**服务要求**

一、服务需求

1. 供餐模式可参考下表，但不限于下表所列内容，可由食堂服务方提出更优方案。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序** | **时间** | **模式** | **标准** | **内容** |
| 1 | 早餐 | 零点 | 合理定价 | 主食4种、汤粥3种、营养品2种、小菜2种、咸菜2种 |
| 2 | 午餐 | 零点 | 合理定价 | 主荤3种、副荤3种、素菜2种、水果2种、主食3种、咸菜2种、汤粥自助 |
| 套餐 | 不超15元 | 每日2套（其中1套为回民餐），每周内菜单不得重复，竞标方自行搭配每套主荤1种、副荤1种、素菜1种、主食1份，汤1份； |
| 风味小吃 | 不超12元 | 面食为必备品种，其它小吃种类不少于2种，可以由餐饮公司自行制作 |
| 3 | 晚餐 | 套餐 | 不超15元 | 每日2套（其中1套为回民餐），每套主荤1种、副荤1种、素菜1种、主食1份，汤1份；每日晚餐种类应区别于当日午餐菜品 |

2. 便利店经营范围：副食、香烟、矿泉水、饮料、雪糕、米面油等。

二、服务要求

**1.人员任职要求**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 岗位名称 | 人数 | 要求 | 是否接受退休人员 |
| 1 | 食堂服务 | 18 | 1. 现场所有员工平均年龄不得超过45周岁；

（2）具有一定的行业工作经验；（3）身体健康，五官端正，无不良嗜好；（4）持有区县级（或以上）卫生防疫部门出具的健康证；（5）厨师长兼炒锅厨师持三级以上（含三级） 《中华人民共和国职业资格证（中式烹调师）》；（6）面点厨师持三级以上（含三级）《中华人民共和国职业资格证（中式面点师）》。 | 否 |
| 合计人数 | 18人 |

**2.菜肴质量**

1、熟练掌握调剂出餐花样，讲究营养口味，做到饭热菜香，保证合理用餐。

2、出餐符合卫生要求，不烧腐败变质食物，杜绝食物中毒和肠道传染病。

3、严格按照菜单出餐，如需调整须经采购方同意。

4、食堂所需菜、米、油、盐、酱、醋等均从正规销售渠道进货。

5、每周需更新菜品种类，菜品重复率每周不能超过40%

**3.服务质量**

1、态度热情，服务周到，方便就餐。

2、每周菜单公示，菜品不重复；主动征求就餐人员对菜品的意见，并加以改进。

3、坚持少油、少盐原则，荤素搭配、甜咸搭配，粗粮细作，提供绿色、健康食品。

**4.就餐环境**

1、认真搞好分餐区域环境卫生、讲究个人卫生，厨房操作间、餐厅内外保持清洁、整齐，工作时须着专用工作服。

2、餐（饮）具使用前必须洗涤、消毒，符合国家有关卫生标准，未经消毒的餐（饮）具不得使用。

3、灶具做到每餐清洁，不锈钢表面光亮如新，不沾油腻；炉灶每天擦拭，做到内外如一；排烟机每天分上下午两次擦洗干净。每周定期对灶台进行彻底保洁。

4、不锈钢橱柜、冷冻箱、冰箱、消毒柜每天整理、内外保持清洁，每周进行一次大扫除。

5、操作间、储物间、分餐区、餐厅的地面、墙面、门窗每天保洁，做到整洁明亮。

6、定期进行排油烟设备清洁服务，确保厨房食品安全及消防安全。（相关费用由乙方承担）

**5.管理制度**

1、严格执行《食品卫生法》，食堂人员均应持健康证上岗。

2、遵循采购方消防安全制度、食堂管理制度等相关规定。

3、食堂物品采购实行专人负责、专人保管，分类摆放。实行严格的验收、过磅、签收制度。

4、制定相应食堂卫生制度、物品采购制度、进出库管理制度等。

5、设立进出库物品明细账，坚持每月一次盘仓查库制度，编制盘仓明细表。

6、坚持食品留样制度。

**6.实施措施**

1、严把进货关，做到分工具体，责任明确。

2、严把处理关。进入厨房的菜品，在细加工之前，一定摘好洗净，在干净的水池中清洗过滤。做到生熟食分开，容器分开，工作区分开，杜绝交叉感染。

3、厨房要保持设备整洁。工作台、餐具、炊具、地面、墙面按时清洁消毒，干净无异物。冰箱保持干净卫生，分档分类存放食物（生熟分开、肉类、鱼类、海鲜类等分档分类保存）。

4、供应商需与采购方签订安全责任书，厨房人员应熟练掌握消防安全常规常识，严格执行消防安全标准，做到人走灯灭，人走水停。注重节俭。

5、厨房设备的日常保养、检查及故障的维修等工作，如故障超出维修能力范围外可申报采购方。

**7.费用结算**

1、招待餐：在日常访客、外来宾客接待用餐方面，投标人应按照采购人提出的标准执行，费用另算。

2、投标人开具增值税普通发票送至采购人，采购人以电汇、支票或银行承兑汇票方式支付投标人，采购人在收到发票后90日内结算付款。逾期付款应承担付款金额每日万分之四的违约金。