2025年度湖州市看守所后勤劳务外包服务项目

采购需求

1、服务基本要求：

1.1食堂炊事人员每日供应3餐（早、中、晚），主要荤菜至少一周不重复，保证就餐正点，足量(注:每份饭菜数量)、优质(质量保证体系)、做到品种多样化(列出供用品种)，协助采购人进行成本控制。

1.2食堂炊事人员：服从采购人要求从事其他勤杂工作。

2、配置数量要求：

2.1食堂炊事人员人数不得少于25人，上岗人员均须持有健康证。

3、工作时间：

3.1食堂人员：早班05:00—14:00,晚班10:00-18:00，做六休一，如遇市级特殊重大活动、恶劣天气或特殊需求需跟随工作人员统一上班（采购人提前通知）。

4、工作人员服务要求

（1）食堂人员个人卫生应达到健康要求，工作人员必须具有健康证，严禁无证人员上岗操作，不准带病上岗。

（2）工作人员统一着装，穿戴整齐、干净，佩戴工作帽、口罩。

（3）做到文明服务，礼貌待人，说话和气，耐心解答，服务热情周到。

（4）讲究职业道德，处理好开饭中的各种问题，不与就餐人员发生争吵和打架。

（5）按规定的就餐时间准时开饭，准时给各监区送餐，保证饭菜营养和质量。

（6）饭菜采取保温措施，随时供应热菜、热饭。

（7）做好开完饭后各种炊具的回收工作。做好饭台、餐具的卫生清洁工作。

（8）严禁带无关人员进入厨房，下班前要关好门窗，检查关闭水、电、气等设施开关；

（9）每次就餐后须对餐厅进行清理打扫，使桌、椅整洁有序。

（10）勤杂人员做好采购人安排的各项工作。

5、食堂及厨房安全卫生要求

（1）未经培训的食堂工作人员不得单独使用厨房设备。

（2）使用厨房设备，必须遵守操作规程，严禁超负荷运转。

（3）食堂发现不安全隐患时，及时报告责任人妥善处理。

（4）加强安全教育，防火，防盗、防毒、防霉烂。

（5）灶房卫生、灶具、盛器要及时洗刷、消毒；生、熟隔离，初加工的蔬菜要分离，切制工具生熟分开。

（6）原料分类保管，库房无霉烂及虫、鼠害，墙壁干净无灰尘，地面整洁，门窗干净。

（7）坚决执行食品卫生法规，严格执行“五四”卫生制度，按规定做好每餐的食物留样。

（8）操作完后和每顿饭后，必须将食堂及厨房各处清理整洁，地面冲洗干净，炊具清洗干净，各种食品、物品归类摆放整齐。

（9）厨房设备用后要清洗干净。保证外包服务区域（包含门窗、玻璃、餐厅、餐具清洗与保管、泔水等）的卫生、整洁。做好餐后餐具收集工作和垃圾分类工作。

（10）严格遵守采购人有关监管场所管理规定事项。

（11）供应商对服务人员更换时需经过采购人经过审查后方可上岗。