## 采购需求

**一、餐厅食堂服务要求**

（一）人员要求

1、本次餐厅服务机构人员配备要求：本次服务3个食堂，共需配备服务人员19人。

2、餐厅食堂情况以及配置要求：

食堂A：食堂在华远辰悦，约40人就餐，厨师长1名，管理员1名，洗碗工（兼保洁）1名，炒锅1名，大面点2名，大砧板1名，杂工1名，共计7人。

食堂B：食堂在水岸东方，约30人就餐，厨师长1名，洗碗工（兼保洁）1名，炒锅1名，大面点1名，大砧板1名，杂工1名，共计6人。

食堂C：食堂在咸阳市渭城区朝阳6路（盛世得意蛹虫草茯茶），约30人就餐，厨师长1名，洗碗工（兼保洁）1名，炒锅1名，大面点1名，大砧板1名，杂工1名，共计6人。

（二）餐厅食堂水电气及操作设备安全需求

1、要求餐厅食堂相关工作人员每日每餐对水电气使用情况进行检查，特别是每天最后一餐收餐后严格检查保证每餐每日用餐结束后水电气正常安全关闭，如有任何问题第一时间联系专业人士进行维修。水电工每天对食堂水电气安全进行巡检，发现问题第一时间处理维修。

2、餐厅食堂配备了灭火器、灭火毯，定期对人员进行消防知识培训。

3、所有操作操作设备明确责任人，所有工作人员必须带帽子及口罩进入操作间。

4、要求每个设备操作人员严格按照设备操作安全规范操作。设备定期进行检修。

5、各种厨具均由采购人提供，供应商应定期检查设备设施运行情况，如有问题及时报采购人维修或更换，凡因操作不当或违规操作造成设备故障或损坏的，均由供应商负责维修，并进行相应经济处罚。

（三）卫生安全需求

1、后厨、餐厅必须严格按照每日一小扫，每周一大扫制度进行卫生打扫，后厨、餐厅、食材库房必须随时保持整洁物品堆放整齐。

2、当日验收过的食材需及时入库、入冰箱，禁止随意堆放，避免食物出现发霉变质情况。

3、定期进行鼠患、蟑螂清灭工作。

4、所有餐具必须严格按照清洗消毒流程保证餐具使用卫生，发现破损餐具第一时间进行更换。

5、所有炉灶、案板、饭台、饭槽、冰柜、冰箱、平冷柜、烤箱、电饼档等操作设备必须保持日常干净卫生，冷冻冷藏设备定期除冰。

6、就餐餐厅随时保持桌面地面、墙面等就餐环境整洁，发现有残留食品、废纸等垃圾、倒洒汤汁需第一时间进行清理，同时保持餐厅卫生间卫生整洁。

7、日常锅碗瓢盆、菜墩、刀具、汤勺、菜盆等使用完毕必须清洗干净定期消毒摆放整齐。

8、每日将剩余饭菜残渣泔水按时清运，做好垃圾分类工作。

（四）食材验收及储存需求

1、每日食材供货商供货的各种食材必须是符合国家食品卫生安全标准的食材，必须有相关的合格证检疫证农药物品残留检测报告，必须保持各种食材的新鲜度，相关厨师及食堂管理人员每日对当天送来的食材严格检查，合理入库、入冷藏设备内。

2、对每餐的所有菜品进行留样保存，并做好食品留样保存记录。

3、如出现食品安全问题将逐级上报严肃依法处理。

（五）相关采购要求

1、供餐品种要求：按餐厅管理部门要求供餐（一日四餐），基本模式如下：

①早餐：粥品2种（一咸一甜）

小菜3种

蛋品或奶制品1种

主食1种（馒头或花卷）

小吃1中（西点或地方小吃）

②中餐：4种菜品（1个主荤1个副荤2个素菜）面食（地方小吃或面条）1种

主食（米饭＋馒头或花卷）

杂粮1种

水果或酸奶1种

汤品1种

③晚餐：3种菜品（1个主荤1个副荤1个素菜）

面食（地方小吃或面条）1种

主食（米饭＋馒头或花卷＋饼类1种）

④夜餐：主食1种（地方小吃或面食或米饭）

饼类1种（饼类或馒头花卷）

二、其他要求：

1、餐饮服务公司应严格遵守《食品卫生法》及城管执法局的各项管理制度,严格执行操作规程及卫生管理制度，并定期对经营场所进行防鼠、灭蝇、灭蟑工作。垃圾污物应按指定地点放置，餐厅内外保持卫生整洁。

2、餐饮服务公司所有工作人员上岗前必须持有效的餐饮行业健康证，并公示上墙。工作人员必须统一着装，并按当地卫生部门规定每年进行身体检查。

3、严格实行“一洗二过三消毒”的用品消毒规程。

4、确保各类原材料的质量，做好食材的验收及储存，餐品制作过程，严格按照《食品卫生法》要求，不得使用变质受污染的原材料，进行加工制做，做到食品卫生安全。

三、服务期：一年。