

采购清单

采购单位		安康市人民医院			备案函号	ZCSP-安康市-2026-01460	
项目名称		安康市人民医院2026-2027年度餐厅劳务外包服务项目					
政府预算资金		¥ 0.00			财政专户管理资金	¥ 0.00	
单位资金		¥ 0.00			保障性资金	¥ 680,000.00	
序号	品名	采购标的	单价	数量	单位	总价	技术参数
1	餐饮服务	2026-2027年度餐厅劳务外包服务	680,000.00	1	年	680,000.00	技术要求 1. 厨师长1人 要求：年龄 55 岁以内，身体健康，初中文化以上、文字书写清晰，具有相应服务能力，能胜任工作内容，从业人员须具备《健康证》。人员调整应提前 30 天以书面形式告知用人单位。 2. 厨师 1人 3. 面点师 2人 4. 帮厨 1人 5. 服务员 6 人 合计 11 岗 11 人 （2）服务内容 （一）餐前准备与制作服务 1. 菜单规划与营养搭配： 1.1 与管理人员或营养师协作，设计每周/每日食谱。 1.2 确保菜品多样化，兼顾营养均衡（荤素搭配、口味多样）。 1.3 考虑不同职工的需求（如低油低盐、素食、清真食品等）。 2. 食材验收与储存： 2.1 严格执行食材验收标准，确保原料新鲜、安全、符合规格。 2.2 对入库食材进行分类、整理、规范储存（冷藏、冷冻、常温）。 2.3 执行“先进先出”原则，定期检查食材保质期。 3. 食材清洗与加工： 3.1 对蔬菜、水果、肉类、水产等进行彻底的清洗、消毒和切配。 3.2 按照菜品要求，进行腌制、焯水、初步熟处理等准备工作。 4. 烹饪与制作： 4.1 严格按照食谱和操作规范进行烹饪，确保菜品色、香、味、形俱佳。 4.2 掌握炒、炖、蒸、煮、烤等多种烹饪技法。 4.3 保证饭菜按时出锅，满足开餐时间要求。 （二）供餐服务 1. 统一着装，佩戴工

							牌、口罩和帽子，保持良好的个人卫生和精神面貌。 2. 快速、准确、热情地为职工打饭、打菜。 3. 耐心解答职工关于菜品的疑问。 4. 维持排队秩序，提高打餐效率。 5. 及时补充餐线菜品，确保供应充足。 6. 维护餐台整洁，及时清理溢出的食物。 7. 引导职工有序取餐。 8. 为有特殊饮食需求的职工（如病号饭、过敏等）提供力所能及的帮助。 9. 协助管理送餐打包服务（如果餐厅提供）。 （三）餐后收尾与清洁服务 1. 餐厅环境清洁： 1.1 开餐期间随时巡视，清理餐桌、擦拭椅凳。 1.2 餐后对地面、桌面、门窗等进行全面清洁和消毒。 1.3. 及时清理垃圾桶，保持餐厅环境整洁无异味。 2. 餐具清洗与消毒： 2.1 回收餐具，并进行分类。 2.2 严格按照“一刮、二洗、三冲、四消毒、”的流程处理餐具。
2							
3							
4							
5							