济损失并承担相应的法律后果；成交供应商对存在安全隐患的食材应主动告知采购人并有权力拒绝使用。</p> <p>（15）成交供应商应按采购人的要求销售餐食，按规定时间准时开餐，必须按时、保温、保质、保量供应饭菜，就餐时间如有变动，以采购人通知为准；成交供应商工作人员必须服务态度好，如出现送餐不及时，服务态度不好，如投诉经调查属实，每次罚款200元。</p> <p>（16）成交供应商所有员工必须对采购人的相关信息保密。</p> <p>（17）本合同终止时，成交供应商必须向采购人移交属于采购人提供给成交供应商全部档案资料、厨房用具等设施设备及各类资料。</p> <p>10、各岗位职责规范及任职要求</p> <p>（1）食堂经理</p> <p>①职责规范</p> <p>1、制定年度、季度、月度食堂运营计划，涵</p>	
---	---	--

<p>盖菜品规划、成本预算、人员调度等内容，确保与医院整体后勤服务节奏相契合；统筹食材采购全过程，审核供应商资质、监督采购流程，保障食材优质低价且供应稳定；定期组织员工培训，内容涉及食品安全法规、烹饪技能提升、服务礼仪强化等多领域，提升团队整体素质；负责食堂设施设备更新、维护计划制定与执行监督，保障硬件条件良好运行；每日巡查食堂各区域，检查食品安全、卫生状况、服务质量，及时处理突发事件与就餐人员投诉，周会总结分析问题、部署改进措施；每月与医院各科室沟通，收集就餐需求与意见反馈，调整运营策略优化服务。</p> <p>2、食材及物资入库前，协同采购员、质检员严格验收，核对送货单与采购单一致性（品种、规格、数量），检查食材质量（外观、保质期、包装）、物资完好度，对不合格品拒收并登记处理；按食材类别（主食、副食、生鲜、调味品等）、物资属性（厨房设备、清洁用品等）分类存放，合理规划仓库布局，设置明显标识牌与货位编号，运用货架、托盘等设施确保食材离地离墙10 -15 厘米存放，遵循“先进先出”原则管理库存；建立健全库存台账，手工与电子记录并行，详细登记食材及物资入库、出库、库存变动情况（日期、批次、数量、单价、金额），定期盘点库存（每月小盘点、季度大盘点），确保账物相符率达98%以上；监控仓库温湿度（安装温湿度监测仪，主食库温度18 -25℃、相对湿度40% -60%，冷藏库0 -10℃，冷冻库-18℃以下），及时调控环境（开启空调、除湿机、通风设备），保障食材储存质量；负责仓库卫生清洁与安全管理，每日清扫地面、货架灰尘杂物，定期消毒（用含氯消毒剂擦拭），设置防虫鼠设施（粘鼠板</p>	<p>盖菜品规划、成本预算、人员调度等内容，确保与医院整体后勤服务节奏相契合；统筹食材采购全过程，审核供应商资质、监督采购流程，保障食材优质低价且供应稳定；定期组织员工培训，内容涉及食品安全法规、烹饪技能提升、服务礼仪强化等多领域，提升团队整体素质；负责食堂设施设备更新、维护计划制定与执行监督，保障硬件条件良好运行；每日巡查食堂各区域，检查食品安全、卫生状况、服务质量，及时处理突发事件与就餐人员投诉，周会总结分析问题、部署改进措施；每月与医院各科室沟通，收集就餐需求与意见反馈，调整运营策略优化服务。</p> <p>2、食材及物资入库前，协同采购员、质检员严格验收，核对送货单与采购单一致性（品种、规格、数量），检查食材质量（外观、保质期、包装）、物资完好度，对不合格品拒收并登记处理；按食材类别（主食、副食、生鲜、调味品等）、物资属性（厨房设备、清洁用品等）分类存放，合理规划仓库布局，设置明显标识牌与货位编号，运用货架、托盘等设施确保食材离地离墙10 -15 厘米存放，遵循“先进先出”原则管理库存；建立健全库存台账，手工与电子记录并行，详细登记食材及物资入库、出库、库存变动情况（日期、批次、数量、单价、金额），定期盘点库存（每月小盘点、季度大盘点），确保账物相符率达98%以上；监控仓库温湿度（安装温湿度监测仪，主食库温度18 -25℃、相对湿度40% -60%，冷藏库0 -10℃，冷冻库-18℃以下），及时调控环境（开启空调、除湿机、通风设备），保障食材储存质量；负责仓库卫生清洁与安全管理，每日清扫地面、货架灰尘杂物，定期消毒（用含氯消毒剂擦拭），设置防虫鼠设施（粘鼠板</p>	
--	--	--

<p>、纱窗、挡鼠板），投放防虫鼠药剂，检查消防器材（灭火器、消火栓）有效性，防范火灾、鼠害、虫害等事故发生；依据食堂领用申请，按规定流程发放食材及物资，核实领用数量、用途，严禁无申请发放，对库存不足物资及时预警，协助采购补库。</p> <p>②任职要求</p> <p>具备本科及以上学历，餐饮管理、酒店管理等相关专业优先；有5年以上大型餐饮机构或医院食堂管理经验，熟悉食堂运营各环节管控要点；持有高级餐饮职业经理人证书或食品安全管理员证书更佳；具备出色沟通协调、组织决策与应急处理能力，能熟练运用办公软件进行数据分析、报告撰写，精准把控食堂运营成本与效益。</p> <p>（2）红案主厨</p> <p>①职责规范</p> <p>依据营养搭配、季节特点与患者、医护人员口味偏好，每周制定科学合理、丰富多样的菜单，确保菜品涵盖主食、热菜、凉菜、汤品、点心等各类别，满足不同就餐需求；熟练运用煎、炒、烹、炸、熘、爆等烹饪技法，按标准菜谱制作热菜，精准控制火候（炒菜油温、炖菜水温与时长）与调味（盐、糖、酱油等调料用量精准投放），保证菜品色香味形俱佳且符合营养卫生要求；组织厨师开展每日菜品烹饪工作，现场指导炉灶、面点、凉菜等各工种厨师规范操作，把控每道菜品烹饪技法（火候、调味、色泽处理）、质量标准（口感、营养成分保留），对不符合要求菜品及时调整或返工；负责厨房食材领用审批，监督食材使用情况，杜绝浪费，合理利用边角料创新菜品，控制厨房直接成本；定期研发新菜品，每月不少于3道，组织内部品鉴推广，提升食堂菜品吸引力</p>	<p>、纱窗、挡鼠板），投放防虫鼠药剂，检查消防器材（灭火器、消火栓）有效性，防范火灾、鼠害、虫害等事故发生；依据食堂领用申请，按规定流程发放食材及物资，核实领用数量、用途，严禁无申请发放，对库存不足物资及时预警，协助采购补库。</p> <p>②任职要求</p> <p>具备本科及以上学历，餐饮管理、酒店管理等相关专业优先；有5年以上大型餐饮机构或医院食堂管理经验，熟悉食堂运营各环节管控要点；持有高级餐饮职业经理人证书或食品安全管理员证书更佳；具备出色沟通协调、组织决策与应急处理能力，能熟练运用办公软件进行数据分析、报告撰写，精准把控食堂运营成本与效益。</p> <p>（2）红案主厨</p> <p>①职责规范</p> <p>依据营养搭配、季节特点与患者、医护人员口味偏好，每周制定科学合理、丰富多样的菜单，确保菜品涵盖主食、热菜、凉菜、汤品、点心等各类别，满足不同就餐需求；熟练运用煎、炒、烹、炸、熘、爆等烹饪技法，按标准菜谱制作热菜，精准控制火候（炒菜油温、炖菜水温与时长）与调味（盐、糖、酱油等调料用量精准投放），保证菜品色香味形俱佳且符合营养卫生要求；组织厨师开展每日菜品烹饪工作，现场指导炉灶、面点、凉菜等各工种厨师规范操作，把控每道菜品烹饪技法（火候、调味、色泽处理）、质量标准（口感、营养成分保留），对不符合要求菜品及时调整或返工；负责厨房食材领用审批，监督食材使用情况，杜绝浪费，合理利用边角料创新菜品，控制厨房直接成本；定期研发新菜品，每月不少于3道，组织内部品鉴推广，提升食堂菜品吸引力</p>	
---	---	--

<p>；带领厨师团队参加烹饪技能竞赛、培训交流活动，提升厨艺水平与创新能力；协同食堂经理做好厨房卫生、食品安全工作，监督每日厨房清洁消毒、设备维护保养、食品留样等操作规范执行。</p> <p>②任职要求</p> <p>拥有厨师职业资格证书，烹饪专业专科以上学历，有3年以上厨师长管理经验；精通川、鲁、粤、淮扬等多种菜系烹饪技法，擅长营养搭配与菜品创新；熟悉厨房管理流程与食品安全法规，能有效管理团队、把控菜品质量，具备良好的培训与指导能力。</p> <p>(3) 红案厨师</p> <p>①职责规范</p> <p>开餐前依据就餐人数预估与菜单安排，提前准备食材（清洗、切配、腌制等），确保烹饪食材充足、规格达标；熟练运用煎、炒、烹、炸、熘、爆等烹饪技法，按标准菜谱制作热菜，精准控制火候（炒菜油温、炖菜水温与时长）与调味（盐、糖、酱油等调料用量精准投放），保证菜品色香味形俱佳且符合营养卫生要求；烹饪过程中严格遵守食品安全操作规范，生熟食材分开加工，避免交叉污染，及时清理灶台油污、保持工作区域整洁卫生；每餐结束后，负责炉灶及周边厨具清洁消毒，检查燃气、电气设备关闭情况，做好安全防范；配合厨师长进行新菜品研发、试做工作，提供烹饪思路与实操经验反馈。</p> <p>②任职要求</p> <p>持有厨师职业资格证书，有3年以上炉灶烹饪工作经验；熟练掌握多种热菜烹饪技法，对火候、调味把控精准，能独立制作多种家常热菜与特色菜品，身体健康，能适应高温、油烟工作环境，具备基本食品安全知识与卫生操作习</p>	<p>；带领厨师团队参加烹饪技能竞赛、培训交流活动，提升厨艺水平与创新能力；协同食堂经理做好厨房卫生、食品安全工作，监督每日厨房清洁消毒、设备维护保养、食品留样等操作规范执行。</p> <p>②任职要求</p> <p>拥有厨师职业资格证书，烹饪专业专科以上学历，有3年以上厨师长管理经验；精通川、鲁、粤、淮扬等多种菜系烹饪技法，擅长营养搭配与菜品创新；熟悉厨房管理流程与食品安全法规，能有效管理团队、把控菜品质量，具备良好的培训与指导能力。</p> <p>(3) 红案厨师</p> <p>①职责规范</p> <p>开餐前依据就餐人数预估与菜单安排，提前准备食材（清洗、切配、腌制等），确保烹饪食材充足、规格达标；熟练运用煎、炒、烹、炸、熘、爆等烹饪技法，按标准菜谱制作热菜，精准控制火候（炒菜油温、炖菜水温与时长）与调味（盐、糖、酱油等调料用量精准投放），保证菜品色香味形俱佳且符合营养卫生要求；烹饪过程中严格遵守食品安全操作规范，生熟食材分开加工，避免交叉污染，及时清理灶台油污、保持工作区域整洁卫生；每餐结束后，负责炉灶及周边厨具清洁消毒，检查燃气、电气设备关闭情况，做好安全防范；配合厨师长进行新菜品研发、试做工作，提供烹饪思路与实操经验反馈。</p> <p>②任职要求</p> <p>持有厨师职业资格证书，有3年以上炉灶烹饪工作经验；熟练掌握多种热菜烹饪技法，对火候、调味把控精准，能独立制作多种家常热菜与特色菜品，身体健康，能适应高温、油烟工作环境，具备基本食品安全知识与卫生操作习</p>	
--	--	--

<p>惯。</p> <p>(4) 餐厅服务员</p> <p>①职责规范</p> <p>开餐前30 分钟，完成餐厅桌面、地面清洁卫生工作，摆放餐具、餐巾纸、调味品等就餐用品，布置就餐环境（调整灯光、通风设备）；协助打包需送到科室的盒饭，就餐期间，帮患者打餐（依据医嘱合理搭配饮食）、协助医护人员快速取餐，及时清理桌面残羹剩饭，更换餐具，保持桌面整洁；密切关注就餐人员需求，耐心解答疑问，收集就餐反馈意见（菜品口味、服务质量、环境舒适度）并及时汇报；餐后负责分餐厅全面清洁消毒，擦拭桌椅、清扫地面、清理垃圾桶，消毒餐具送至洗碗间，整理餐厅物品，为下餐次做好准备；定期参加服务礼仪培训，提升服务形象与沟通技巧，遵守食堂各项规章制度，维护餐厅秩序。</p> <p>②任职要求</p> <p>初中及以上学历，形象良好，有亲和力；具备1 年以上有餐饮服务工作经验者优先，熟悉餐厅服务流程与基本礼仪；有耐心、爱心、责任心，能热情周到服务患者、医护人员等就餐群体，具备良好沟通表达与应急处理能力，身体健康，能承受一定工作强度。</p> <p>(5) 送餐员</p> <p>①职责规范</p> <p>负责送餐前餐食的打包，核对数量、种类及科室信息，检查送餐车与保温情况；按路线准时将餐食送达各科室、病房，区分普通与特殊餐食并说明注意事项。餐后回收餐具分类放置，记录配送问题及反馈意见。每日清洁消毒餐车、保温箱等工具，维护配送环境秩序。服从排班安排，遵守医院感染防控等规章制度，穿戴工作服、佩戴工牌，进入病区保持安静。需持</p>	<p>惯。</p> <p>(4) 餐厅服务员</p> <p>①职责规范</p> <p>开餐前30 分钟，完成餐厅桌面、地面清洁卫生工作，摆放餐具、餐巾纸、调味品等就餐用品，布置就餐环境（调整灯光、通风设备）；协助打包需送到科室的盒饭，就餐期间，帮患者打餐（依据医嘱合理搭配饮食）、协助医护人员快速取餐，及时清理桌面残羹剩饭，更换餐具，保持桌面整洁；密切关注就餐人员需求，耐心解答疑问，收集就餐反馈意见（菜品口味、服务质量、环境舒适度）并及时汇报；餐后负责分餐厅全面清洁消毒，擦拭桌椅、清扫地面、清理垃圾桶，消毒餐具送至洗碗间，整理餐厅物品，为下餐次做好准备；定期参加服务礼仪培训，提升服务形象与沟通技巧，遵守食堂各项规章制度，维护餐厅秩序。</p> <p>②任职要求</p> <p>初中及以上学历，形象良好，有亲和力；具备1 年以上有餐饮服务工作经验者优先，熟悉餐厅服务流程与基本礼仪；有耐心、爱心、责任心，能热情周到服务患者、医护人员等就餐群体，具备良好沟通表达与应急处理能力，身体健康，能承受一定工作强度。</p> <p>(5) 送餐员</p> <p>①职责规范</p> <p>负责送餐前餐食的打包，核对数量、种类及科室信息，检查送餐车与保温情况；按路线准时将餐食送达各科室、病房，区分普通与特殊餐食并说明注意事项。餐后回收餐具分类放置，记录配送问题及反馈意见。每日清洁消毒餐车、保温箱等工具，维护配送环境秩序。服从排班安排，遵守医院感染防控等规章制度，穿戴工作服、佩戴工牌，进入病区保持安静。需持</p>	
---	---	--

<p>健康证，熟悉医院路线，具备沟通能力，工作细致负责，确保餐食准时安全送达。</p> <p>②任职要求</p> <p>年龄18-55岁，初中及以上学历。熟悉医院布局，能熟练规划配送路线。具备良好沟通能力，服务意识强，工作细致耐心。能适应快节奏工作，体力充沛，可胜任早晚班及加班。了解基础感染防控知识，服从管理，无不良卫生习惯。</p> <p>(6) 切配工</p> <p>①职责规范</p> <p>按菜单和主厨要求领取食材，检查新鲜度后分类清洗处理；按规范将食材切配成合适形状，确保大小均匀，特殊餐食需精细处理；按标准搭配主辅料，称重装盘并注明信息。生熟食材分开切配，刀具、砧板等工具使用后及时清洁消毒，维护工作台面卫生。统计食材消耗并按需申领，协助处理边角料，配合主厨备餐。需持健康证，熟练掌握切配技能，严格遵守食品卫生规范，确保切配食材符合烹饪要求及卫生标准。</p> <p>②任职要求</p> <p>年龄18-55岁，有切配经验者优先。熟练掌握食材切配技巧，能按要求处理各类食材。熟悉食品卫生规范，严格执行生熟分开。体力良好，能适应站立作业，服从排班。工作细致，具备食材质量鉴别能力，无不良卫生习惯。</p> <p>(7) 保洁员</p> <p>①职责规范</p> <p>负责餐前、餐中、餐后餐厅卫生，并及时将餐后餐具分类收集（按材质、大小），运送至洗碗间，避免餐具堆积、二次污染；在洗碗池中先用热水浸泡去除餐具表面大部分残渣，再用洗洁精仔细清洗，重点清洗油污、食物残留部</p>	<p>健康证，熟悉医院路线，具备沟通能力，工作细致负责，确保餐食准时安全送达。</p> <p>②任职要求</p> <p>年龄18-55岁，初中及以上学历。熟悉医院布局，能熟练规划配送路线。具备良好沟通能力，服务意识强，工作细致耐心。能适应快节奏工作，体力充沛，可胜任早晚班及加班。了解基础感染防控知识，服从管理，无不良卫生习惯。</p> <p>(6) 切配工</p> <p>①职责规范</p> <p>按菜单和主厨要求领取食材，检查新鲜度后分类清洗处理；按规范将食材切配成合适形状，确保大小均匀，特殊餐食需精细处理；按标准搭配主辅料，称重装盘并注明信息。生熟食材分开切配，刀具、砧板等工具使用后及时清洁消毒，维护工作台面卫生。统计食材消耗并按需申领，协助处理边角料，配合主厨备餐。需持健康证，熟练掌握切配技能，严格遵守食品卫生规范，确保切配食材符合烹饪要求及卫生标准。</p> <p>②任职要求</p> <p>年龄18-55岁，有切配经验者优先。熟练掌握食材切配技巧，能按要求处理各类食材。熟悉食品卫生规范，严格执行生熟分开。体力良好，能适应站立作业，服从排班。工作细致，具备食材质量鉴别能力，无不良卫生习惯。</p> <p>(7) 保洁员</p> <p>①职责规范</p> <p>负责餐前、餐中、餐后餐厅卫生，并及时将餐后餐具分类收集（按材质、大小），运送至洗碗间，避免餐具堆积、二次污染；在洗碗池中先用热水浸泡去除餐具表面大部分残渣，再用洗洁精仔细清洗，重点清洗油污、食物残留部</p>	
--	--	--

<p>位，确保餐具内外光洁；清洗后餐具经热水漂洗（水温不低于80℃，浸泡时间不少于30秒），放入专用消毒设备（蒸汽消毒柜、煮沸消毒锅）进行高温消毒（蒸汽消毒温度100℃以上，时间15-30分钟；煮沸消毒持续10-15分钟），或采用化学消毒法（用含氯消毒剂有效氯200-500ppm浸泡30分钟），消毒后餐具自然晾干或用烘干机烘干，整齐存放在专用餐具柜，防止二次污染；定期清洁洗碗间设施设备（洗碗池、消毒柜、烘干机），清理地面、墙壁油污积水，消毒地漏，检查排水管道通畅情况；每日工作结束后，关闭洗碗间水电设备，整理清洁工具，保持工作环境整洁卫生；遵守餐具清洗消毒操作规范，佩戴手套、围裙、口罩等防护用品，注重个人卫生防护，确保餐具清洗消毒质量符合食品安全标准。</p> <p>②任职要求</p> <p>身体健康，能吃苦耐劳，有1年以上洗碗工作经验，熟悉餐具清洗消毒流程与操作规范，具备基本卫生知识与防护意识，工作认真负责，严谨细致。</p>	<p>位，确保餐具内外光洁；清洗后餐具经热水漂洗（水温不低于80℃，浸泡时间不少于30秒），放入专用消毒设备（蒸汽消毒柜、煮沸消毒锅）进行高温消毒（蒸汽消毒温度100℃以上，时间15-30分钟；煮沸消毒持续10-15分钟），或采用化学消毒法（用含氯消毒剂有效氯200-500ppm浸泡30分钟），消毒后餐具自然晾干或用烘干机烘干，整齐存放在专用餐具柜，防止二次污染；定期清洁洗碗间设施设备（洗碗池、消毒柜、烘干机），清理地面、墙壁油污积水，消毒地漏，检查排水管道通畅情况；每日工作结束后，关闭洗碗间水电设备，整理清洁工具，保持工作环境整洁卫生；遵守餐具清洗消毒操作规范，佩戴手套、围裙、口罩等防护用品，注重个人卫生防护，确保餐具清洗消毒质量符合食品安全标准。</p> <p>②任职要求</p> <p>身体健康，能吃苦耐劳，有1年以上洗碗工作经验，熟悉餐具清洗消毒流程与操作规范，具备基本卫生知识与防护意识，工作认真负责，严谨细致。</p>	
---	---	--

注：（1）本表应对采购文件第二章《采购需求》中所列技术要求进行响应，并根据响应情况在“偏离说明”栏填写正偏离或负偏离及原因，完全符合的填写“无偏离”。

（2）第二章《采购需求》中的总体要求无需响应。

（3）偏离认定说明详见评审方法及标准。

（4）本表可扩展。

供应商名称(电子签章)：广西佳居物业服务有限公司

日期：2026年6月15日