**郑州卫生健康职业学院劳务服务项目招标要求（二次）**

一、岗位设置和用工人数：

|  |  |
| --- | --- |
| **岗位** | **人数** |
| 司机 | 1 |
| 医师 | 1 |
| 电工 | 1 |
| 维修工 | 3 |
| 学生宿舍生活老师 | 24 |
| 公共教学部保洁员 | 1 |
| 职工食堂主厨 | 1 |
| 职工食堂副厨 | 1 |
| 职工食堂面点工 | 1 |
| 职工食堂切配工 | 2 |
| 职工食堂帮厨 | 2 |
| 岗位人数合计 | 38 |

二、甲乙双方的权利和义务

甲方：郑州卫生健康职业学院 乙方：劳务派遣公司

乙方按照甲方的岗位要求、工作任务及质量要求，为甲方派遣用工人员并完成工作任务。乙方负责用工人员的招聘培训、纪律督导、工资福利和社会保险。甲方负责用工人员的具体工作安排并提供劳动工具和耗材。用工人员的日常考核由甲乙双方共同实施。用工人员在工作期间发生的人身意外伤害和劳资纠纷，由乙方负责处理。关于甲方现有用工人员的安置问题，由甲乙双方协商处理。

三、用工期限及预算金额

用工期限为2023年9月至2023年12月，合计4个月。预算金额（最高限价）为49.8万元。

四、岗位要求、工作任务及质量要求

1. **司机**

1.岗位要求：

（1）年龄不超过55岁，身体健康。

（2）持有驾驶A照，5年以上驾龄，大巴车驾驶经验3年以上。

（3）能长期值夜班

2.工作任务

（1）按照甲方工作日、节假日、寒暑假的排班时间，完成公务用车的出车任务。

（2）每次出车要做到有记录，任务结束后要向甲方汇报出车情况。

3.质量要求

（1）严格遵守甲方车辆管理有关制度，做到遵纪守法、文明礼貌、安全正点、整洁干净、经常保养、节省油料，保证各项工作顺利完成。

（2）出车时要做到安全行车，出车前做到三查（轮胎、机油、水），行驶中做到三观察（仪表、发动机、底盘等）。

（3）严禁私自出车，酒后开车，私自将车辆交给他人驾驶，私自把车停放在校外过夜，对违反以上情况造成的事故和经济损失、由乙方承担。

（4） 行车发生事故，应及时报交管部门处理，同时报备甲方。凡属个人责任的交通违章罚款，由乙方承担。 司机连续发生责任事故，由乙方调换人员。

**（二）医师**

1.岗位要求

（1）年龄不超过55岁，女性，身体健康。

（2）持有医师执业证，能长期值夜班。

2.工作任务

（1）按规定时间参加值班工作，随时为来诊的师生进行诊治。工作时间内，根据患者需要，及时提供出诊服务。

（2）参与重大突发公共卫生事件及传染病防控工作，发现法定传染病要及时处理并报告甲方。

（3）维护诊室各种医疗器械，确保其能正常使用。

（4）为有需求的师生提供心理咨询，发现异常及时处理并报告甲方

（5）负责诊疗区域环境卫生和防疫消杀。

3.质量要求

（1）认真贯彻执行医师法规定的各项规章制度和医疗技术操作规范，遵守甲方的规章制度，树立良好的医德医风，保护患者隐私，待患者如亲人，全心全意为患者服务。

（2）服务热情，态度和蔼，礼貌待人，衣着整洁，佩戴胸卡，工作时间严禁做与工作无关的事情。

（3）实行首诊负责制，详细询问病史，进行必要的体格检查，做好门诊登记，认真书写门诊病历，对有出诊需要的患者，第一时间出诊，不得拖拉、推诿。对急、危、重症患者及时转诊。

（4）在诊疗过程中，发现法定传染病要及时向甲方报告，做好疫情报告登记，并做好传染病的消毒隔离工作。

（5）严格执行医疗操作常规及医保政策的相关规定，不开大处方，合理用药，认真钻研业务知识，熟悉掌握各项技术操作，保障医疗安全，避免医疗事故及医疗纠纷。

（6）不得私自出售药品，不涂改医疗文件，不出具假证明。

**（三）电工**

1.岗位要求

（1）年龄不超过55岁，身体健康。

（2）持有电工证，能长期值夜班。

2.工作任务

（1）负责主校区和航海路校区的安全用电工作；负责对电工班工作人员的业务指导，对校区内的电路安装、设计，做出科学、适用的方案。

（2）参与全校电路、电器的维修维护工作。

（3）加强对主校区配电室的日常巡视，发现问题及时处理，杜绝隐患，确保用电安全。

3.质量要求

（1）切实按照安全用电的操作规程和标准开展工作，有完善的工作任务，工作记录，重点部位的检查，年检记录。

（2）有积极、认真的工作态度，语言文明，行为规范。

（3）有完善的工作预案，遇到突发停电事件等，要及时妥善处理。

（4）提高服务意识，加强巡视，发现问题，及时解决。遇到师生的求助，及时、热心的提供帮助，解决后顾之忧。

**（四）维修工**

1.岗位要求

（1）年龄不超过55岁，身体健康。

（2）具备熟练的水工维修、桌椅门窗及相关维修技能。能长期值夜班。

2.工作内容

（1）负责主校区和航海路校区的日常维修工作。

（2）加强对主校区的巡视巡检，发现问题及时处理，及时上报，杜绝隐患，确保安全。

（3）加强业务学习，不断提高技能，对校区内日常的维修问题，做出科学、适用的方案。

3.质量要求

（1）切实按照操作规程开展工作，做好工作记录，加强重点部位的检查巡察。

（2）有积极、认真的工作态度；语言文明，行为规范。

（3）提高服务意识，遇到师生的求助，及时、热心的提供帮助，解决后顾之忧。

**（五）学生宿舍生活老师**

1.岗位要求

（1）年龄不超过60岁。男性8人，女性16人。

（2）具有责任心和爱心，组织观念强，能做到关心爱护学生。

（3）有较好的沟通能力，会写字、熟练使用手机（工作拍照记录、工作群消息接收与回复）。

（4）具有健康的体魄和良好的心理素质。

（5）有宿舍管理工作经历者优先录用。

2.工作任务

（1）贯彻落实甲方公寓管理要求，全面落实宿管岗位职责。

（2）全心全意为学生服务，做到服务育人。

（3）负责学生宿舍安全检查、日常管理、配合总务处维修、与保洁人员共同维护宿舍区环境卫生。

（4）做好学生入住的安排、统筹、协调和学生离校工作。

（5）负责处理公寓楼内学生的违纪事件和突发事件。

（6）负责公寓楼内的治安管理、防火防盗、安全隐患排查、意外事故的预防。

3.质量要求

（1）服从甲方工作时间安排，不得出现无故缺岗，在岗期间不得做与工作无关事项。

（2）每天巡楼3次以上，排查安全隐患及违纪现象（需记录）。

（3）每天检查学生宿舍内务，检查是否符合内务管理标准，按标准进行评价（需记录）。对于不合格的宿舍除扣分外，上报甲方。

（4）熟悉楼内布局分布及设施情况，例如：每层的房间数量、配电房位置、消防工具位置、安全通道位置及能否正常使用。

（5）每晚公寓关门后进行至少1次间隔巡楼（需记录）。

（6）每月认真统计本楼各班考核，按时递交本楼各班考核表。

（7）及时、合理地处理宿舍事务及突发事件。

**（六）公共教学部保洁员**

1.岗位要求

年龄不超过55岁，男性，身体健康。

2.工作任务

1. 负责大操场、篮球场、排球场、网球场、羽毛球场地等室外场地的保养、清洁。
2. 对体育场地不定时清理围栏周边杂草，保持体育场地干净整洁。

3.质量要求

（1）有完整工作质量考核记录。

（2）态度热情、语言文明、服装整齐。

（3）环卫设施齐全，保洁设备及工具完整，按工作程序对范围内的场所进行日常定期清扫或不定期的清扫保洁，做到规定场所全覆盖保洁。

（4）有完备的清洁应急工作预案，如遇突发事件或突发检查时，积极配合甲方工作。

（5）具体场地工作要求：

每天提前10分钟将所有场地垃圾清理干净，篮球场地尘土用宽拖把推一遍，地面无尘土、无积水、无垃圾，保证上课正常使用。

排球、羽毛球、网球等场地，周一、周三、周四冲刷洗一遍，地面无尘土、无积水、无垃圾。

篮球场地，周二、周五下午大扫除整体冲刷洗一遍，地面无尘土、无积水、无垃圾。

每天足球、篮球场地不定时清理围栏周边杂草，保持体育场地干净整洁。

**（七）职工食堂主厨**

1.岗位要求

1. 年龄不超过55岁，
2. 持有健康证，五年以上厨师经验，掌握菜品的成本核算。

2.工作任务

1. 根据甲方工作时间安排，按时为教职工供应早餐

和午餐。

1. 根据运营需求、成本、季节变化等因素，与副厨共同商讨制定菜谱。
2. 根据菜谱提前做好出品安排，如食品原材料品种

和用量的确定等，并与副厨师沟通协调对接，确保及时订购所需食品原材料。

1. 熟练使用烹调技术制作菜品，及时根据教职工就

餐需求口味进行调整，不断钻研提升饭菜质量。

（5）按照市场监督管理部门及学校要求，学习并掌握《食品安全法》、《餐饮服务操作规范》等食品操作加工相关规范要求，定期参加食品安全知识培训和考核，以及相关知识竞答比赛等活动。

（6）确保在餐厅后厨使用的设施设备干净整洁，按时参加后厨卫生清理值日工作。

（7）完成甲方安排的临时性工作。

 3.质量要求

（1）合理安排菜品制作时间，确保在学校规定的时间点出餐。

（2）在进入后厨时，应穿工作服、佩戴工作帽和口罩，确保着装规范。

（3）掌握各个菜品的成本核算情况，根据学校教职工餐标做好预算管理和控制成本，合理制定菜谱，同时确保菜品荤素搭配、营养健康。

（4）应熟悉多种菜品的烹调操作方法，确保饭菜品种的多样性和可接受度。

（5）所制作的菜品应具备色、香、味等基本感官要求，且能够及时根据就餐者的口味进行调整。

（6）能熟练使用餐厅后厨各种工具及加工设施设备，熟悉厨房工作流程，确保菜品的顺利制作及出餐。

（7）熟悉各个菜品的特点特色，确保合理的出菜顺序。

（8）应不断学习并掌握食品安全相关法律规范，严格落实各项操作加工要求，禁止使用高风险食品原材料，保障所制作饭菜的质量及安全卫生。

（9）严格按照学校膳食管理部门的食品安全卫生要求，做好餐厅后厨设施设备的维护和卫生保持工作，与其他员工互相配合，确保后厨门窗、烟罩、操作台、燃气灶、地面墙面等区域的干净卫生，且无死角。

（10）与职工食堂其他工作人员和睦相处，合理协调安排工作任务，确保职工餐保障工作顺利进行。

（11）对待工作认真负责，态度热情，语言文明。

（12）确保后厨各项设施设备及工具齐全，无丢失现象。

（13）完成学校要求的临时性工作。

**（八）职工食堂副厨**

1.岗位要求

（1）年龄不超过55岁。

（2）持有健康证，掌握一定的厨房烹饪技能。

2.工作任务

（1）根据甲方工作安排，按时为教职工供应早餐和午餐。

（2）与主厨共同商讨制定菜谱，并根据主厨师的要求，及时下单准备各种菜品所需食品原材料。

（3）每日按配菜清单对送达的食品原材料进行品质验收，确保原材料无腐败、霉烂、过保质期等现象，并详细登记《食品原材料进货查验台账》，对不符合食品安全要求的食品原材料及时作退货处理。

（4）根据主厨师对菜品原材料的需求，指导切配工按照按时完成洗菜、切配工作。

（5）具备一定的烹饪技能，熟悉食物的烹饪要点，协助主厨师完成部分菜品的制作。

（6）按照市场监督管理部门及学校要求，学习并掌握《食品安全法》、《餐饮服务操作规范》等食品操作加工相关规范要求，定期参加食品安全知识培训和考核，以及相关知识竞答比赛等活动。

（7）做好餐厅后厨设施设备的日常维护及工用具清点工作，及时填写《维护记录表》，对出现故障的设备及时上报，确保备餐能够顺利进行。

（8）负责后厨及餐厅卫生清理工作，制作值日安排表，合理分工，确保环境的干净卫生。

（9）完成甲方要求的临时性工作。

3.质量要求

（1）合理安排食品原材料准备时间，确保及时供应各菜品的制作，从而保障在学校规定的时间点出餐。

（2）在进入后厨时，应穿工作服、佩戴工作帽和口罩，确保着装规范。

（3）根据主厨对食品原材料的要求，应至少提前一天在采购平台下单订购所需原材料，确保原材料及时供应。

（4）熟悉各种食品原材料的性状特征，以及预包装食品的合格标准，在食品原料进货查验过程中能及时辨别腐败的食品原料和不符合食品安全标准的预包装食品，坚决杜 绝此类不安全食品进入后厨。

（5）应熟悉食品操作加工各项标准操作规范及流程，在食品原材料清洗、切配及加工等过程中做好监督指导工作，确保整个流程的安全卫生。

（6）具备一定的菜品的烹饪技能，能够根据主厨师的要求按时按质独立完成部分菜品的制作，且应具备色、香、味等基本感官要求，或协助主厨师完成部分高难度菜品的制作。

（7）应不断学习并掌握食品安全相关法律规范，严格落实各项操作加工要求，禁止使用高风险食品原材料，保障饭菜的质量及安全卫生。

（8）严格按照学校膳食管理部门的食品安全卫生要求，做好餐厅后厨设施设备的维护和卫生保持工作，与其他员工互相配合，确保后厨门窗、烟罩、操作台、燃气灶、地面墙面等区域无脏污（油污）灰尘及水渍等。

（9）与职工食堂其他工作人员和睦相处，合理安排工作任务和时间，确保职工餐保障工作顺利进行。

（10）所负责的工作记录表应确保记录标准且完整。

（11）对待工作认真负责，态度热情，语言文明。

（12）确保后厨各项设施设备能够正常运行，工用具齐全且正常使用。

**（九）职工食堂面点工**

 1.岗位要求

（1）年龄不超过55岁。

（2）持有健康证，熟悉各种面食的制作。

 2.工作任务

（1）服从主副厨师安排，按时按质完成布置的各项任务。

（2）根据主副厨所制定的菜谱，能搭配制作合适的面点品种，如米饭、烙饼、包子、花卷、面条、馒头等。

（3）掌握面点成本核算，合理使用原材料，与主副厨师商讨对接，便于总体成本的控制。

（4）能不断钻研，积极听取教职工意见建议，提升面点质量，推出新品种。

（5）负责面点设施设备的日常维护保养和清洁工作。

（6）根据副厨师的值日安排表，完成值日区域的卫生清理工作。

（7）按照市场监督管理部门及学校要求，学习并掌握《食品安全法》、《餐饮服务操作规范》等食品操作加工相关规范要求，定期参加食品安全知识培训和考核，以及相关知识竞答比赛等活动。

3.质量要求

（1）合理安排面点制作准备时间，确保及时供应，保障在学校规定的就餐时间点出餐。

（2）在进入后厨时，应穿工作服、佩戴工作帽和口罩，确保着装规范。

（3）熟练使用多种面点品种的制作工艺，满足职工食堂对面点品种多样性的需求，且制作的面点需具备色、香、味等基本感官要求。

（4）灵活运用面点制作加工技巧，能根据就餐者的口味需求进行适当调整，不断钻研，提升面点质量。

（5）熟练使用职工食堂提供的面点制作相关设施设备、工用具等，确保面点制作的顺利进行以及所制作产品的安全卫生。

（6）应不断学习并掌握食品安全相关法律规范，严格落实各项操作加工要求，禁止使用高风险食品原材料及添加剂，保障面点产品的质量及安全。

（7）使用面点加工相关设施设备及工用具后应确保及时清理，防止面粉长时间附着于仪器导致发霉腐败，引发食品安全问题，同时做好日常使用设施设备的维护保养工作，及时在工作记录表中记录维护保养情况。

（8）与职工食堂其他工作人员和睦相处，及时完成各项工作任务，确保职工餐保障工作顺利进行。

（9）对待工作应认真负责，与人沟通态度热情，语言文明。

（10）严格按照学校膳食管理部门的食品安全卫生要求，做好餐厅后厨设施设备的维护和卫生保持工作，与其他员工互相配合，确保后厨门窗、烟罩、操作台、燃气灶、地面墙面等区域无脏污（油污）灰尘及水渍等。

（11）确保后厨各项设施设备能够正常运行，工用具齐全且正常使用。

**（十）职工食堂切配工**

 1.岗位要求

（1）年龄不超过55岁。

 （2）持有健康证，掌握一定切配技能，能够配合副厨做好菜品的配料。

 2.工作任务

（1）根据副厨的要求，在菜品制作加工之前做好食品原材料的清洗、切配、预加工等准备工作。

（2）协助主副厨对菜品的加工制作，如传递已切配的食品原材料，部分原材料准备量不足时需及时进行清洗切配补充，确保菜品的顺利制作。

（3）每餐出餐完成后，及时清理清洁水池、切配操作台以及后厨使用的工用具和设施设备等，确保后厨卫生的干净整洁。

（4）根据副厨的值日安排表，完成值日区域的卫生清理工作。

（5）在出餐时间段内根据教职工需求为其配餐，并根据饭菜剩余量及时通知主副厨补充。

（6）按照市场监督管理部门及学校要求，学习并掌握《食品安全法》、《餐饮服务操作规范》等食品操作加工相关规范要求，定期参加食品安全知识培训和考核，以及相关知识竞答比赛等活动。

 3.质量要求

（1）熟悉各餐菜品所需原材料的用量，切配要求，在主副厨师制作菜品前，应完成原材料的准备工作。

（2）在进入后厨时，应穿工作服、佩戴工作帽和口罩，确保着装规范。

（3）熟悉各种食品原材料的清洗要点，确保食品原材料清洗干净无杂物。

（4）熟悉各种食品原材料的性状特点，及时丢弃腐败原材料，对于新鲜原料确保去除不可食用部位，充分保留可食部位。

（5）熟练掌握各种刀工及相关操作技巧，能按照主副厨师要求将食品原材料切配至大小均匀且美观。

（6）应不断学习并掌握食品安全相关法律规范，严格落实各项操作加工要求，清洗和切配食品原材料时应注意荤素分开，如使用专用的贴有荤素区分标识的水池分别清洗解冻，日常使用的菜刀砧板容器等工用具也要也要做好荤素区分并按照要求使用，且不得使用高风险食品原材料，确保准备的食品原材料的质量及安全卫生。

（7）严格按照学校膳食管理部门的食品安全卫生要求，做好餐厅后厨设施设备的维护、工用具分类管理和卫生保持工作，与其他员工互相配合，确保后厨门窗、烟罩、操作台、燃气灶、地面墙面等区域无脏污（油污）灰尘及水渍等。

（8）与职工食堂其他工作人员和睦相处，及时完成各项工作任务，确保职工餐保障工作顺利进行。

（9）对待工作认真负责，态度热情，语言文明。

**（十一）职工食堂帮厨**

 1.岗位要求

 （1）年龄不超过55岁。

 （2）持有健康证。

 2.工作任务

（1）负责餐厅教职工就餐区域、收餐处、卫生间、餐厅后厨区域（廊道、门窗、楼梯、库房等）的卫生打扫、垃圾清理、日常消杀通风及记录，确保餐前及餐后的就餐环境干净卫生。

（2）职工食堂出餐前的准备工作，如提前按要求摆放餐用具等。

（3）负责餐用具的回收、清洗、消毒。

（4）负责职工餐厅垃圾桶的清理、消毒及报修工作。

（5）按照市场监督管理部门及学校要求，学习并掌握《食品安全法》、《餐饮服务操作规范》等食品安全相关规范要求，定期参加食品安全知识培训和考核，以及相关知识竞答比赛等活动。

（6）按照相关规范要求对每餐食品进行留样，完善《留样标识卡》和《留样登记表》。

 3.质量要求

（1）工作认真负责，态度热情，语言文明。

（2）工作时应穿工作服、佩戴工作帽和口罩，确保着装整齐规范。

（3）根据学校职工食堂工作安排，不迟到不早退，按时按质完成负责区域的卫生保洁、垃圾清理，确保门窗(玻璃、窗框、窗台、门把手) 无污渍、污痕；天花板无蛛丝、无污尘；地面光洁明亮无死角；指示牌、悬挂牌干净无灰尘等，为教职工营造干净卫生的就餐环境。

（4）确保保洁设施设备及工具的完整，对需要维修更换的工用具及时上报。

（5）与职工食堂其他工作人员和睦相处，及时完成各项工作任务，确保职工餐保障工作顺利进行。

（6）应不断学习并掌握食品安全相关法律规范，熟悉餐厅环境消杀及食品留样的操作标准及要求，并按照要求实施工作任务。

（7）所负责的工作记录表应确保记录标准且完整。