

服务范围：负责局大楼三楼内部食堂食材食品的加工、烹饪、制作及日常运行管理服务，确保食堂的食品安全、环境卫生、服务质量。

服务要求：

基本情况：现有局机关干部职工 280 人左右就餐（不包括物业、食堂工作人员），大餐厅每天供应早、中、晚餐；小餐厅根据需求安排用餐服务。

| 类别 | 就餐人数 | 供应品种 | 备注 |
|-------------------|---------|----------------------------------|-------|
| 早餐 8:00-8:45 | 200 人左右 | 两面食（面条及其他）、两点心、两素菜、粥、粗粮、鸡蛋、豆浆、牛奶 | 周一至周五 |
| 中餐 11:30-12:30 | 260 人左右 | 两大荤、一小荤、两素菜、汤、糕点、粗粮、粥、米饭、水果 | |
| 晚餐 17:00-17:30 | 120 人左右 | 一大荤、一小荤、两素菜、汤、米饭 | |
| 点心 | 300 份 | 周末供应 | 周五 |

4、人员配置：

| 序号 | 岗位 | 人数 | 要求 |
|----|-------|----|-----------------------------------|
| 1 | 负责人 | 1 | 具备三年以上餐饮管理工作经历 |
| 2 | 厨师长 | 1 | 具备厨师长岗位三年以上工作经历，烹饪专业学历，持有中式烹调师证书。 |
| 3 | 厨师 | 2 | 具备三年以上工作经历，持有中式烹调师证书。 |
| 4 | 点心师 | 2 | 持有面点师证书 |
| 5 | 包厢服务员 | 1 | 具备二年以上餐饮工作经历 |
| 6 | 切配工 | 3 | 具备三年以上工作经历 |
| 7 | 后勤保障 | 5 | 具备二年以上餐饮工作经历 |
| 小计 | | 15 | |

5、以上人员配置为最低要求，供应商投标时不得少于上述人员配置人数及要求。

6、所有工作人员必须身体健康，政治思想好，业务素质和工作责任心强，具备相应的能力和经验，经过岗前培训合格才能上岗。

7、服务期间，供应商对员工的安全负责，如因安全作业或安全预防措施不到位，造成的一切安全责任由供应商承担，与采购人无关。

8、供应商所有员工必须持证上岗（包括职业资格证书和有效健康证），注重个人卫生，上班期间必须穿统一的工作服，戴工作帽、工号牌，同时窗口人员必须戴口罩、卫生手套。

9、供应商及其员工不得私拿、私吃食堂物品、食品，否则采购人有权进行处罚。

10、供应商及其员工要自觉遵守采购人的各项规章制度，遵纪守法，遵守职业道德，不得泄露任何公务秘密。

11、供应商所有员工必须经过采购人及相关管理部门的入职审核，未通过审核的员工，采购人有权要求供应商按法律法规予以更换或辞退。供应商所有员工须报采购人备案，自觉维护采购人形象。

12、供应商必须严格按照《中华人民共和国劳动法》及相关规定，规范用工及支付职工薪酬，必须符合本地最低工资标准和社会保险缴费要求，不得拖欠克扣员工应有待遇，确保职工的相关权益，从而保证用工合法性和人员队伍稳定性。如因用工不规范或薪酬问题等产生的纠纷与采购人无关，由供应商负责解决。如发生债权、债务纠纷和工伤等责任事故，均由供应商负责承担。

服务时间：服务期限3年，合同一年一签。首年度合同的前三个月为试用期，试用期满经采购人考核合格后，合同方为有效。服务期内，采购人对供应商进行考核，考核合格后可续签合同；考核不合格，采购人不再与供应商续签下年度服务合同。如遇政策变化，采购人有权解除合同。

服务标准：

1、服务热情、耐心、细致，语言文明礼貌，态度亲切友好；仪容仪表端庄大方，干净整洁，着装规范。

2、服务技能娴熟，工作效率高，分菜快速均匀，刷卡结算快速准确；按规定时间提供餐饮服务。

3、菜品品种丰富，定期更新菜品，积极创新菜肴品种，每月推出一款新品菜肴，根据季节变化推出适宜菜品。

4、严格把控食材质量，强化原材料质量控制；加强食品保存管理，食品生

熟分开存放，成品半成品加膜加盖存放；强化菜品制作流程监管，拣洗干净，无黄叶、草、虫、杂物等，菜品半成品丝、片、块、段均匀，符合标准。

5、精心组织厨房生产，严控菜品质量，菜品主辅料配比、调味品配比科学合理，菜品成品色、香、味、型俱佳，荤素品种搭配合理；保证饭菜供应，每天制作包子、水饺和馄饨等点心数量不得低于规定标准，点心成品造型美观、馅心口味合适，服务时间内保证饭菜供应充足，不得出现断供现象。

6、严格控制菜品单次烹饪数量，蔬菜类菜品一次烹饪完成，衔接时间控制合理，不得出现菜品出锅时间过长、菜品不新鲜或大量浪费现象；注重现场菜品保温管理，及时按规定加热，不得出现冷饭冷菜现象。

7、食堂环境卫生干净明亮、整洁有序，大厅天花板、装饰物、墙壁及门窗无污迹，桌椅无污迹油迹，服务台面、垃圾桶表面、服务台玻璃表面无污迹油迹；食堂内无蚊蝇、蟑螂、老鼠等。

8、厨房环境干净整洁，工作区无杂物，物品按规定归类定位放置，收工后及时整理清洁厨房地面、炉灶；泔水、垃圾等废弃物应按规定存放，当餐及时清除，无明显异味。

9、加强员工健康及卫生管理，身体健康及穿戴符合要求。员工不得化浓妆、不得使用气味怪异或浓烈香水，不得留长指甲、涂指甲油、纹身，男同志不得留长发、长胡须；食品操作、传菜及服务人员应按规定佩戴一次性手套、口罩；员工有发热、腹泻等有碍食品卫生病症的，应及时调离工作岗位。

10、厨房物品按要求管理到位，加工现场井然有序。收工后刀具及砧板应及时清洗干净，按规定侧放或悬挂；调味品使用后应按规定管理，调味罐周边清理干净整洁；烹调用具、清洁用具及车辆使用后应及时清洗干净，按规定位置归放。

11、储物柜、盛器、容器、餐具管理规范，干净整洁卫生。储物柜内物品摆放整齐有序，按规定贴好标识；盛器、容器应清洗干净，无污迹；餐具应清洗干净，用纱布覆盖分类平整堆放，无污迹水迹。

12、严格食品安全管理，贯彻食品安全管理规定，遵循食品安全管理要求。做好蔬菜农药残留检测及记录，不得不检或漏检，不得不记录或记录不全；做好食品留样及记录工作，不得不留或漏留，不得不记录或记录不全；按规定使用调味品及添加剂。

13、加强工作服务区域安全管理，杜绝安全事故。天然气使用过程中现场必须有人员在场，餐后及时关闭水电气开关，熟练掌握现场灭火器使用方法，服务时间结束后及时锁闭食堂门窗。