

2026年8所学校购买校园服务项目												
序号	项目内容	服务种类	名称	人数（人）	单价（元）	每人每年费用（元）	费用小计	职工三险	职工二险	费用合计	服务内容	备注
1	第一幼儿园	食堂服务	厨师长	1							1.核心职责：负责幼儿园520名幼儿及100名在园就餐教职工的一日三餐烹饪工作，用合格食材操作，配合厨房管理员做好食材验收，保障餐食安全、适配幼儿的需求。 2.餐前准备：领食材并查新鲜度，有问题及时换；依食谱备料。 3.三餐制作：幼儿餐少盐无辣、主食软烂、营养均衡，随季节调食材。 4.团队与流程管理：统筹厨房工作，分配食材预处理、餐食制作等任务；监督厨房操作流程，确保所有人员遵守食品安全规范。 5.其他工作：生熟分开，幼儿餐留样48小时；控量减浪费；收用餐反馈并优化。	
2			面点师	1							1.负责幼儿园520名幼儿及100名在园就餐教职工的面食。 2.需求能够熟练操作各种面点加工设备。 3.掌握面点制作需求，根据食谱需要，负责三餐两点制作，特色主食制作和造型创新与设计、营养搭配与工艺把控、确保面点质量和口感，保证面点熟透、卫生达标。 4.食品添加剂管理。 5.食材与工具管理：使用已验收合格的面粉、酵母等食材，按用量调配面团减少浪费；专用面点工具（擀面杖、蒸笼等）自行清洗消毒并单独存放，也可指导帮厨正确操作工具维护流程。 6.口味与反馈优化：面点严格少糖、无刺激调料，收集师幼对面点的反馈，及时沟通优化品类。 7.负责面点制作区域的卫生清洁与卫生安全和设备维护，确保食品安全和卫生标准。	
3			帮厨	4							1.食材预处理，协助厨师、面点师完成食材清洗、切配、分拣等预处理工作。 2.确保食材处理干净，无杂质、无农药残留。 3.做好粗加工间食材初步处理、备菜备餐前准备工作及负责按时给各班送餐等工作。 4.统筹餐后收尾，检查卫生达标情况。负责公共区域卫生清洁，协助食材分类存储。 5.服务幼儿园幼儿及教职工的三餐初期处理及备菜、送餐等各项工作。	
4			厨房保洁	1							1.负责厨房地面、台面、厨具的日常清洁工作，保持厨房环境整洁。 2.餐后协助整理食材、清理厨余垃圾，确保厨房无异味、无杂物。 3.负责厨房各个区域的设施设备、工具用具、环境卫生清洁消毒，做好各项记录。并做好粗加工间各项工作。 4.灵活支援其他岗位，补位保障运转。	
5			洗碗工	3							1.负责全园幼儿洗消、摆放、消毒600个餐盘、600个不锈钢碗及80个餐盒、18个午点桶等工作。 2.严格执行“一刮、二洗、三冲、四消毒”的流程，确保每件餐具洁净、无菌、无残留； 3.保持洗碗间环境、设备、工具用具的整洁卫生，定期清理消毒设备及下水滤网； 4.妥善保管已消毒的餐具，防止二次污染。	
6		校园保洁	室内保洁	2							第一幼儿园全国占地面积29318平方米，建筑面积8992平方米。 1.室内保洁人员负责教学楼各楼道、楼梯间，美工室、园史馆、党建室、阅览室、工会室、舞蹈室、演艺大厅，公共区域玻璃及公用卫生间等区域的日常清洁与消毒工作，地面合计面积约4200平方米，玻璃总面积约2280平方米，共计6480平方米。 2.区域内安全维护及隐患排查及幼儿园安排的其他工作。	
7			户外保洁	2							1.负责第一幼儿园户外环境卫生维护清洁工作，需要打扫清理总面积约25000平方米。其中绿化地带面积9800平方米及幼儿园硬化地带面积约15404平方米（操场、自主游戏区域、养殖区、种植区、户外公共卫生间等区域）的卫生清理及绿化养护等工作。 2.区域内安全维护及隐患排查及幼儿园安排的其他工作。	
8		小计		14								
		食堂服务	主厨	1							1.核心职责：负责471名幼儿及84名教师一学期早中晚餐制作，用合格食材操作，配合厨房管理员做好食材验收，保障餐食安全、适配两类人群需求。 2.餐前准备：领食材并查新鲜度，有问题及时换；依食谱备料，幼儿餐食材切小块防噎，教师餐按成人习惯处理；消毒厨具（分用）、清操作区。 3.三餐制作：幼儿餐少盐无辣、主食软烂、营养均衡，随季节调食材；教师餐兼顾营养与口味，按人数备餐保温度。 4.团队与流程管理：统筹厨房工作，分配食材预处理、餐食制作等任务；监督厨房操作流程，确保所有人员遵守食品安全规范。 5.其他工作：生熟分开，幼儿餐留样48小时；控量减浪费；收用餐反馈并优化。	
			帮厨	4							<b>一、核心职责</b> 负责471名幼儿及84名教师一学期早中晚餐制作，用合格食材操作，配合主厨按分工完成工作； <b>二、人员分工（核心职责）</b> 1.帮厨A（副厨师长/预处理）：提前到岗，核对验收食材；分配食材摘洗、切配等预处理任务。协助厨师备辅料，统筹餐后收尾，检查卫生达标情况。 2.帮厨B（清洗/消毒）：负责食材精细清洗（去农残、水果处理）及餐具厨具清洗消毒。维护清洗区卫生，及时清理垃圾。 3.帮厨C（分餐/备餐）:餐前摆餐具，按标准定量分餐；餐中补餐，餐后回收餐具。 4.帮厨D（卫生/机动）:负责后厨公共区域卫生清洁，协助食材分类存储。灵活支援其他岗位，补位保障运转。 <b>三、流程配合</b> 1.餐前（准备）：A分配任务，B洗食材，D搞卫生，A、C协助厨师备料。 2.餐中（烹饪+分餐）：A帮厨师，C布餐分餐，B洗厨具后协助分餐，D清预处理区、转运餐食。 3.餐后（收尾）：C收餐具交B，A查余料存储，B洗消毒具，D清公共区，A最终检查。 <b>四、配合原则</b> 1.分工明确，高峰/突发情况由A统筹支援。2.环节交接清晰，互相监督卫生安全规范。	
			面点师	1							1.专项面点制作：按幼儿园食谱及主厨要求，为471名幼儿及84名教师制作早中晚餐所需面点（幼儿餐：小馒头、蔬菜饼、饺子皮等，确保软烂无硬边；教师餐：包子、花卷等，适配成人口感），保证面点熟透、卫生达标。 2.协作配合工作：配合主厨同步推进餐食制作节奏（如按用餐时间提前备好面点，避免延误供餐）；需帮厨协助时（如清洗面点工具、分装成品面点），明确告知操作要求，确保配合高效。 3.食材与工具管理：使用已验收合格的面粉、酵母等食材，按用量调配面团减少浪费；专用面点工具（擀面杖、蒸笼等）自行清洗消毒并单独存放，也可指导帮厨正确操作工具维护流程。 4.口味与反馈优化：幼儿面点严格少糖、无刺激调料，教师面点可适度调整口味；收集师幼对面点的反馈，及时与主厨沟通优化品类，确保符合两类人群饮食需求。	

2	第二幼儿园		洗碗工	2						1.洗碗工1（初处理+主洗岗） 餐前：分类整理471名幼儿及84名教师的碗筷、餐盘，检查餐具无破损后备用； 餐后：快速初冲餐具（清除食物残渣，避免堵塞），再用专用洗涤剂主洗，确保碗筷、餐盘无油污残留。 2.洗碗工2（漂洗+消毒+存放岗） 承接洗碗工1清洗后的餐具，用清水彻底漂洗（冲净洗涤剂残留）； 操作消毒柜对餐具进行高温消毒，消毒完成后沥干水分，按“幼儿餐具、教师餐具”分类码放至指定储物区，确保下一餐可直接取用。 3.共同职责 每日清洗结束后，共同清洗洗碗池、操作台及周边地面，清理厨余垃圾； 遵守食品安全规范，发现餐具破损或消毒设备异常及时反馈，确保餐具卫生达标。
			厨房保洁	1						1.日常清洁：擦拭台面、灶台、水槽及橱柜表面，清扫并拖净地面，擦拭门窗及把手，清理墙面局部油污。 2.厨具整理：清洗餐具、厨具并分类摆放，擦拭锅具炊具表面，清洁家电外部及简单清理内部污渍。 3.垃圾处理：每日清理厨房垃圾，更换垃圾袋，擦拭垃圾桶保持无异味。 4.定期维护：定期清洁卫生死角、排烟罩滤网，清理排水口，保持清洁工具整齐并及时反馈耗材情况。 5.配合事宜：完成临时保洁工作，发现设施问题及时上报，避免损坏厨具设施。
		校园保洁	户外保洁	2						1.保洁1（运动场地为主+绿化辅助岗） ①核心负责8703㎡运动场地：每日早晚2次清扫塑胶跑道、操场、游乐区（滑梯、秋千等）垃圾，确保无尖锐异物；每日擦拭游乐设施表面，每周1次消毒；雨天及时清积水、通排水沟，防止湿滑。 ②辅助清洁绿化区：每日傍晚配合保洁2清理绿化区主干道垃圾，每周1次协助修剪外围杂草，避免垃圾堆积。 2.保洁2（绿化区域为主+运动场地辅助岗） ①核心负责3772㎡绿化区：每日早晚2次清理绿化带内隐藏垃圾（塑料袋、枯枝、果皮），每周1次修剪杂草、捡拾落叶，检查灌溉设施；每日擦拭户外休息亭、宣传栏等设施。 ②辅助清洁运动场地：每日晨间开园前协助保洁1清扫运动场地重点区域，每周1次配合开展运动场地边缘消毒，确保全域无卫生死角。 3.共同职责 ①每日闭园前共同巡查全域，处理遗漏垃圾；每周1次协作完成大型清洁（如运动场地全面消毒、绿化区落叶集中清运）；发现设施损坏（如游乐器材、灌溉喷头）及时上报。
			室内保洁	2						1.一楼大厅保洁员服务内容 ①每日清扫大厅地面杂物，拖净地面污渍，保持地面整洁干燥。 ②擦拭大厅门窗、玻璃、墙面及公共扶手、桌椅等设施，清除灰尘与污渍。 ③清理大厅垃圾桶内垃圾，及时更换垃圾袋，擦拭垃圾桶保持无异味。 ④维护大厅公共区域整洁，及时清理散落杂物、水渍，做好日常巡检保洁。 ⑤定期清洁大厅卫生死角、天花板蛛网，维护清洁工具整洁，反馈耗材需求。 2.二楼保洁员服务内容 ①每日清扫二楼各区域地面，拖净污渍，保持地面干净无杂物。 ②擦拭二楼门窗、墙面、扶手、桌椅及各类公共设施表面，清除灰尘。 ③清理二楼各垃圾桶垃圾，更换垃圾袋，擦拭垃圾桶避免异味。 ④做好二楼房间、走廊等区域日常保洁，及时清理零散垃圾与污渍。 ⑤定期清理二楼卫生死角，整理清洁工具，及时上报设施破损或保洁问题。
		合计		13						
	第四幼儿园	食堂服务	主厨	1						1.餐厅共计340平米，主厨需要为全体幼儿和全体教职工的膳食安全与营养健康全方位负责：根据食谱要求，精准完成幼儿一日三餐烹饪工作，幼儿两点准备的食材加工与烹饪。确保餐食口味适宜，营养搭配合理，不流失营养成分。 2.卫生把控：严格遵守食品安全操作规范，做好食材清洗、切配及烹饪过程的卫生管理。确保个人卫生，如穿戴整洁的工作服、佩戴口罩和手套等。 3.厨房管理：负责厨师长专职工作，带领帮厨、面点师、洗碗工、厨房保洁完成厨房日常工作，如食材盘点、设备维护等厨房全盘工作。按时填写自己负责区域内所有记录。 4.营养餐研发与创新:定期学习儿童营养学知识（如膳食宝塔、微量元素搭配），结合幼儿成长需求研发季节性营养食谱。 5.探索烹饪技法（如低温慢煮、蒸炖等），减少营养流失，保留食材原味，避免过度加工。 6.技术提升与培训：参与儿童膳食专项培训（如过敏原替代方案、功能性食材应用），提升特殊餐食（如过敏餐）处理能力。 7.定期与其他幼儿园或营养师交流，借鉴创新菜式（如卡通造型餐、杂粮创意搭配）。 8.配合后勤管理员其他临时或应急的工作安排与调整。
			面点师	1						1.熟练掌握面点制作需求：负责为全体幼儿和全体教职工的早餐、加餐中点心、面点的制作，保证面点口感松软、造型可爱，符合幼儿喜好。选用新鲜、卫生的食材，确保面点质量。 2.定量制作：按食谱定量制作面点，避免浪费，同时确保满足幼儿需求。其他方面：协助主厨备菜、分餐等日常工作，配合主厨其他临时或应急的工作安排与调整。 3.清洁消毒：做好面点制作工具、区域的清洁消毒工作，预防细菌滋生。 4.技术创新方向:现代面点工艺应用,学习冷冻面团技术，实现提前备料不流失新鲜度,掌握精准控温发酵技术（±1℃误差控制）,引进低糖低油配方工艺，开发适合幼儿的健康点心； 5.智能化设备运用:使用自动和面机确保面团均匀度,配备电子秤量系统实现克级精准配料,应用3D食品打印技术制作个性化造型。 6.特殊需求应对:建立过敏原替代方案库（如无麸质面粉应用）,设计糖尿病幼儿专属点心系列,开发便于咀嚼的软质面点（针对小班幼儿）。按时填写自己负责区域内所有记录。
			帮厨	4						1.为全体幼儿和全体教职工的食材预处理：协助主厨、面点师完成食材清洗、切配、分拣等预处理工作。确保食材处理干净，无杂质、无农药残留；配合主厨其他临时或应急的工作安排与调整。 2.厨房清洁：负责厨房地面、台面、厨具的日常清洁工作，保持厨房环境整洁。餐后协助整理食材、清理厨余垃圾，确保厨房无异味、无杂物。按时填写自己负责区域内所有记录。
			洗碗工	2						1.餐具清洗消毒：负责为全体幼儿和全体教职工的餐具、厨房厨具的清洗、消毒工作，严格按照“一洗、二清、三消毒、四保洁”流程操作。确保餐具消毒彻底，无细菌残留。 设备维护：定期对洗碗设备进行清洁维护，确保设备正常运行。 2.消毒记录：做好消毒记录，包括消毒时间、消毒方式、消毒人员等信息，确保餐具卫生达标可追溯。配合主厨其他临时或应急的工作安排与调整，按时填写自己负责区域内所有记录。

				厨房保洁	1						1.餐厅共计340平米，每日清洁餐厅各区域的地面、台面、墙面及设备表面，确保无油污、无水渍。按规定流程清洗消毒餐具、厨具，并定点存放。及时清理垃圾，保持垃圾桶清洁，做好垃圾分类。 2.定期对下水道、油烟罩等区域进行深度清洁与消毒。协助检查食材储存卫生，保持货架整洁。配合完成园内安排的各项消毒与除害工作。工作中遵守安全规范，做好个人卫生与防护。 3.配合主厨其他临时或应急的工作安排与调整，按时填写自己负责区域内所有记录。
			校园保洁	户外保洁	2						1.负责为幼儿园户外绿化、硬化活动区共计约11000平米的所有区域清洁：幼儿园户外活动场地、操场、园区道路、绿化带、户外卫生间等区域的清洁工作。及时清理垃圾、落叶、杂物，保持户外环境整洁。 2.特殊天气处理：雨后及时清理积水，防止幼儿滑倒。雪后协助清扫积雪，确保园区道路畅通。 3.公共设施维护与搬运：定期维护擦拭户外游乐设施、宣传栏等公共设施，保持其干净整洁。检查公共设施是否存在损坏，及时上报维修。遇大型搬运工作，按要求将物品搬运至指定地点。 4.小动物养殖：按时喂养户外多种小动物，并及时清扫小动物活动区域。配合后勤管理员安排的其他临时或应急的工作安排与调整，按时填写自己负责区域内所有记录。
				室内保洁	2						1.幼儿园建筑面积8929，除去班级和办公室以外，为接近5000平米的室内公共区域进行打扫；负责幼儿园全部楼层的走廊、楼梯、卫生间、演艺厅、会议室等室内公共区域的清洁工作。包括地面清扫拖拭、墙面、窗台除尘、门窗玻璃擦拭等。 2.卫生间消毒：定期对全楼层公共卫生间进行消毒处理，包括洗手台、马桶等。确保卫生间无异味、无细菌滋生。 3.垃圾处理：按规定更换垃圾桶，及时清运垃圾，防止垃圾堆积。 4.设施消毒：定期对室内公共设施（如门把手、开关）进行消毒处理，预防细菌传播。确保幼儿接触到的设施干净卫生。 5.室内动物、植物养护：定期清洗、更换鱼池和浴缸水体，按时为各楼层公共区域绿植浇水养护。 6.配合后勤管理员安排的其他临时或应急的工作安排调整，按时填写自己负责区域内所有记录。
			合计		13						
4	第一小学	食堂服务		厨师长	1						1.负责每天860名学生伙食烹饪、食谱制定：每周五前制定下周学生餐食谱，确保每日三餐营养均衡（含蛋白质、维生素、主食），兼顾口味，提前公示食谱并收集师生反馈。 2.食材管理：每日早9:00辅助学生餐厅管理人员验收采购食材（检查新鲜度、数量，核对单据），分类存储（生熟分开、冷藏冷冻区分）；控制食材损耗，合理分配每日食材用量，避免浪费。 3.烹饪管理：指导帮厨完成食材预处理，监督炒菜、炖汤等烹饪过程，确保菜品温度（出锅温度不低于70℃）、口味符合标准；每日餐后检查厨房卫生，督促工作人员清洁消毒。
				帮厨	6						1.食材预处理：协助厨师、面点师完成食材清洗、切配、分拣等预处理工作。确保食材处理干净，无杂质、无农药残留。 2.厨房清洁：负责厨房地面、台面、厨具的日常清洁工作，保持厨房环境整洁。 3.餐后协助整理食材、清理厨余垃圾，确保厨房无异味、无杂物。
				面点师	1						1.熟练掌握面点制作的工艺流程，能够熟练操作各种面点加工设备，根据菜单需要，也熟练掌握各类烹饪技巧，确保菜品质量和口感，负责面点制作区域的卫生清洁，确保食品安全和卫生标准，不断改进和创新面点品种，提高面点的质量和口感。 2.完成上级安排的其他工作。
				餐厅大厅保洁员	2						1.负责餐厅内3140.31平米、餐厅外连廊226.8平米的清洁卫生工作、餐前准备：每日早餐前30分钟擦拭餐桌、餐椅，清扫大厅地面，检查餐桌消毒情况；摆放纸巾、碗筷等用品、每个星期打扫餐厅连廊处卫生、廊道必须保持干净卫生、餐厅外玻璃的标识，协助餐厅管理员零时交付的工作。 2.餐中/餐后清洁：师生用餐期间，每20分钟清理一次餐桌残留食物、擦拭桌面；餐后1小时内完成大厅地面拖洗、垃圾桶清空并消毒，确保大厅无食物残渣、无异味。
				洗碗工	3						1.负责860名学生就餐后餐具清洗消毒工作，确保所有餐具都被彻底清洗干净，去除食物残渣和污渍，对所有餐具进行消毒处理，负责维护洗碗工作区域的整洁。 2.完成上级安排的其他工作。
		校园保洁		保洁员（室内）	2						1.负责4层教学楼16975.84平米环境的清洁卫生工作，楼道保持干净，护栏、窗台每天擦拭干净、维护各楼层环境卫生消毒消杀工作，维护各类设施的整洁； 2.维护4层教学楼12间卫生间及学校体育场80平米2间卫生间、体育馆80平米2间卫生间的卫生保洁以及消毒消杀工作、配合学校其他工作人员完成相关工作。
		合计			15						
5	第三小学	食堂服务		厨师长	1						1.餐厅主厨：餐厅共计1800平米，学校就餐人数共计760人。需完成三餐的服务管理工作。负责餐厅人员分工及管理，要求有高级烹调师证，在主管校长领导下，直接服务于师生员工，根据菜单需要，熟练掌握各类烹饪技巧，确保菜品质量和口感，负责统筹好餐厅整体工作。 2.完成上级安排的其他工作。
				面点师	1						1.餐厅面点师：熟练掌握面点制作的工艺流程，能够熟练操作各种面点加工设备，根据菜单需要，也熟练掌握各类烹饪技巧，确保菜品质量和口感，负责面点制作区域的卫生清洁，确保食品安全和卫生标准，不断改进和创新面点品种，提高面点的质量和口感，配合厨师长完成一日三餐工作完成上级安排的其他工作。
				帮厨	5						1.餐厅帮厨：负责协助主厨制作餐食工作，临时餐食制作，做好备菜备餐前准备工作，确保食堂各个区域的卫生整洁，做好各类卫生消毒消杀工作，完成上级安排的其他工作。
				洗碗工	3						1.餐厅洗碗工：负责所有就餐后餐具清洗消毒工作，确保所有餐具都被彻底清洗干净，去除食物残渣和污渍，对所有餐具进行消毒处理，负责维护洗碗工作区域的整洁。完成上级安排的其他工作。
				餐厅大厅保洁	2						1.负责餐厅1400平米地面卫生清理和消毒工作，清理餐厅内的桌椅卫生以及消毒工作，负责餐厅内的玻璃清洁，食物残渣收集清理工作。完成上级安排的其他工作。
		校内保洁		保洁员（室内）	3						1.教学楼面积共计13000平米。负责4层教学楼环境的清洁卫生工作，维护各楼层环境卫生消毒消杀工作，维护各类设施的整洁，维护4层教学楼16间卫生间的卫生保洁以及消毒消杀工作。完成假期浇花工作。 2.配合学校其他工作人员完成相关工作。
		合计			15						

第四小学	校园保洁	教学楼保洁	3							1.按教学楼楼层/区域分工（南北楼、C段、公共卫生间专项），每人负责固定区域。 2.日常清洁：每日早读前完成地面清扫、楼梯扶手擦拭；课间10分钟快速清理走廊垃圾；放学后深度清洁（拖地面、擦门窗玻璃、消毒卫生间）。 3.特殊维护：每周1次清理教室外窗台、墙面污渍；雨雪天气及时清理教学楼门口积水、积雪，放置防滑垫。	
	食堂服务	厨师长	1							1.学校就餐人数约为994人(包含教职工、学生)食谱制定：每周五前制定下周学生餐食谱，确保每日三餐营养均衡（含蛋白质、维生素、主食），兼顾口味（如每周2次面食、1次杂粮饭），提前公示食谱并收集师生反馈。 2.食材管理：每日早9:00辅助学生餐厅管理人员验收采购食材（检查新鲜度、数量，核对单据），分类存储（生熟分开、冷藏冷冻区分）；控制食材损耗，合理分配每日食材用量，避免浪费。 3.人员管理：管理餐厅所有工作人员，监督各项工作有序开展，确保人员安全保障。 4.烹饪管理：指导帮厨完成食材预处理，监督炒菜、炖汤等烹饪过程，确保菜品温度（出锅温度不低于70℃）、口味符合标准；每日餐后检查厨房卫生，督促工作人员清洁消毒。	
		面点师	1							1.品类供应：根据食谱制作早餐面点（如馒头、包子、花卷）、午餐/晚餐面食（如面条、水饺），确保每日面点供应量充足（按994人份准备，预留10%备用量）。 2.质量把控：把控面团发酵时间、面点蒸制/煮制时长，保证面点口感松软、熟透；操作前清洁操作台、工具，做好个人卫生，避免食品安全隐患。	
		帮厨	5							1.食材预处理组（2人）：每日7:30-9:00清洗蔬菜（浸泡30分钟去除农药残留）、切配肉类/蔬菜（按烹饪需求切成丝、块、片），分类装盘备用。 2.厨房协助组（3人）：协助厨师长翻炒菜品、分装饭菜；协助面点师揉面、包包子；餐后清理灶台、地面油污，清洗后厨所有使用工具并进行消毒等工作，整理食材存储区。	
		洗碗工	3							1.初洗环节：将师生用过的餐具分类（餐盘、碗、筷子），用热水（50℃以上）冲洗残留食物残渣。 2.消毒环节：将初洗后的餐具放入消毒柜（温度不低于120℃，消毒时间不少于30分钟），消毒后取出沥干水分，分类放入餐具柜存放，确保餐具无油污、无异味。	
		餐厅大厅保洁	2							1.餐厅面积为1578㎡，（厨房410㎡、教师餐厅、学生大厅1168㎡）餐前准备：每日早餐前30分钟擦拭教师餐厅、学生餐厅餐桌、餐椅，清扫大厅地面，检查餐桌消毒情况；摆放纸巾、等用品。 2.餐中/餐后清洁（2人协作）：师生用餐期间，每20分钟清理一次餐桌残留食物、擦拭桌面；餐后1小时内完成大厅地面拖洗、垃圾桶清空并消毒，确保大厅无食物残渣、无异味。	
	合计		15								
7	职业中学	校内保洁	室内保洁	18						1.负责校本区内的公共区域清扫,包括走廊、大厅等，每日清扫不少于2次，确保地面整洁、无杂物、无积尘。区域有：综合教学楼8446.94平方米，宿舍楼（男女）4624.49平方米，涉外楼宿舍楼3589.61平方米，综合实训楼2603.64平方米，B1（图书馆）2275.45平方米，B2（体育馆）4567.91平方米，B3（大礼堂）6505.18平方米，B4（音乐厅）1782.36平方米，B5楼5083.53平方米，B6楼3781.62平方米，B7楼5046.48平方米，B8楼3755.26平方米，B9楼6271.44平方米，B10楼4744.71平方米，B11楼5828.4平方米，足球场1980.39平方米，户外环境公共区域清洁。 2.各教学楼栋均设有实训教室，承担学生日常上课、技能实训、对外参观交流、教学检查等多项任务。实训区域设备多、人流量大、清洁频次要求高。 3.卫生间保洁：承担各楼每层1-2个男、女卫生间的清洁维护，做到地面干爽、洁具洁净、无异味、无污渍。 4.垃圾处理：及时清理公共区域及卫生间内的垃圾，严格执行“日产日清”制度，保持垃圾桶（箱）内外清洁，无垃圾堆积。 5.负责清洁区域的安全、维修等报备工作。	打扫区域面积较大，工作量繁重，因为每学期有高三学生，学生在校期间需进行卫生清洁。
		食堂服务	主厨	4						1.菜单体系规划：依据学生营养需求、口味偏好及季节变化，制定科学合理的每周菜单。需满足每餐供应标准：早餐含9个品类，午餐、晚餐各含7个菜品+2个主食，兼顾营养均衡与口味多样性。 2.烹饪质量把控：指导厨房团队开展日常烹饪工作，制定标准化烹饪流程，确保菜品质量稳定、口味统一，符合学生饮食需求。 3.成本精细化管理：在保证菜品品质和食品安全的前提下，合理控制食材采购成本与厨房运营成本，优化资源配置，实现成本与品质的平衡。 4.师生就餐人数平均每日860人左右，菜品种类多，对主厨做菜要求较高。一周供餐时间：周一到周六午餐结束。	学生在校期间，厨师需保障学生正常就餐。
			帮厨	8						1.辅助烹饪操作：全力配合主厨完成菜品制作，承担基础烹饪辅助工作，确保后厨高效运转。 2.食材预处理：负责食材的清洗、切配等前期准备，保证食材干净、处理规范，符合烹饪要求。 3.厨具与环境维护：餐后清洗厨具、餐具，清洁厨房操作台、地面等区域，保持厨房卫生整洁。 4.餐食分发协助：配合完成餐食的分装、分发工作，确保学生有序取餐。 5.早餐时段：4:00-8:30（配合早餐制作与分发，完成餐后清洁）；午餐时段：10:00-13:30（提前备餐，配合午餐烹饪、分发及收尾）；晚餐时段：15:30-19:00（重复午餐工作流程，完成全天最后清洁） 6.学校就餐人数较多，三餐菜品多样，早点准备时间较早。 7.负责操作间安全管理和卫生清洁工作。	学生在校期间，厨师需保障学生正常就餐。
			面点师	2						1.面点制作：负责制作各种中式和西式面点。比如包子、饺子、面条、油条、面包等。 2.食材准备：根据食谱和当天的需求量，提前做好好面粉、水、馅料等各种原材料，并进行清洗、切配和初步加工。 3.售卖服务：在早餐或午餐时间，在指定窗口负责面点的售卖，确保食物保温，并维持窗口的清洁和秩序。 4.早点以面点为主，每天六种早点种类，一周6天早点，午餐、晚餐各两种面食，工作量较大。 5.负责操作间安全管理和卫生清洁工作。	学生在校期间，厨师需保障学生正常就餐。

			保洁员	2							1.日常清洁：擦拭餐桌、餐椅、地面清扫和拖地、清洁门窗和玻璃，以及清理垃圾桶并更换垃圾袋。 2.餐具回收：负责将师生用过的餐盘、碗筷等送到指定的回收点，协助进行简单的分类。 3.公共区域维护：清洁餐厅内的洗手池、镜子等公共设施，确保它们随时可用且干净卫生。 4.消毒工作：定期对餐厅的桌椅、地面、门把手等高频接触的地方进行消毒，特别是在传染病高发季节。 5.协助工作：协助食堂工作人员进行一些简单的准备工作，比如搬运清洁用品，或者在就餐高峰期维持取餐秩序。 6.餐厅占地面积共1900平方米，打扫服务包括餐厅外围四周区域、就餐区、后厨区、餐桌椅等清洁，负责每日餐前、餐中、餐后卫生清洁等工作。 7.负责清洁区域的安全管理和卫生清洁工作。	学生在校期间，保洁员需保障餐厅卫生。
		合计		34								
8	第二中学	食堂服务	主厨师	1							1.参与学校食材验收与把控；2.操作过程卫生监督；3.周期性菜单规划；4.标准化烹饪操作、菜品质量巡检及成本与损耗控制；5.负责后厨团队协作与指导；6.设备维护与安全操作；7.应急处理与配合检查；8.负责餐厅整体管理与运行；9.完成学校关于餐厅运行要求。	学生在校期间，厨师需保障学生正常就餐。
			帮厨	4							1.辅助烹饪操作：全力配合主厨完成菜品制作，承担基础烹饪辅助工作，确保后厨高效运转。 2.食材预处理：负责食材的清洗、切配等前期准备，保证食材干净、处理规范，符合烹饪要求。 3.厨具与环境维护：餐后清洗厨具、餐具，清洁厨房操作台、地面等区域，保持厨房卫生整洁。 4.餐食分发协助：配合完成餐食的分装、分发工作，确保学生有序取餐。 5.早餐时段：4:00-8:30（配合早餐制作与分发，完成餐后清洁）；午餐时段：10:00-13:30（提前备餐，配合午餐烹饪、分发及收尾）；晚餐时段：15:30-19:00（重复午餐工作流程，完成全天最后清洁）	学生在校期间，厨师需保障学生正常就餐。
			面点师	1							1.面点制作：负责制作各种中式和西式面点。比如包子、饺子、面条、油条、面包等。 2.食材准备：根据食谱和当天的需求量，提前准备好面粉、水、馅料等各种原材料，并进行清洗、切配和初步加工。 3.售卖服务：在早餐或午餐时间，在指定窗口负责面点的售卖，确保食物保温，并维持窗口的清洁和秩序。 4.早点以面点为主，每天六种早点种类，一周6天早点，午餐、晚餐必须保证1种以上的面食，工作量较大。 5.负责面点间安全管理和卫生清洁工作。	学生在校期间，厨师需保障学生正常就餐。
			保洁员	2							1.日常清洁：擦拭餐桌、餐椅、地面清扫和拖地、清洁门窗和玻璃，以及清理垃圾桶并更换垃圾袋。 2.餐具回收：负责将师生用过的餐盘、碗筷等送到指定的回收点，协助进行简单的分类。 3.公共区域维护：清洁餐厅内的洗手池、镜子等公共设施，确保它们随时可用且干净卫生。 4.消毒工作：定期对餐厅的桌椅、地面、门把手等高频接触的地方进行消毒，特别是在传染病高发季节。 5.协助工作：协助食堂工作人员进行一些简单的准备工作，比如搬运清洁用品，或者在就餐高峰期维持取餐秩序。 6.餐厅占地面积共1900平方米，打扫服务包括餐厅外围四周区域、就餐区、后厨区、餐桌椅等清洁，负责每日餐前、餐中、餐后卫生清洁等工作； 7.完成学校临时性关于餐厅清洁保洁任务。	学生在校期间，保洁员需保障餐厅卫生。
			洗碗工	2							1.三餐后及时清理餐具残渣，按“初洗→机洗→消毒→漂洗→沥干”流程操作，保障400-450人餐具供应。 2.每日清洁洗碗区及工具，保持清洗、消毒相关区域卫生。符合学校要求。 3.餐具分类存放于专用架，确保餐具无油污、无异味。保持干燥整洁；持健康证上岗，穿戴工服。 4.负责洗消间的安全管理和卫生清洁工作	学生在校期间，洗碗工需保障学生餐具正常使用。
		校园保洁	校园保洁（室内）	2							1.负责整体校园环境卫生和校园公共卫生间清洁，负责教学楼和艺术类楼道、走廊厕所等卫生清洁保持，负责学生宿舍整体环境卫生清洁，做到定时深度清洁、卫生宣传配合、实时保洁与消毒和设施维护反馈。 2.课间10分钟快速清理走廊垃圾； 3.放学后深度清洁（拖地面、擦门窗玻璃、消毒卫生间）。 4.每周1次清理教室外窗台、墙面污渍； 5.雨雪天气及时清理教学楼门口积水、积雪，放置防滑垫。	因为每学期有高三学生，学生在校期间需进行卫生清洁。
		合计		12								
9	各学校	管理人员	综合服务人员	3							1.负责项目日常行政事务管理，包括会议组织、文档管理、印章管理及办公物资采购，进行团队建设，负责项目人员的考勤统计、入离职手续办理及绩效考核数据收集，每人负责8个学校的后勤人员管理、指导、培训等工作，让各学校能进行独立管理，负责项目人员生活后勤保障（如宿舍、食堂管理）配合处理项目行政事务对接。 2.必须有3年及以上相关管理经验。	
		小计		134			/	/	/	0.00		
			企业利润				/	/	/	0.00		
			企业税金				/	/	/	0.00		
			合计				/	/	/			

要求：

一、为确保教育教学顺利开展，供应商在服务前和学校签订责任状。

二、后勤服务期为3年，合同一年一签。

1.初级中学:年度服务不少于10个月，具体服务时段、值守安排以中学教学安排、寒暑假及后勤保障实际需求为准；

2.小学、幼儿园:年度服务不低于9个月，具体服务时长、工作安排以小学、幼儿园教学日历及实际后勤需求为准；

3.中标人需无条件配合学校完成开学前筹备、假期值守、迎检、应急等临时服务需求，不受固定服务时长下限限制。

4.所有人员由服务学校进行监督，在服务期内出现个别服务内容达不到要求或服务质量差，供应商在1周内完成人员调整更换。累计出现3次服务质量差、服务水平达不到甲方招标文件要求，且拒不调整和整改，甲方有权终止合同。

三、所有服务人员不包含食宿，若需用餐的人员需根据服务学校的规定缴纳伙食费，如需在服务学校食堂就餐，统一遵守所在学校食堂就餐管理规定，在指定区域、指定时段文明就餐。

四、所有服务人员必须缴纳职工五险，缴纳标准不低于当地社保最低缴费基数。

五、按月足额发放人员工资，实发工资不低于当地最低工资标准，不得拖欠、克扣员工工资。

六、所有人员必须持有健康证、无犯罪证明等。

七、其他事宜依据招标文件实施，未尽事宜由中标单位与各服务学校进行沟通协定。