

一、项目总体概况

为进一步提升机关干部职工就餐质量、丰富餐桌品类、优化营养膳食结构，拟采购 2026 年度食堂餐饮服务，提高就餐标准。

二、服务内容

1、根据机关就餐需求制定每日精细化营养食谱，菜品常态化更新、不重样、多样化，采购人每日审核、全程监管。

2、全面负责餐厅、后厨、走廊、楼梯、玻璃、餐具、留样设施、操作区域的清洁、消毒、保洁工作，符合卫生消杀标准。

3、规范完成餐厨垃圾定点分类、日产日清，保持食堂全域干净整洁、无异味、无死角。

4、全力保障早、午餐高品质出品，食材品质良好、菜品数量及餐食品类丰富，实现膳食多样化、营养均衡化、口味精品化。

三、人员岗位配置及要求

（一）人员总体要求

所有工作人员身体健康、政治可靠、服从机关管理，持证上岗、统一着装、规范服务，服务商建立完整用工档案、健康档案、培训档案并常态化报备。

（二）岗位设置（1 厨师+2 帮厨，共 3 人）

1、厨师 1 名

持有中式烹调师证、有效健康证，5 年以上机关食堂从业经验。

需独立完成热菜、凉菜、各类面食、花式面点、陕西特色小吃、杂粮主食全品类制作。保证出品标准、口味质量。

2、帮厨 2 名

能完成精细化择洗、精细切配、面食手工揉制、小吃前置备料、多品类菜品预处理。

四、餐饮服务标准

（一）早餐标准

1、菜品数量：每日早餐小菜、佐餐菜品不少于 3 种，口味荤素、咸淡、凉拌合理搭配。

2、粥品品类：每日不少于 2 种粥品轮换（白粥、杂粮粥、小米粥、八宝粥等轮换），杜绝长期单一品类。

3、主食：

花式面点常态化供应，包含花卷、糖包、包子、油饼、酥饼、杂粮馒头、手工蒸糕等十余种主食轮换。

4、辅食：

标配：每日固定鸡蛋供应，牛奶、酸奶、粗粮辅食高频次供应。

（二）午餐标准全面提质增量

1、周一面食日

面食全部手工现拉现做，多样性臊子种类、浇头品类、凉拌小菜配套，搭配佐餐小碟，保证丰富度。

2、周二、周四正餐日

每日菜品不少于 4 种（2 荤 2 素标配）+每日新鲜例汤

荤菜：鲜肉现做、杜绝冷冻成品、预制料理包

素菜：时令鲜蔬每日更新

菜品每周轮换率 100%，杜绝整周重复菜品

汤品每日现熬（紫菜蛋花汤、排骨汤、杂粮汤、蔬菜汤轮换）

3、周三、周五陕味特色小吃日

建立陕西特色小吃轮换菜单库，常态化供应：

扯面、拌面、炸酱面、凉皮、凉粉、搅团、鱼鱼、麦饭、菜盒、煎饼、蒸饺、卤面等本地特色轮换出品。

要求每周不重样、每月有新品，丰富职工就餐选择。

（三）整体出品质量要求

1、食材质量：全部采用当日新鲜肉、蛋、蔬菜、杂粮，优先时令食材，严控冻品、旧货、预制食材。

2、菜品：建立四季食谱库，春夏秋冬分季更新菜品，适配季节膳食。

3、口味品质：做到少油、少盐、健康适口、荤素均衡，兼顾大众口味与特色风味。

4、摆盘品相：菜品摆盘整洁、分类分明、色泽鲜亮。

五、服务管理要求

1、严格落实食品安全管理制度，每餐留样、登记规范，消杀记录完整。

2、全员定期开展食品安全、服务礼仪、机关保密、安全警示教育。

3、服务商自主经营、自负盈亏，人工、食材、耗材、保洁消杀、社保、加班、税费、管理费用全部包含在合同总价内。