山航青岛基地餐厅服务采购项目采购需求

本次餐厅服务范围共包含城阳区流亭丹顶鹤酒店及胶东山航青岛分公司园区二个区域。具体餐厅服务要求如下：

**一、项目基本情况**

（一）丹顶鹤酒店餐厅基本情况

丹顶鹤酒店位于青岛市城阳区流亭街道峄阳文化路77号，酒店内有2个餐厅，一个是飞行培训餐厅，位于一楼，一个是职工餐厅，位于二楼，本次采购范围为二楼职工餐厅。

（二）山航青岛分公司餐厅基本情况

位于胶东机场金航十一路7号，园区内有两个餐厅，一个为空勤餐厅，一个为地勤餐厅，本次采购范围为空勤餐厅。

1. 人员配备要求

1.丹顶鹤二楼职工餐厨师

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **岗位** | **每天在岗人数** | **工作区域** | **工作时间段** |
| 厨师长 | 1人 | 二楼职工餐厅 | 5:00-13:00 或8：00-13：00；15:00-18:00（周末安排单休） |
| 面点师 | 2人 |
| 厨师 | 2人 |
| 洗碗工、清洁工 | 3人 |
| 打卡监督（兼前厅管理） | 1人 |

（2）胶州空勤餐厅

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **岗位** | **每天在岗人数** | **工作保障区域** | **工作时间段** |
| 面点师 | 2人 | 胶州空勤餐厅 | 3:30-11:30或  9:00-13:00 15:00-20:30（该岗位全年无休） |

**特别提示：**

1. 供应商报价时应充分考虑倒班和替班人员，如无倒班和替班人员视为低于成本价。以上岗位人员工作期间不允许串岗，并按照逐步配备的原则进行匹配，实际上岗人员安排需经采购人评估同意后实施，每月按照实际上岗人数进行结算。采购人有权针对同价值岗位人员进行岗位调整（包括工作地点）。
2. 岗位人数为规定时间段的在岗人数，采购人将通过指纹等方式实时核对供应商每日人员在岗情况，供应商需无条件配合。
3. 根据工作需要，采购人有权增加上述岗位人员，包括短期用工形式，具体方式采购人将以“工作联系单”书面形式通知，供应商应参照原岗位报价进行提供，并不得晚于30个工作日内完成人员的补充，采购人将按照实际岗位人数进行结算（不满1个月的短期工将按照实际保障天数折算结算），“工作联系单”为结算凭证之一。

（四）双休按照国家正常休息日执行，单休指的是双休日安排一天休息（但需保证双休日各岗位均有值班人员，满足开餐要求），国家法定节假日及换休日参照双休日执行。

二、餐厅服务基本要求

（一）预算说明（略，具体详见采购文件）

（二）本项目总体目标与要求（略，具体详见采购文件）

（三）服务内容及要求

1.服务内容

食堂应保证每天早、午、晚三餐服务；菜肴必须达到规定标准并保持丰富的品种、花样。具体供餐时间以采购人要求为准。

1.1具体要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **餐段** | **服务类别** | **内容** |
| 早餐 | 单点餐 | 不少于5个品种的面食、4个品种的小菜以及2个品种的粥、汤和饮品，包括但不限于：油条、馅饼、面条、馄饨、炒饭、糕点、面包、小米粥、大米粥、豆腐脑、豆浆等。 |
| 午餐 | 自助餐，含特色小吃。 | 午餐不少于5个品种的热菜，其中大荤1种、小荤2种、素菜2种，提供4种以上的主食，2种以上汤或粥；同时提供特色小吃：包括但不限于拉面、水饺、馄饨、包子和麻辣烫等。 |
| 晚餐 | 单点餐 | 午餐不少于5个品种的热菜，其中大荤1种、小荤2种、素菜2种，提供4种以上的主食，2种以上汤或粥；同时提供特色小吃：包括但不限于拉面、水饺、馄饨、包子和麻辣烫等。 |

1.2 其它服务要求

1.2.1食堂应能自制酱货、月饼、粽子、特色包子、水饺、蛋糕和各类中西面点等，满足职工个性化和多样化需求。

1.2.2厨房应达到“明厨亮灶”的标准。

1.2.3法定节假日期间，根据采购人要求供餐。

1.2.4负责厨房、餐厅区域的卫生保洁等工作。

2.管理要求（略，具体详见采购文件）

3.管理标准（略，具体详见采购文件）

4.厨房设施、设备的检修标准和养护（略，具体详见采购文件）

5.人员资格要求

5.1 采购需求要求的在岗人数为每天实际在岗人数，供应商应充分考虑人员轮岗和休假，配置合理的替班人员，双休日及国家法定节假日及轮休日按照单休执行，按采购人的岗位要求配置充足合理的厨师及餐厅服务人员，明确架构；厨师长须经过采购人面试通过后方可上岗。合同签订后进场前需提供进场人员名单给采购人后，方可进场。

5.2 餐厅工作人员由供应商自行招聘、安排，并按有关政策规定，承担用工人员的工资、福利、奖金和社保、医保、体检等方面的费用。供应商应负责对工作人员进行遵纪守法和安全卫生教育，如员工发生意外伤残、伤亡、安全等事故，由供应商承担全部责任和经济补偿。

5.3 餐厅厨师等专业技术人员上岗前必须参加餐饮行业培训，取得职业技能证书者方可上岗。

5.4 打卡监督（兼前厅管理）

5.4.1岗位职责：负责餐厅的日常管理工作，并与厨房保持密切联系及工作联动，确保餐厅服务质量；检查员工包括但不限于出勤状况、仪表及个人卫生；制定餐厅服务规范、程序并组织实施，不断提高餐厅服务管理水平；做好餐厅前厅的现场管理，及时处理和解决服务中出现的问题意见和投诉；负责餐厅美化工作和清洁卫生工作，抓好餐具、用具的清洁消毒工作；负责员工的安全、服务等培训工作，并做好相应培训记录；负责餐厅设施设备管理，指导员工正确使用并做好维护保养工作；负责餐厅管理系统的信息维护及日常监督管理工作；负责餐厅资产、低值易耗品的管理工作，并做好相应的管理台帐。

5.4.2人员资质要求：要求至少一年的餐厅类管理经验，具有餐饮管理、雇员管理、培训、财务和预算等方面的知识和能力，能为客户提供高效优质的服务。进场时男年龄不超过50岁，女不超过45岁。

5.5 餐厅厨师长

5.5.1岗位职责：

（1）全面负责餐厨房生产组织指挥，精通鲁菜、川菜、广东菜、淮扬菜等，负责协调厨房各工种之间联系，组织和指挥厨房工作，负责重要活动的餐食保障。

（2）负责确定每日餐单，主料、配料、调料份量、烹饪方法，按照采购方要求标注销售价格。

（3）监督、检查、协调厨房各工种的工作，负责对其进行考核及评估，并根据实绩做好奖惩依据。

（4）根据厨师的业务能力和技术特点，提出各岗位的人员安排和调动的建议。负责挖掘传统菜，研究新品种，按照季节，根据市场情况，科学合理制定餐厅菜单。

（5）根据厨房各岗位人员的特点编制工作时间表，检查员工的出勤情况。

（6）负责定期组织厨师上技术课，组织对厨师进行业务培训并提出考核建议。

（7）负责拟定食品原料及餐具等的采购计划，并上报采购方，由采购方安排采购。

（8）执行食品卫生法，协助建立后厨各项管理规定及台帐，防止食物中毒事故发生，负责处理员工对菜肴投诉，把好出品质量关，确保菜肴数量及色味形，符合规格标准。

（9）定期总结餐厅的成本情况，提出新的要求和措施建议，严控铺张浪费及跑冒滴漏，严控成本与质量，确保职工满意度。

（10）检查督导厨房的所有设备、物质、工具正确使用和科学管理。

5.5.2人员资质要求：必须具备一级或高级厨师资质，应提供职业教育培训或行业协会认定的资格证书扫描件，进场时年龄男不超过50岁，女不超过45岁。

5.6.面点师

5.6.1岗位职责：

（1）在厨师长的领导下，严格按照面点加工流程进行制作，保证出品质量。

（2）协助厨师长检查验收面点所需材料的质量、数量是否符合要求。

（3）熟悉各种原材料的名称、产地、特点等。

（4）服从厨师长的工作调配，完成每日餐厅保障任务。

（5）检查所有面点加工所需材料是否准备妥当，包括小料用具、厨具等，并保持所有用具的清洁卫生。

（6）餐后根据要求进行各项收尾工作，确保餐厅各项安全措施的落实。

（7）严格遵守作息时间，按时开餐，不擅离职守、串岗、脱岗，服从分配，按质、按量、按时烹制面点，不断档，做到可口，保热保鲜。服务周到，礼貌待人，遵守安全操作规程，合理使用操作工具，合理使用原材料，节约水、电、煤气。严格遵守《食品卫生法》及各项制度，确保厨房卫生，防止食物中毒及异味食品。

（8）厨房内工作服必须穿戴整齐，严禁在厨房内吸烟，或有害于食品卫生的其他行为，不准另搞标准开小灶，杜绝厨房内部跑冒滴漏的情况。

（9）自觉遵守中心各项规章制度，努力钻研烹调业务，提高业务操作技能。

（10）服从食堂主管领导的调动，维护好厨房灶具、设备，协助餐厅服务员做好开餐准备。

5.6.2人员资质要求：熟悉中式、西式面点制作，并具有面点师对应的资格证书，应提供职业教育培训或行业协会认定的资格证书扫描件。 在岗时年龄不超过国家法定退休年龄。

5.7保洁员、洗碗工

5.7.1岗位职责

（1）熟练操作洗碗机，每餐完成后，擦洗工作台、工作柜、货架，清理餐桌、餐椅，清除垃圾，对餐具、用具进行清洗、消毒、存放。

（2）定期进行餐厅地面、墙面、玻璃清洁。

（3）从业证书：健康证及无犯罪记录证明。

5.7.2人员资质要求：男女不限，工作仔细认真，初中以上学历，身体健康，有餐厅服务、洗碗工经验。在岗时年龄不超过国家法定退休年龄。

5.8 厨师岗位

5.8.1岗位职责：

（1）在厨师长的领导下，严格按照菜式规定烹饪各种菜肴，保证出品质量。

（2）协助厨师长检查验收收购进货源的鲜活、质量、数量是否符合要求。

（3）熟悉各种原材料的名称、产地、特点等，随着市场情况，配合厨师长更换菜式。

（4）服从厨师长的工作调配，完成每日餐厅保障任务。

（5）检查所有烹饪材料是否准备妥当，包括物料、调味料、小料用具、厨具等，并保持所有用具的清洁卫生。

（6）餐后根据要求进行各项收尾工作，确保餐厅各项安全措施的落实。

（7）严格遵守作息时间，按时开餐，不擅离职守、串岗、脱岗，服从分配，按质、按量、按时烹制饭菜，不断档，做到饭菜可口，保热保鲜。服务周到，礼貌待人，遵守安全操作规程，合理使用操作工具，合理使用原材料，节约水、电、煤气。严格遵守《食品卫生法》及各项制度，确保厨房卫生，防止食物中毒及异味食品。

（8）厨房内工作服必须穿戴整齐，严禁在厨房内吸烟，或有害于食品卫生的其他行为，不准另搞标准开小灶，杜绝厨房内部跑冒滴漏的情况。

（9）自觉遵守中心各项规章制度，努力钻研烹调业务，提高业务操作技能。

（10）服从食堂主管领导的调动，维护好厨房灶具、设备，协助餐厅服务员做好开餐准备。

5.8.2人员资质要求：初中以上学历，3年以上餐饮工作经历，熟悉鲁菜、川菜的烹饪，会广东菜、淮扬菜或拥有大型餐厅、食堂工作经验的优先。必须具备二级或中级以上厨师资质，应提供职业教育培训或行业协会认定的资格证书扫描件。进场时年龄男不超过50岁，女不超过45岁，在岗时不超过国家法定退休年龄。

5.9 所有项目组人员必须持在有效期内的健康证上岗。从业人员患有各种皮肤病及传染病者不得上岗，应提供所有项目组人员的健康证原件。

5.10 服务人员着装颜色为白、蓝，款式必须与采购人协商，并征得采购人的同意。

5.11 供应商应配备保证食堂正常经营所需的管理与服务人员。所有人员工资待遇不得违反国家《劳动法》规定及青岛市相关要求。

5.12 厨师长、面点师及厨师未经采购人同意，不得随意更换。项目团队所有人员不得同时兼任其他餐饮服务项目。