**温州科技馆职工食堂服务承包工作内容**

1. 承包费用：此次外包仅为提供食堂工作人员服务外包，关于场地、设备、食堂用具、设备设施的维修、水电燃料费用、食材、粮油调味料、日用消耗品等相关费用及管理均有温州科技馆承担。
2. 承包期限：承包合同期限采用1+1形式。在第一年合同期满后，如承包方达到馆方各项考核目标，经双方协商一致，在价格不变的情况下合同续约一年，馆方对本条款具有决定权。
3. 供餐时间及内容：除全馆闭馆日（一年大概4天）外，每天提供一顿中餐（快餐形式）。具体供应时间：午餐：11：10-12：30。在承包期内配合单位食堂管理人员完成食材采购，餐前材料核对、清洗、烹制，餐后厨房、餐厅及食堂区域的卫生打扫、餐具清洗，定期完成清洁及消杀工作，配合我馆食堂管理人员完成消防及安全管理工作。

4、中餐供应品种：大众菜肴品种每餐不少于8种，其中荤素菜品各4种或4种以上，同时承包方要在馆方规定的金额内进行菜品采购。

 5、供应用餐人数：每天供应约85人份餐食。

6、人员配备要求及分工：主厨1名：主要负责厨房烹饪工作、提前一天列出所需采购食材清单；副厨、帮工1-2名；人员配备由承包方自行负责。食堂工作人员需持健康证上岗，每年自行在卫生部门指定体检医院进行一次健康检查。（其中所需费用承包方自行负责）

7、卫生、安全要求：

(1)、厨房、餐厅卫生：一餐一打扫，一周一大扫，平面天天扫，立面周周搞，保持厨柜、冰箱、货柜等设备设施清洁卫生，餐具整洁，定期灭杀四害，卫生环境符合我馆及卫生管理部门的要求。不得在厨房进行与供餐无关的作业。非职工食堂相关工作人员，不得进入食堂厨房区域进行无关操作。

(2)、接受馆方、上级卫生和市场管理部门的管理、监督和考核。

(3)、严禁发生群体性的食物中毒事件，按中毒检测结果，有关责任方，各负其责，并支付因此而产生的费用。

(4)、搞好安全工作，确保职工就餐和自身安全。

（5）、遵守科技馆职工食堂制度。

8、承包期内不允许超出承包范围之外的经营活动，若经营而发生卫生事故或问题，一概由承包方自行负责。

9、人员工作时间及考勤：

(1)、每日：上午8:00至下午15:00。

 (2)、考勤相关内容参照馆内员工。工作人员每日须签到，三天以上假期需馆领导审批，考勤计入月底考核标准内。

10、考核：

(1)、每月进行工作考核（考核内容以考核表为准）。

(2)、每季度进行菜品调查，配合月考核表对厨师进行工作考核。

(3)、每月根据考核结果进行费用结算。