

## 项目概况

本项目为上海市浦东新区开心幼儿园保育员营养员服务项目。预算金额272万元，由评审结果排名第一位的供应商单位负责实施。

### 一、技术要求

1、本项目所委托的服务内容包括：上述岗位的招聘、管理、培训、薪酬福利等工作。相关管理要求严格遵照《中华人民共和国劳动法》、《中华人民共和国教育法》、《中华人民共和国食品安全法》、《上海市学前教育纲要》、《上海市学前教育课程指南》、幼儿园相关工作规程等文件执行。

2、采购人使用人员情况如下：

序号	岗位	人数
1	保育员	24
2	营养员	8

注：以上人员皆需按上海市相关规定依法缴纳社保、公积金等。

3、供应商成交后，须在响应文件中予以书面承诺，否则将被视作未实质性响应采购文件要求。

4、合同期内，如发生工作人员自身原因无法继续为本项目服务时，成交供应商必须立即上报采购人，并根据采购人用工要求在5个工作日内派遣新的工作人员予以接替。更换期间，成交供应商还需提供临时服务人员，保障采购人日常工作正常进行。供应商须在响应文件中予以书面承诺，否则将被视作未实质性响应采购文件要求。

5、保育员工作内容要求和安全防范要求

5.1 保育员工作内容：

保育员基本职责(参考《幼儿园工作规程》)

1) 热爱本职工作，遵守教工行为规范，遵守幼儿园规章制度，贯彻执行《幼儿园工作规程》和园方保教目标。全心全意为幼儿服务，持有保育员、上岗证、健康证。

2) 做好环境卫生保洁工作，负责本班房舍、设备和包干地区环境的清洁卫生消毒工作，保持室内环境整洁。妥善保管幼儿物品和相关的设备用具，发现损坏及时报修。

- 
- 3) 本班教师的指导下，与教师共同管理幼儿生活，并配合教师组织保教活动。
  - 4) 熟悉本班的基本情况，初步掌握幼儿生理和心理保有的基础知识。
  - 5) 积极参与配合班级家庭教育工作。
  - 6) 要善于观察及时发现幼儿情绪、身体等方面异常情况，及时与班主任保持联系，并采取措施。
  - 7) 协助教师准备保教活动的教玩具。
  - 8) 协助教师促进幼儿身体正常发育和机能的协调发展，增强体质，培养良好的生活习惯、卫生习惯和参加体育活动的兴趣，发展幼儿智力，培养正确运用感官和运用语言交往的基本能力，增进对环境的认识，培养有益的兴趣、求知欲望和动手能力。
  - 9) 园所有重大活动或突击任务时能积极主动配合工作。
  - 10) 在保健教师和本班教师指导下，严格执行幼儿园安全、卫生保健制度。

保育员协助教师开展学习、运动、游戏、生活时，工作要求请参阅教师一日工作常规。以上为保育员工作基本要求，一级园、示范园保育员工作参照等级验收标准执行。

## 5.2 保育员常规工作要求和生活管理

- 1) 做好餐前、餐后的生活管理。掌握班级幼儿的进食量，对于个别特殊幼儿给予关心和照顾，分发“病号菜”，配合教师指导幼儿养成良好的进餐习惯。
- 2) 为幼儿创设空气流通、温度适当的午睡环境，准备与整理所需的床铺和被褥，配合教师指导幼儿养成良好的午睡习惯，做好幼儿起床后的帮助指导工作（穿衣穿鞋后再整理被褥）。
- 3) 夏日每日用温水擦拭席子，一周消毒一次。秋冬季节床垫套每半月洗一次，垫子、小被子每两周至少晒一次。根据园所实际情况做好每两周一次的被褥发放与整理工作。
- 4) 户外活动时，协助教师做好场地、运动器具等准备工作，加强对幼儿的生活护理，做好户外活动“三位一体”工作。
- 5) 细心护理幼儿盥洗、喝水、饮食、大小便等活动。
- 6) 预防消毒
  - 做好预防性的消毒工作，发现传染病时在保健老师的指导下，加强消毒工作。

- 
- 在幼儿用膳、点心前20分钟至半小时消毒桌面，保持幼儿餐厅地面、桌面清洁、无油垢。
  - 在两点一餐前保育员应用肥皂、流动水清洗双手。带好工作帽、口罩、围裙。
  - 做好幼儿毛巾、杯子、茶壶、茶杯架、餐巾每天清洗、消毒。
  - 每天在幼儿离园后对幼儿的卧室、活动室进行消毒。

#### 7) 辅助清洁

- 保持活动室的环境清洁，坚持天天打扫，做到无垃圾，无积灰，窗户清洁明亮。
- 坚持每天2次(幼儿入睡后、离园前)清洁幼儿专用盥洗室，保持干燥无异味，盥洗室所需物品不断档(擦手毛巾、手纸、洗手液)。
- 做好所负责的专用活动室的清洁整理工作，定时打扫，确保环境整洁。

#### 8) 其他工作

- 严格执行园(所)安全、卫生保健制度。
- 及时处理好幼儿呕吐、大小便在身的清洁洗净后让家长带回家。
- 保证幼儿足够的饮用水，温度适中。
- 对易热、易碎、尖锐物品及热源物品要慎重安放。不带进教室。
- 要善于观察及时发现幼儿情绪、身体等方面异常情况，及时与班主任或保健教师联系，并采取措施。
- 协助教师准备保教活动的教玩具。
- 发现传染病时应及时向园长、保健老师汇报。并进行单独的彻底消毒工作。

#### 9) 环境卫生与安全

整理、清洁教室，幼儿卧室，专用活动室等，做到无尘、无味、无污垢，保证幼儿园环境的清洁与卫生。

#### 10) 严格执行园所卫生安全制度

- 确保教室内不出现尖锐及破损的物品，发现后及时上报维修。
- 确保热源不进班。(茶水桶、幼儿饭菜汤、自己的水杯等)。
- 观察幼儿饮食、体温、精神、睡眠、情绪等状况，发现异常情况及时与班级教师、保健教师联系，发现传染病及时汇报。

#### 11) 清洁与消毒

- 
- 按时对教室、玩具等物品进行清洁与消毒，操作规范。如发现传染病则在保健教师指导下进行班级环境的终末消毒；传染病期间，加强消毒工作。
  - 按要求做好两点一餐前桌面的消毒工作，操作规范。
  - 每天2次(幼儿入睡后、离园前)清洁与消毒幼儿专用盥洗室保持干燥无异味。
  - 幼儿所用物品按要求及时进行清洁与消毒，操作规范。
  - 及时处理幼儿的呕吐、大小便的清洁与消毒工作，帮助幼儿换尿衣尿裤。
  - 认真做好班级消毒记录和饮用水记录。

#### 12) 物品准备与管理

- 保证幼儿足够的饮水，温度适宜，不烫手为准。
- 盥洗室所需物品提供及时，不断挡(擦手毛巾、手纸、洗手液)。
- 管理好班级的清洁卫生用品。
- 协助教师准备好一日活动中所需的保教用品。

#### 13) 其他

- 提高自身业务水平，积极参加园内组织的各项培训。
- 园所有重大活动或突击任务时能积极主动得配合工作。

### 6、营养员工作内容要求和安全防范要求

#### 6.1 营养员工作内容营养员基本职责：

- 1) 热爱幼儿，热爱本职工作，全心全意为幼儿服务，品德良好，忠于职责，自觉遵守幼儿园规章制度，并受过相关职业培训(中式烹调师)，身体健康。
- 2) 熟悉并掌握幼儿营养学基本知识和必要的烹调技能:根据不同幼儿的生长需要，提供符合幼儿生长发育需求的，色、香、味、形俱佳的菜肴，提供病号菜。会自制幼儿喜爱的菜肴和点心。主动了解幼儿进餐情况。
- 3) 根据幼儿不同年龄特点、饮食心理特点、季节特点，制定膳食计划，合理安排幼儿食谱，保证膳食的质量。
- 4) 严格执行选配、验收、保管制度，杜绝变质食品，防止食物中毒事件的发生。食品每天留样，做到每天每种食品留样200克，时间为48小时。冰箱内保持清洁，不得放个人物品。每天根据需求领用材料，师幼用品分开，同时用后放回原处。做好台账记录。

- 
- 5) 严格遵守“食品卫生法”、幼儿园食品卫生制度。定期进行健康检查。做好个人卫生，做到“四勤四不”、“三白”，如厕必须更衣。
  - 6) 加强物品管理，做好厨房安全清洁工作，有防“四害”、“防火”措施。厨房设备、设施专项专用并有专人保管，标记明显并有固定安放点。
  - 7) 努力学习专业知识和技能，提高文化水平和专业水平，按时参加并完成规定的岗位培训。

## 6.2 营养员常规工作要求

### 1) 上岗准备

- 每天早上换好干净的工作服。上进行健康自检并做好记录。做到“三白”：白衣、白帽、白口罩。
- 做到“四勤四不”：勤理发、勤换衣服、勤洗澡、勤剪指甲：不留长指甲、不涂指甲油、不戴戒指及手链。脱下工作服，便后用肥皂、流动水洗手。
- 上厕所前必须操作规范，严格按照食堂一条龙的规范操作，符合卫生管理要求，生熟严格分开。

### 2) 清洁消毒

- 严格做好自我晨检，坚决做到不符合要求不上岗。上岗前换好干净的工作服，戴好工作帽。做到三白：工作服白、工作帽白、口罩白。“四勤”：勤理发、勤换衣服、勤洗澡、勤剪指甲。
- 每周一次大扫除。擦熟食间、生食间。营养室的纱窗及玻璃窗，做到窗户明净，门上无油垢。每月次室内外掸灰，擦日光灯、电扇等，定期对环境进行打扫，保持室内外无积灰。
- 严格按照要求做好营养室操作间的环境和设备消毒，保持室内空气流通、地面干燥，同时做好消毒记录。
- 食具及餐具用清洗液消毒。严格按照煮沸与蒸汽消毒的相关要求。

### 3) 食品验收

- 做好索证及每日登记，查验生产日期、保质期等内容，配合保健老师做好台账。
- 仔细核对食品品种、数量和质量，发现不妥，立即处理，及时调整。
- 食品采购必须定点，供货单位必须持有有效的卫生许可证和食品经营证，不合格食品立即退货，并做好记录。通知送货单位，重新送货。

---

#### 4) 食品加工

- 按幼儿年龄特点与卫生要求操作，按要求清洗荤蔬菜，根据幼儿年龄特点切荤蔬菜及烹饪、平衡膳食、健康科学烹饪，做到色、香、味俱全。
- 兼顾米面、干湿、荤素、粗细、甜咸、蔬菜等搭配，每周自制点心三次。

#### 5) 验发备餐

- 发出去的食品要保持适宜温度，按季节做到冬暖夏凉。
- 按班级实际出勤人数，按规定时间进行分发餐具、饭菜、点心或水果，做到不多余、不浪费。
- 做好食品留样及记录工作。
- 观察幼儿的用餐情况。
- 征求老师和保育员对幼儿用餐的意见，便于调整改进。

#### 6) 食品及厨房安全

- 按规范操作幼儿每天的膳食烹饪，烧熟煮透，生熟分开，防止食物中毒。
- 安全使用电器、煤气，随时检查各种电器、炉具、煤气保育员工作内容要求和安全防范要求。

#### 7) 安全防范

- 员工在工作中必须安全第一，严格按照安全细则要去操作。

#### 8) 安全细则

- 禁止在工作场所吸烟。
- 禁止将任何东西堆放在安全门及安全通道前，以免堵塞。
- 所有员工必须保证自己及同事的安全，对任何可能引起危险的操作和事件或安全隐患要提出警告；严重的应报告部门主管。
- 员工必须熟悉本工作区内灭火装置的位置以及应急设备的使用方法。
- 员工应遵守工具、设备设施的安全操作说明。
- 员工在各自的岗位区域内应积极参与意外事故，并服从统一调度。
- 员工有义务将任何园所安全隐患及安全事故上报园所安全领导小组。
- 若有员工在操作中受伤，应积极做好护理工作，严重的即时送医院治，并第一时间通知幼儿园及公司领导。
- 幼儿园方不得安排员工去从事不在工作范围内有技术难度或具有安全隐患的其他工作。

---

9) 临时用工要求:

- 为配合园方工作需要,在园方举办大型活动或其他特殊情况下,园方将提前7天告知具体人员需求,中标人需按要求及时提供临时服务人员,临时服务人员的情况不得低于其投标文件所承诺的标准。临时用工费用按工时计取,按实结算。

### 三、其它

- 1、本项目服务期限:2026年9月1日至2027年8月31日止。
- 2、服务方案须包括公司概况、服务过程方案、相关业绩、单位资质证书、质量目标、管理承诺、应急预案及奖惩措施等内容。
- 3、在报价以及项目实施管理过程中,遇国家政策、法规对行业有特殊管理规定,并与采购要求不一致时,以国家规定为准。成交供应商在严格遵守国家有关政策、法规的基础上,提供服务。
- 4、本项目预算272万元。供应商报价不得超过预算金额,否则将被视作未实质性响应招标文件要求。
- 5、付款方式:每月按实结算。
- 6、供应商须在投标文件内列出最近三年类似项目的业绩和相关证明(中标通知书或采购合同)。
- 7、供应商中标后一律不得将服务内容转包,一经发现,采购人有权终止协议,而由此造成的一切经济损失,由中标人负责赔偿。
- 8、中标人必须在采购人领导下开展服务工作,并接受其指导与监督,同时需遵守采购人各项内部规章制度。
- 9、中标人应及时开展服务工作,根据项目实际,定期报送项目进度情况,确保按时完成服务任务。