**采购内容及技术要求**

**一、工作概况**

为满足机关工作人员用餐的实际需求，提高服务品质和效率，不断优化餐饮服务，为机关工作人员提供更加优质、高效、安全的餐饮服务。通过政府购买服务方式，推行机关餐饮市场化，有效整合利用社会资源，发挥市场机制优势，提高公共服务水平和效率。

**二、服务范围**

机关餐厅分为两部分，一是新街办机关餐厅位于斗门街道鱼斗路镐京什字东1号（原镐京中学）；二是老街办机关餐厅位于斗门北街34号。具体服务要求如下：

1.餐厅服务人员的管理。

2.餐厅就餐区及操作间卫生的清洁。

3.餐饮原材料及食材的采购，食谱的制定。

4.定期收集用餐人员的反馈意见，对餐饮服务进行持续改进和优化，以满足甲方用餐人员的需求。

5.提供2个餐厅300人(早、中、晚)职工餐。

6.提供菜品不少于以下品种:

（1）早餐: 3个菜品、1种主食、1种汤粥。

（2）中餐: 米饭（四种菜品,两荤两素）、面食或小吃；1种汤类，1种粗粮或1种水果。

（3）晚餐: 2个小菜、1种主食、1种汤粥。

7.供餐时间：按甲方要求供餐。

8.菜品种类每餐应经常轮换，一周内做到不重复。

9.需对每日加工菜品进行留样。

10.应配备餐厅主管至少1名，厨师至少3人，帮厨至少6人。

11.膳食供应时间：按甲方具体要求执行。

**三、服务要求**

1.负责餐厅相关业务制度、工作标准制定，流程的拟定、编制，食材采购、制定食谱，餐厅的检查与监督；

2.具有良好的卫生和营养意识，烹饪基本功好，根据需要加工各类面点及小吃；

3.按规定着装，保持仪表、仪容整洁；

4.了解和熟悉食品材料的产地、规格、质量等，收货时查看生产厂家、厂家地址、生产日期，索要肉类检验检疫票；

5.餐厅原材料采购流程合法合规，必须保证餐厅菜品及服务质量，不得因食品原材料价格的波动降低菜品质量。严控采购渠道，米、面、油、肉、蛋、奶的品牌均要求采购一线品牌，需冷链配送的均要保证冷链配送，确保产品质量和食品安全；

6.荤、素菜清洗池分开；蔬菜做到先浸泡30分钟，再清洗然后过净，荤菜在固定池里清洗干净，分类摆放整齐,不得落地；

7.蔬菜加工做到：一拣、二洗、三切的工艺。蔬菜应无烂叶，泥沙、杂质、昆虫；

8.荤菜加工，对动物性食品应无血、毛、污、病灶、伤斑。内脏必须洗净，应无甲状肾上腺和病变淋巴结等有害腺体；

9.不得滥用食品添加剂；

10.厨房烹调加工食物用过的废水必须及时排除，及时清理本区域垃圾；

11.完成上级领导安排的其他工作任务。

**四、服务期**

自合同签订之日起一年。

**五、付款方式**

每季度服务完成后的10个工作日内，乙方开具符合甲方要求的发票，甲方收到发票经核对无误后，10个工作日之内向乙方支付上季度服务费。考核费按照季度综合考评结果，在合同到期后统一核算审定，一次性支付给乙方。