**食堂外包要求**

人员配置要求：管理人员1名，厨师3名，勤杂工3名，服务、售饭人员3人（含桌餐服务），面点师2人，共计12人。（年龄要求男周岁60以下，女周岁50以下）

公司提供厨房、餐厅、厨房现有设备，负责水、电保障；承包方负责天然气购买、食材采购、加工、制作、销售等，负责食堂人员工资福利，自负盈亏，负责食堂设施维修，隔油池、食堂下水管线、排油烟系统定期清理。

1.承包人应具备为合法独立的企业法人单位，具有履行合同所需的财务、技术和生产能力。具有一定资金基础，有充足的流动资金，熟悉职工食堂经营管理，具有食堂经营的合法资格。开具餐饮服务费增值税发票（疫情期间执行国家政策）。

2.餐饮管理公司工作人员要具有餐饮服务工作经验，与员工签订合同，须为员工办理健康证，并缴纳意外保险且保额不低于100万元；餐饮公司为食堂缴纳食品安全责任保险；厨师须持有国家承认的职业资格证书（中式烹调师证）；面点师需持有国家承认的职业资格证书（中式面点师证）。

3.食堂食材要从正规、有资质商家采购,米不低于3元/斤，参考种类盘锦蟹田大米、五常五星香米、金龙鱼长粒香米；面不低于2.3元/斤，参考种类古船富强粉、中裕特精小麦粉、五得利高精小麦粉；食用油不低于70元/5L/桶，食用油要求非转基因，种类可参考金龙鱼黄金比例调和油、鲁花食用调和油、中粮压榨葵花籽油；蔬菜、海鲜、肉类（必须附检疫合格证）等副食，必须确保食材新鲜，并在保质期内。

4.饭菜品种要做到多样化，按要求更新菜单（不超过1个月更新一次），菜价合理且相对低廉，按公司要求定价；正餐每餐保证不少于8个热菜，2个凉菜，主食不少于6种，水果不少于1种，菜品要做到色、香、味搭配合理，符合营养科学（每日至少提供免费汤1种，夏季6-8月每日免费提供绿豆汤）。早餐汤类不少于6种，主食不少于6种，炝拌菜不少于2种，免费提供咸菜不少于1种，菜品要做到色、香、味搭配合理，符合营养科学。晚餐可结合具体情况调整为不少于4个热菜，2个凉菜，主食不少于4种。

5.食堂销售职工食品，不得高于当地超市价格。

6.承包方要定期对公司人员进行培训，提升服务水平，工作期间要文明、礼貌。

7.承包方要保证餐厅地面、墙面、餐桌、冰柜、灶台、窗帘、库房等处干净整洁、确保卫生无死角。

8.承包方要积极配合公司食堂管理人员及管理部门监督检查工作落实，按要求做好规范化提升工作。具体考核按照餐饮服务考核表进行月度考核。

9.承包方负责提供清洁用品，包括洗手液、卫生纸、抽纸、餐巾纸等。

10. 整个食堂灭虫、灭鼠、灭蟑等卫生防疫、就餐防疫必须达到当地卫生局制定的标准，规范经营，我方有权定时检查。

11.承包方要有一定的服务保障能力，能同时满足服务4桌外来客饭（大约50人）。

12.承包方严格遵守食品管理相关法律法规，遵守公司各项管理规定。保证菜品新鲜，杜绝隔夜菜品。

13.承包方人员食宿，自行解决。

**附件1：**

**菜品菜价示例表**

**注：此表包含种类仅限于参考，价格为固定价格不随季节变化。职工购餐时可选择购买半份或一份，每日需至少提供一种主菜。**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **种类** | **价格** | **菜品** | **份量** | **备注** |
| **素菜** | **3.2元/份** | **土豆炖茄子** | **4勺/份** | **约500g** |
| **葱爆豆腐** | **4勺/份** | **约500g** |
| **酸辣白菜** | **4勺/份** | **约500g** |
| **肉菜** | **4元/份** | **菜花炒肉** | **4勺/份** | **约500g** |
| **杏鲍菇炒肉** | **4勺/份** | **约500g** |
| **肉丝炒尖椒** | **4勺/份** | **约500g** |
| **主菜** | **5.4元/份** | **腔骨** | **3块** | **约300g** |
| **鸡翅根** | **3个** |  |
| **鱼块** | **3块** | **约400g** |
| **主食** | **0.8元/份** | **米饭** |  | **约450g** |
| **0.5元/个** | **馒头** |  | **约150g** |
| **0.5元/张** | **大饼** |  | **约140g** |
| **6元/碗** | **面条** |  | **大碗** |
| **其他** | **1元/个** | **卤鸡蛋** |  |  |
| **0.7元/个** | **煮鸡蛋** |  |  |
| **0.3元/块** | **酱豆腐** |  |  |
| **免费** | **咸菜** |  | **约30g** |
| **0.5元/份** | **炝拌菜** |  | **约50g** |
| **0.5元/份** | **八宝粥** |  | **约500g** |
| **0.4元/份** | **小米粥** |  | **约500g** |
| **2元/份** | **豆腐脑** |  | **约500g** |
| **2.5元/份** | **馄饨** |  | **10个/份** |
| **0.5元/份** | **豆浆** |  | **约500g** |

**附件2：**

|  |
| --- |
| **餐饮服务考核表** |
|
| **考核月** |  | **考核区域** | **职工食堂** | **本人签字** |
| **考核方** |  | **考核金额** | **（20元/分）** |  |
| **考核范围** | **考核细则** | **次数** | **扣分** |
| **仪容仪表** | **工作时间须穿统一工服，带口罩，未按要求着装发现一次扣1分。** |  |  |
| **职工窗口售饭时必须面带微笑，使用礼貌用语，未进行微笑、礼貌服务一次扣1分。** |  |  |
| **桌餐需有专人服务到位，主动倒水、收拾餐余垃圾，发现服务不到位时一次扣5分。出现接待失误一次扣20分。** |  |  |
| **餐饮服务** | **按制定菜谱的执行，发现未执行一次扣5分。** |  |  |
| **桌餐服务员在开餐前用品未准备齐全，发现一次扣2分。** |  |  |
| **卫生情况：餐厅地面、玻璃、墙面、自助餐台、餐桌、冰柜、冰箱、消毒柜、灶台、窗帘、卫生间、收餐车、餐食台、开水器、库房不整洁卫生、有死角，发现一处每次扣2分** |  |  |
| **每餐保证菜品新鲜，不得售卖剩菜，发现一次扣10分。** |  |  |
| **每餐收回的餐具、用具立即清洗，不得隔餐隔夜。如有不干净、未消毒的餐具，发现一次扣5分。** |  |  |
| **客饭和职工餐保证菜品充足，出现延误职工和客人用餐每次扣5分；菜品有异物、脏物每次扣10分。** |  |  |
| **菜品留样不规范、不齐全，留样记录不准确完成，发现一次扣2分。** |  |  |
| **原材料食材发现过期、不新鲜变质；蔬菜变黄、腐烂；散装食品未加盖存放，若发现一次扣5分。** |  |  |
| **登记表需每天及时完善，包括（进出库登记表、食品添加剂领取登记表、餐厨废弃物登记表、液化气登记表）等，发现未登记一次扣2分。** |  |  |
| **蒸箱、和面机、压面机、烤箱等食材加工设备内不干净有残留物，发现一次扣2分。** |  |  |
| **销售的职工食品不能出现过期现象，不得高于当地超市价格，发现一次扣5分。** |  |  |
| **因其自身原因造成误餐或停餐，每次扣10分。** |  |  |
| **厨余垃圾未打包封口，出现液体渗出，没有放到指定地点，发现一次扣5分。** |  |  |
| **餐饮服务中使用的清洁用品包括洗手液、卫生纸、抽纸、湿巾等未准备齐全，一次扣2分。** |  |  |
| **下班后未及时关闭水、电、气、门窗发现一次扣5分。** |  |  |
| **每天下班前冲洗下水道，如堵塞未及时清理，出现异味，一次扣5分。** |  |  |
|  | **持健康证上岗，发现未办理或到期未延续现象一次扣10分。** |  |  |
| **其它** | **随意出入生产车间及其他区域，发现一次扣10分。** |  |  |
| **每季度召开伙委会职工满意度≤85分，每低1分值扣5分。** |  |  |
| **食堂工作人员应服从公司食堂管理人员的管理，不服从管理者出现一次扣5分。** |  |  |
| **疫情期间未按制度要求就餐人员佩戴口罩、测温登记进入食堂就餐，外来人员、司机进入食堂就餐，发现一次扣5分。** |  |  |