

序号	采购服务名称	单位	数量	技术要求
1	主要内容	年	3	<p>主要服务内容：为采购人的培训学员（全年培训学员约15000至20000人）等提供餐饮加工与服务。供应商需提供满足培训人数及用餐标准的餐饮加工和用餐服务。主要服务包含且不限于以下内容：</p> <p>（1）供应商根据采购人的用餐通知为各类学员制作餐食，准备就餐区并提供服务；采购人教职工在食堂相对固定的餐区刷卡用餐。</p> <p>（2）服务时间：全年365天（其中，非工作日采购人也可能举办培训，供应商需为培训班制作用餐、准备就餐区并提供服务；节假日主要是为在校学员和校方的值班、加班人员提供用餐、准备就餐区及服务）。</p> <p>（3）做好采购人食堂责任区的食品安全，用水用电安全、燃气安全、消防等安全工作； 垃圾分类投放、分类收集、分类转运，厉行节约、“光盘行动”、制止餐饮浪费以及节能管理等工作</p> <p>（4）采购人的其他临时性餐饮服务。</p>
2	质量标准	年	3	<p>质量标准：落实食品安全责任，严格执行《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国反食品安全浪费法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律法规和食品安全国家标准系列标准为质量标准，全年按采购人要求的用餐标准制作餐饮并提供用餐服务。</p>
3	服务目标	年	3	<p>1.总体目标：开展“减油、减盐、减糖”行动，为学员提供品种丰富、菜式多样、健康营养的餐食，学员满意率达80%以上；不合格率为0。在服务过程中明示餐食的名称、主要原料信息、餐食的数量或重量。服务目标以每半年的问卷调查满意率和采购人监管小组的日常监管考评满意率综合评定。</p> <p>2.基本要求：供应商应建立严格执行《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国反食品安全浪费法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律法规和《食品安全国家标准——餐饮服务通用卫生规范》（GB31654-2021）等食品安全国家标准系列标准规定的质量管理体系和完善的管理制度；严格遵守法律法规和国家标准规定的工作流程和监督落实。</p> <p>供应商应建立有本企业的形象识别系统、服务理念、行为规范（专业着装、佩戴标志、语言规范、文明服务）、现场标识等。员工统一着装、佩戴标志，行为规范，服务主动、热情、周到。</p> <p>应配备项目经理并按要求提供现场管理和现场服务。项目经理应具备熟练的计算机操作能力，可利用信息化系统进行日常管理。</p> <p>配足符合需求的餐饮加工各工种人员。所有从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒）的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员，下同）应取得健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明，无证不得上岗，并向采购人公布员工持证情况。在招聘新进员工时按持证要求严格控制。</p> <p>在食堂就餐区入口附近设置“服务中心”，实行专人接待服务，公示服务联络电话，接受学员和教职工的服务投诉、</p>

				<p>服务咨询、服务要求。</p> <p>采取多种形式如电话沟通、问卷调查等，经常性地与采购人进行有效沟通。有效投诉处理率100%。每月进行一次满意度测评，满意度应达80%以上，并对薄弱环节有持续改进计划和具体的工作措施。</p> <p>建立有完善的档案管理制度（设备管理档案、采购资料档案、日常管理档案等）。</p> <p>每月向采购人提供《学员食堂餐饮服务月报》。</p> <p>设立内部质量监督检查机构，强化各项具体措施。</p>																																															
4	岗位人员需求及配置	年	3	<p>根据实际管理和需要，本次预算中增设项目经理岗位1人，岗位人员按25人配置，明细需求详见表1：（全员须持健康证上岗）</p> <p>表1 岗位人员配置明细表</p> <table><tr><th>序号</th><th>岗位及人数</th><th>职务</th><th>人员配置</th><th>岗位职责</th></tr><tr><td>1-1</td><td>项目经理（1人）</td><td>项目经理</td><td>1</td><td>负责项目整体工作。</td></tr><tr><td rowspan="10">1-2</td><td rowspan="10">餐饮加工与服务（24人）</td><td>餐厅主管</td><td>1</td><td>主要负责食堂服务及就餐管理等工作，组织员工做好食堂内部及周界清洁卫生。</td></tr><tr><td>厨师长</td><td>1</td><td>负责整个厨房的管理。核定菜单与食谱；负责各种食物、材料与调味品采购需求。负责培训厨师学徒，监督厨房的卫生。</td></tr><tr><td>厨师</td><td>3</td><td>协助主厨管理厨房，负责学员餐中主要菜品及专门菜肴（如凉菜、粥、汤品等）的烹调工作。</td></tr><tr><td>白案厨师</td><td>2</td><td>负责厨房中蛋糕、甜点、小点心、包子、馒头等制作加工，以及准备每餐的米饭、粉面。</td></tr><tr><td>墩子</td><td>4</td><td>负责各种切菜、配菜的工作。</td></tr><tr><td>餐厅服务员</td><td>6</td><td>负责餐区的就餐服务（摆放、添加菜品、米饭、面点、餐具等），负责餐区卫生。</td></tr><tr><td>安全管理员</td><td>1</td><td>负责食堂食品安全，负责食堂等区域用电用水、燃气及消防安全等。</td></tr><tr><td>现煮区服务员</td><td>2</td><td>现煮区服务及其他服务。</td></tr><tr><td>洗菜工</td><td>2</td><td>负责食材原料的剔选、去皮、清洗、准备等。</td></tr><tr><td>洗碗工</td><td>2</td><td>负责学员餐具的回收、洗涤、消毒及泔水集中等工作。</td></tr><tr><td colspan="3">合计</td><td>25</td><td></td></tr></table>	序号	岗位及人数	职务	人员配置	岗位职责	1-1	项目经理（1人）	项目经理	1	负责项目整体工作。	1-2	餐饮加工与服务（24人）	餐厅主管	1	主要负责食堂服务及就餐管理等工作，组织员工做好食堂内部及周界清洁卫生。	厨师长	1	负责整个厨房的管理。核定菜单与食谱；负责各种食物、材料与调味品采购需求。负责培训厨师学徒，监督厨房的卫生。	厨师	3	协助主厨管理厨房，负责学员餐中主要菜品及专门菜肴（如凉菜、粥、汤品等）的烹调工作。	白案厨师	2	负责厨房中蛋糕、甜点、小点心、包子、馒头等制作加工，以及准备每餐的米饭、粉面。	墩子	4	负责各种切菜、配菜的工作。	餐厅服务员	6	负责餐区的就餐服务（摆放、添加菜品、米饭、面点、餐具等），负责餐区卫生。	安全管理员	1	负责食堂食品安全，负责食堂等区域用电用水、燃气及消防安全等。	现煮区服务员	2	现煮区服务及其他服务。	洗菜工	2	负责食材原料的剔选、去皮、清洗、准备等。	洗碗工	2	负责学员餐具的回收、洗涤、消毒及泔水集中等工作。	合计			25	
序号	岗位及人数	职务	人员配置	岗位职责																																															
1-1	项目经理（1人）	项目经理	1	负责项目整体工作。																																															
1-2	餐饮加工与服务（24人）	餐厅主管	1	主要负责食堂服务及就餐管理等工作，组织员工做好食堂内部及周界清洁卫生。																																															
		厨师长	1	负责整个厨房的管理。核定菜单与食谱；负责各种食物、材料与调味品采购需求。负责培训厨师学徒，监督厨房的卫生。																																															
		厨师	3	协助主厨管理厨房，负责学员餐中主要菜品及专门菜肴（如凉菜、粥、汤品等）的烹调工作。																																															
		白案厨师	2	负责厨房中蛋糕、甜点、小点心、包子、馒头等制作加工，以及准备每餐的米饭、粉面。																																															
		墩子	4	负责各种切菜、配菜的工作。																																															
		餐厅服务员	6	负责餐区的就餐服务（摆放、添加菜品、米饭、面点、餐具等），负责餐区卫生。																																															
		安全管理员	1	负责食堂食品安全，负责食堂等区域用电用水、燃气及消防安全等。																																															
		现煮区服务员	2	现煮区服务及其他服务。																																															
		洗菜工	2	负责食材原料的剔选、去皮、清洗、准备等。																																															
		洗碗工	2	负责学员餐具的回收、洗涤、消毒及泔水集中等工作。																																															
合计			25																																																