**技术参数及服务要求**

一、项目基本情况

1、项目名称：阿图什市某单位劳务外包服务项目（一包）（三次）

2、采购内容：劳务服务（包含中餐和民餐）

3、采购金额：1200000元

4、履约期限：1年（自合同之日起算）

5、就餐天数：365天全年候；

6、就餐人数：500人

二、项目具体需求及要求

1、服务人员要求：

1.1乙方按国家法律、法规，以及相关政策，与员工签订劳动合同，依法依规为在职员工缴纳社会保险（含养老、失业、医疗、工伤保险、大病保险）及员工意外保险，员工年龄必须符合国家法定用工规定。

1.2所有服务人员上岗时应提供有效的《健康证》，身体健康、五官端正，体检报告和无违法犯罪记录。身心健康、政审合格，须具有一定的烹饪能力，有较好的国语沟通能力，熟悉食品安全相关卫生知识；能够在食堂管理员的指挥下，负责对各种饭菜的加工制作，保证食品质量和安全。

1.3如乙方聘用人员的服务标准和工作能力达不到甲方要求的，必须按甲方要求进行人员更换。

1.4 食堂实行一日三餐制，按时开餐，不擅离职守、串岗、脱岗。如遇甲方工作需要，结合甲方实际情况提供三餐外工作保障用餐，供应方必须随叫随到保障甲方餐食需求。

1.5每周要制作和公布当周菜谱，食物品种需营养均衡、多样化搭配，花样翻新，兼顾色、香、味、形俱佳，确保一周内每天不重样。每餐做好食品留样，配合甲方做好食材验收、定期清点、出入库登记、厨余垃圾登记清理等工作。

1.6根据甲方要求，中标方需高标准认真做好各项服务工作，确保服务的高质高效。现场服务的主厨要了解各大菜系的做法，提供食材的多种加工方式，保障菜肴的高质量出品。

1.7厨房要保持设备整齐划一，餐具均需遵守一刮二洗三冲四消毒五保洁的制度进行；工作台、餐具、炊具、地面、墙面按时清洁消毒，干净无异物；冰箱保持干净卫生，分档分类存放食物。所有设施设备、餐具都须洗涤之后再经消毒处理。

1.8食堂各种易损耗类物品年耗损率要控制在2%以内。

1.9所有服务人员衣帽统一、穿戴整齐，保持整洁，着工作服、工作帽、戴工号牌，每个员工根据季节变化由公司配备工作服装。

1.10搞好餐厅内外环境卫生，做到熟食、生料加工分开，杜绝生、熟食混放，每餐须对食品留样。制定餐厅卫生管理制度，建立餐厅卫生工作自查记录。餐厅内所有垃圾倒在指定地点，定期对就餐场所、就餐桌椅、板凳进行打扫消毒。每天对食堂就餐区开展卫生清洁工作至少3次。

1.11确保餐厅操作的安全卫生，杜绝各类设施设备的安全卫生事故。全体工作人员都应熟练掌握消防安全常规常识，严格执行消防安全标准，确保不出问题。做到人走灯熄、人走水停、人走燃气关。

1.12在餐厅管理中，不使用腐烂变质的主副食品，包括各类辅料，不供应变质饭菜，保证饭菜卫生质量。注意荤素、营养的搭配，花色品种不断翻新，做到饭热、菜香。

1.13遵守安全操作规程，合理使用操作工具，合理使用食物原材料，加强水、电、气的安全管理。

1.14场所环境

1.14.1保持场所干净卫生，无积尘、蛛网、无残渣、无污迹、油迹、无积水、不湿滑，无烟头等杂物。

1.14.2 室内外环境要做到清洁，无蚊蝇、老鼠、蟑螂孳生地，落实有效防范措施。日常有灭蝇、灭鼠、灭蟑螂工作记录，纱门、纱窗应随时关闭。

1.14.3餐厅内外、餐桌椅无残渣、无污迹、油迹、不湿滑， 泔水、垃圾应盖好存放及时处理。

1.15人员卫生

1.15.1 食品从业人员应保持个人卫生，做到四勤：勤洗手、勤剪指甲、勤理发洗澡、勤换工作服帽，从事食品加工时，应穿戴清洁的工作衣、帽、口罩。

1.15.2食品从业人员不得留长指甲、涂指甲油、佩戴首饰 ，要勤洗手消毒、不随地吐痰、不乱扔废弃物。

1.15.3 加工食品时不吸烟、不挖鼻孔、不捣耳朵、不对着食品打喷嚏。

1.16建立服务评价退出机制

服务评价退出工作应当遵循“客观公正、优胜劣汰、动态管理”的原则，设定评价指标体系、对餐饮服务质量等内容，由甲方食堂管理委员会按月进行比较打分，连续两个月满意度低于95%时将终止履行合同，乙方无条件退出。