汉中市南郑区黎坪镇九年制学校食堂、保安、宿管劳务招标采购需求信息​

一、食堂劳务招标技术参数​

（一）服务内容​

1.负责学校早、中、晚餐及加餐的加工制作与供应，满足师生多样化饮食需求，每周提供不重复的菜谱，每餐主副食种类不少于3种。​

2.食堂内环境卫生清洁，包括就餐区、操作间、储物间等区域的日常清扫、消毒，确保符合食品卫生安全标准。​

3.菜谱制定，食品原材料的出库验收及管理，严格把控食材质量，确保食材使用时新鲜、安全。​

4.正确使用食堂设备，必要的日常维护、保养，出现问题及时向学校汇报，保障设备正常运行。​

（二）人员配置​

1.配备专业厨师，其中至少1名具有3年以上食堂烹饪经验。

2.配备足够数量的符合要求的帮厨、服务员，按照师生人数比例不低于1:80配置，确保服务及时、周到。​

3.安排专职食品安全管理员，负责食品加工过程的卫生监督、食材验收等工作，持有食品安全管理相关证书。​

（三）服务标准​

1.食品加工符合《餐饮服务食品安全操作规范》，生熟食品严格分开加工、存放，食品中心温度达到 [70]℃以上，确保食品熟透、无安全隐患。

2.餐具、炊具每餐次进行严格清洗、消毒，消毒方式符合卫生部门要求，消毒记录完整可查。​

3.定期对食堂工作人员进行健康检查，所有人员必须持有有效健康证上岗，且每年进行健康复查。​

4.建立完善的食品安全应急预案，在发生食品安全事件时，能够迅速响应、妥善处理。​

二、保安劳务招标技术参数​

（一）服务内容​

1.负责学校出入口的安全管理，严格把控人员、车辆进出，对来访人员进行登记、核实身份，禁止无关人员和车辆进入校园。​

2.校园内 24 小时巡逻，重点区域（如教学楼、实验室、操场、宿舍等）每小时巡逻不少于1次，及时发现并排除安全隐患。​

3.维护校园内的治安秩序，处理突发事件（如打架斗殴、盗窃等），保障师生人身和财产安全。​

4.配合学校开展安全宣传教育活动，协助组织应急疏散演练等。​

（二）人员配置​

1.保安人员总数不少于2人，年龄在18 - 50周岁之间，身高男性不低于170cm，女性不低于155cm，身体健康，无违法犯罪记录，无参与邪教和其他宗教信仰。​

2.所有保安人员必须持有保安从业资格证书，其中至少1名具有2年以上保安工作经验，具备突发事件处理能力。​

（三）服务标准​

1.保安人员统一着装，佩戴工作标识，仪容仪表整洁，言行举止文明规范。​

2.巡逻过程中做好巡逻记录，详细记录巡逻时间、地点、发现的问题及处理情况，记录完整、清晰，保存期限不少于6个月。​

3.对学校重点部位安装的监控设备进行日常检查、维护，确保设备正常运行，监控画面清晰，监控数据保存期限不少于30天。​

4.建立完善的安全保卫应急预案，定期进行演练，确保在突发事件发生时能够迅速、有效地进行处置。​

三、宿管劳务招标技术参数​

（一）服务内容​

1.负责学生宿舍的日常管理，包括人员出入管理、卫生检查、纪律监督等，维护宿舍良好秩序。​

2.保障学生宿舍设施设备的正常使用，对损坏的设施设备及时报修，并跟踪维修进度。​

3.关心学生生活，及时了解学生思想动态，协助解决学生生活中的困难和问题，做好学生的思想教育工作。​

4.组织开展宿舍文化活动，营造良好的宿舍文化氛围。​

（二）人员配置​

1.宿管人员按照学生宿舍数量及学生人数合理配置，每20间宿舍至少配备1名宿管员，确保能够有效管理学生宿舍。​

2.宿管员应具备较强的沟通能力和责任心，年龄在22-55周岁之间，身体健康，有相关工作经验者优先。​

（三）服务标准​

1.宿管员实行 24 小时值班制度，坚守岗位，不得擅自离岗、脱岗，及时处理学生宿舍内的突发情况。​

2.每天对学生宿舍进行卫生检查和安全巡查，详细记录检查情况，对存在的问题及时督促学生整改。​

3.建立学生住宿档案，记录学生基本信息、住宿表现等情况，为学生管理提供依据。​

4.定期组织宿管员培训，提高宿管员的业务水平和服务意识，培训内容包括学生管理、应急处理、沟通技巧等。