如有修改意见，请以书面形式并加盖公章、注明联系人、联系方式，于2024年1月25日17：00之前送至我单位，逾期不受理（如邮寄，2024年1月25日17：00之后到达本公司的邮件将不再受理）。

南京天得建设工程咨询有限公司

2024年1月22日

#  采购需求

**一、采购标的**

1、项目名称：徐州经济技术开发区金山桥街道办事处食堂一体化外包服务

2、服务期限：一年（服务期内每月由采购人组织相关人员对其服务进行考核，若月度考核不合格，或就餐人员满意度达不到80%的，甲方可以终止合同）。

3、本项目不接受超过150万元的投标报价（报价包含但不限于项目完成所需服务、税金、运费、安装调试、保险、餐食费用、食堂服务人员费用、烹调餐食燃气费、餐饮公司利润等。采购人不再支付报价以外的任何费用）。

**二、项目概况**

本项目采取整体外包方式，供应商采购食堂粮油、禽蛋、奶类、调味品、佐味料、食材等时蔬及一体化服务。供应商负责提供每日早餐、午餐、晚餐职工餐饮的制作、供应，餐具回收、清洗、消毒，主副食品等食材的采购，食堂管理、服务等，以及与食堂、饮食等有关的安全卫生、食堂区域卫生保洁，厨余垃圾清理等。

1、原则上一周六天，约150-200人用餐，成交供应商负责提供每日早餐、午餐、晚餐及临时性就餐。（实际用餐人数以实际有就餐需求职工人数为准，成交供应商应考虑到可能出现的情况，如实际就餐人可能增多或减少，采购人对可能出现的就餐人员情况不作任何保证）未在食堂进餐的职工可购买中标方提供的外卖食品，货物价格以成本价格出售。

2、服务内容包括餐饮的制作、供应，餐具回收、清洗、消毒，主副食品等食材的采购，食堂管理、服务等，以及与食堂、饮食等有关的安全卫生、食堂区域卫生保洁，厨余垃圾清理等。

3、早餐时间为7:40-8:40，午餐时间为11:40-12:40,晚餐时间为：18:00-19:00。周一至周六正常供应，周日及法定节假日根据实际需要保障。供餐时间可根据采购人具体要求提前或延后，以具体通知时间执行。成交供应商必须全力提供服务，不得以任何理由推辞。

4、就餐制度：采取刷卡收费模式，食堂实行凭卡就餐制度。

5、费用说明：

（1）成交供应商负责日常原材料供应、验收、清洗、烹饪、分餐等工作，原材料费用由成交供应商支付。

（2）餐具、炊具、厨房设施设备等易耗品由采购人一次性配齐，供承包人无偿使用；合同期满后如数归还采购人，若有遗失或损坏，照价赔偿。

（3）食堂水、电由采购人承担，燃气由承包方自行承担。

（4）食堂日常所需一次性消耗品，包括：手套、口罩、餐纸、纸帽、工服及洗涤剂等物品，及厨房和食堂区域日常清洁所需的工具和设备以及洗涤、消毒用品，全部由承包方负责；

（5）烹饪间内所有卫生保洁均由承包人承担，费用含在整体发包总费用中，不再单独支付。餐具清洗消毒、烹饪间以外的食堂区域由采购人负责。

**三、服务要求**

**一、服务内容**

遵守《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《饭馆（餐厅）卫生标准》（GB16153）等国家和江苏省的法律法规规定；

1.餐标

早餐（主食、蒸点、鸡蛋、汤粥、小菜两道），中餐（大荤一道、小荤一道、营养素菜一道、家常素菜一道、奶制品、汤、主食、水果等），晚餐（小荤一道、素菜一道、汤、主食等）。

**特别说明：**

**a、大荤是以肉类或水产类原材料为主（主料比例不低于90%，辅料比例不高于10%，熟料不少于100克）。**

**b、小荤是含有肉类或水产类原材料的菜品（肉或水产品原料比例不低于30%，熟料不少于100克）。**

**c、素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品（熟料不少于100克）。**

**d、饭菜现做现卖，批量制作，份数适当，保证菜品色、香、味、形和温度。**

**（二）项目要求**

本项目食品质量控制方案、服务质量控制方案、卫生管理控制方案（食品卫生，人员卫生，环境卫生，垃圾处理、餐厅环境管理方案等）、食品保存管理方案、应急处理方案、消防安全方案、投诉处理方案、组织机构设置方案参照以下内容（内容可扩展），由供应商自行编制，中标后采购人有权根据自身需求，提出意见，供应商应按照采购人意见予以修改并执行。

**1、人员配备要求:**

**人员基本配置：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 岗位 | 人数 |
| 1 | 厨师（徐州菜系） | 2 |
| 2 | 面点师 | 1 |
| 3 | 厨工 |  1 |
| 4 | 服务员 | 1 |
| 合计 | 5 |

**备注：以上为最低人员配置要求，响应单位不得低于此配置要求，否则视为未实质性响应本次采购要求。响应单可以根据自己的实际的操作能力增加各岗位人员数量，以满足提供合格服务的需求，且采购人不再额外支付费用，即增加各岗位人员数量产生的费用由响应单位自行承担。**

**2、人员职责：**

**（1）厨师2名，50周岁及以下；面点师1名，50周岁及以下**

a) 督促所属切实做好日常运行工作，控制成本的同时,确保菜肴质与量,跟进用餐反馈信息及时调整，每周四订制好下周食谱报采购单位食堂管理人员审定；遵守各项规章制度，协调配合相关工种的关系，完成本岗位承担的工作任务；

b) 熟悉和掌握各种菜品的基本制作技术，要求色、香、味、形符合质量标准；

c) 每天按照采购人拟定的菜单烹制，保证员工能按时开饭；

d) 在菜肴烹饪过程中，严格按照操作规程，同时，要针对员工不同的饮食习惯，随时改变烹饪操作，以满足其需要；

e) 烹调时应注意个人卫生，接触食品要洗手，操作时，严格掌握卫生要求；

f) 计划用料，精工细作，提高烹调技术，改善制作方法，做到色、香、味俱佳；

g) 协助采购人做好食堂工作，参与每周周五制订下一周菜谱的制定；

h) 虚心听取员工对伙食的意见，研究改善伙食的措施；

i) 要努力学习，不断提高业务水平，不断提升烹饪技术；

j) 配合全体人员搞好食堂卫生；

k) 节约用电用水，做好防火、防盗、防食物中毒工作；

l) 不得随便离岗，有事向采购人请假，经同意后方可离开工作岗位；

m) 完成领导临时交办的其他任务。

**（2）厨工1名，50周岁及以下**

a) 负责餐前的准备工作；收拾餐盘清洗，餐后桌面、地面的卫生工作；

b) 负责厨房所有菜的清洗；

c) 擦桌椅、拖地，做好餐前卫生工作；

d) 负责餐盘的清理、消毒；

e) 负责用具整理、规范放置；

f) 餐后大厅桌面、地面卫生，负责倾倒垃圾；

g) 负责更衣室的卫生工作；

h) 服从管理，按要求做好上级交待的其他各项工作。

**(3)服务员1名，40周岁及以下**

a)做好桌椅、餐厅卫生，准备好各种用品，确保餐饮工作正常进行，做到认真、细致、对管理及制度能够做到用心遵守。

b）有良好的服务心态及服务素养，对待顾客主动、热情、礼貌、耐心、周到，使顾客能享受美食的同时还能享受到高品质的服务。

c）反应能力强，善于与顾客沟通.

d）听从采购人的工作安排，对下达的工作要求可以准确判定，并认真处理，团队意识强，团结并善于帮助同事。

e）积极参加培训，真诚面对，不断提高服务技能。

f）认真遵守餐厅的各项规章制度，服从采购人给予的工作计划及各项安排。

**3、环境卫生管理要求：**

（1）食堂内部必须保持墙面、地面、灶具整洁卫生，做到每餐后一小扫，每天一清洗，每周一大扫，三日一次灭鼠，每日三次灭蝇、灭蚊；

（2）食堂人员一律穿整洁工作服、工作鞋，个人卫生做到不留指甲、不戴首饰、不留长发和胡子，出售熟食时必须戴口罩和手套；

(3)食品加工用具使用过后及时清洗、归位；定期专人负责消毒并做好记录，消毒剂必须有固定的存放场所，并有明显标记。

(4)冰箱定期清洗、消毒、除异味；

(5)工作区域经常通风、除异味，保证食堂空气清新；

(6)员工用餐结束后及时清理残渣，保持用餐区的整齐干净。

(7)负责搞好食堂室内外环境卫生。

**4、食堂工作人员要求：**

(1)食堂员工均须身体健康并持有有效期内健康证明，均须接受采购方的相关纪律要求。

(2)人员工作服须统一服装，并具备良好的个人卫生习惯；

(3)工作人员在服务时态度要热情、和气，严禁动作粗暴和恶语伤人，对员工提出的问题做到百问不烦、百挑不厌。工作人员严禁与采购人员工发生争吵或斗殴事件，若有争执，应立即报请采购人处理；

(4)工作人员应严格遵守采购人有关规章，对蓄意破坏或闹事者，采购人有权要求供应商对其解雇处理；

(5)响应供应商须负责各工作人员的品德、行为与安全管理。响应供应商应编造员工名册，详实登记姓名、年龄、住址、身份证号，并须排列员工岗位分配表，送交采购人办公室；

(6)响应供应商工作人员休息时，不得在厨房内躺卧。厨房、餐厅、库房内不得摆放个人物品；

(7)响应供应商及其从业人员不得居住在餐厅或者厨房内，亦不得在食堂内晾晒衣服、鞋袜等。

**5、食品储存及加工的卫生要求：**

（1）建立严格的清洗、消毒制度，配备消毒柜，餐具要一洗、二蒸、三消毒，杜绝霉变、有菌食品；

（2）蔬菜须浸泡1小时以上再清洗加工；

（3）熟食加工时须与生食品分开加工，以免交叉感染；

（4）厨师炒完菜以后，须把下餐的菜妥善保存，预防变质；

（5）合理配备数量，尽量做到不少不剩，剩菜隔夜不得供应；

（6）经常了解员工、征求员工用餐意见，做出营养与美味俱佳的菜肴；

（7）响应供应商供应的伙食须每餐保管样菜，以供采购人或卫生部门检查。

（8）食品储存应分类、分架、离地存放，定期检查，及时处理变质或超过保质期限的食品。

（9）食品储存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活用品，用于保存食品的冷藏设备必须贴有标示，生食品、半成品和熟食应分柜存放。

（10）用于原料、半成品、成品的刀、板、桶、盆、筐、抹布及其它工具、容器必须标示明显，做到分开使用，定位存放，用后清洗，保持清洁。

**6、食品供应要求：**

主食米、面、油、肉类等原材料必须从正规渠道进货，且必须有供货方提供的卫生检验合格证和相应质量检验合格证。采购的蔬菜要求新鲜、干净无污染。

（1）食品加工必须符合《食品卫生法》对食品加工的要求。

（2）注重食品营养及菜肴的色、香、味、形。

（3）上灶加工菜肴必须具备厨师以及面点师必须具备资质证书。

（4）提供员工需要的营养饮食。

（5）职工早餐（主食、蒸点、鸡蛋、汤粥、小菜两道），中餐（大荤一道、小荤一道、营养素菜一道、家常素菜一道、奶制品、汤、主食、水果等），晚餐（小荤一道、素菜一道、汤、主食等）,且尽量不重复，遇重大节日需另加菜（不再额外支付费用）。

（6）所供食品必须留样，并由厨师签字确认。

（7）按菜谱要求提供饮食。

**7、食谱的制定要求：**

（1）在广泛听取职工意见的基础上，于每周四上午制订好下周食谱，并提交给采购人审核，采购人定稿后采用。

（2）食品的花式品种要求多样化。

**8、食堂工作人员的卫生要求**

（1）所有工作人员需取得健康证方能上岗工作，凡患有传染病或渗出性皮肤病及其它有碍食品卫生的疾病，必须退岗，每年度体检一次，由响应供应商负责。

（2）一律做到“四勤”，勤洗手、剪指甲，勤洗澡理发，勤洗衣服，勤换工作服，女同志不得涂指甲油，戴手饰。

（3）进入食堂前必须更换工作服，戴工作帽，头发置于帽内，分发食品时要戴口罩，严禁穿背心等不文明行为。

（4）工作前及整理食品原料后，使用肥皂及流动清水洗手，接触直接入口的食品之前应洗手消毒。

（5）不得在食品加工和配、售餐场所内吸烟。

（6）不得有面对食品打喷嚏，咳嗽及其它有碍食品卫生的行为。

**9、安全管理要求**

（1）严格执行食品安全有关规定，不得发生饮食安全事故。

（2）负责食堂设备维护保养，并做好台账。

（3）爱护公物，非正常损坏或丢失，采购人视情况追究响应供应商责任。

（4）认真做好防火、防盗、防霉、防毒和水、电、气的安全工作。操作不当造成设备设施损坏、人员伤亡，由响应供应商负责。

**三、其他要求**

（1）食堂人员应做到持证上岗（身份证和健康证及其他专业资格证书）；

(2)为确保饮食安全，采购方有权对响应供应商的供货渠道进行检查并对其服务质量进行考察、监督和提出改善意见。服务外包单位必须健全餐厅逐日消耗制度、食品留样制度、索证登记制度，并积极协助配合采购人搞好成本核算和膳食管理。采购人有权对外包单位每天菜品的份量、质量、品质色味进行监督、验收。

(3)响应供应商服务所需用工必须符合《劳动合同法》要求，依法用工。如发生用工纠纷，由响应供应商自行负责，采购人不承担连带责任，用工调整须报采购人备案。食堂内的工作人员属于响应供应商的职工，与采购人不存在任何雇佣、委托等劳动关系，同时食堂工作人员在工作过程中的安全责任由响应供应商负责，并承担全部赔偿责任。如用工、用电、用水等不注意安全引起生产事故，或发生意外伤亡事故，响应供应商承担全部责任和经济补偿，采购人概不承担任何责任。

（4）响应供应商必须保护好食堂所有财产，注意节约能源和各种原材料，对采购人提供的厨具设备、设施应及时进行保养、维修，延长其使用年限；在劳务承包期间，响应供应商对食堂房屋、设施、设备、水、电、燃气等的使用，负有全部安全责任，发生人身伤害或房屋、设施、设备损毁承担全部责任；劳务承包期满后，响应供应商应保证房屋、设备、设施、墙面、地面的完好，若有损坏必须承担由此产生的相关费用。

（5）承包人应该制定有效的节约措施和成本控制措施。

（6）承包人服务人员必须遵守采购人的规章制度，服从采购人的管理和工作安排，积极响应采购人要求。在确保各类饮食卫生、安全的基础上，不断提高菜肴质量，确保菜肴质量的稳定，坚持厉行节约原则，增收节支，把好菜肴质量关。

**四、应急处理要求**

1、成交供应商应配合采购人做好重大应急活动的就餐保障工作。

2、成交供应商应制定食物中毒应急预案。食物中毒应急预案至少应包括：及时救治食物中毒人员、及时逐级报告、保护现场保留样品、如实反映状况、对中毒食物处理、对中毒场所采取相应的消毒处理等几项内容。

3、成交供应商应制定防范食物中毒方案。防范食物中毒方案应包括以下内容：

（1）严把食品原料进货关。采购人员要严格把关，定点采购，确保所采购的原料贴合有关的规定，从源头上把好食品卫生关。

（2）严把食堂仓库关。食堂仓库的钥匙由专人保管，职责落实到人，库房门口有明显标记，规定非食堂工作人员不准进入食堂库房。定期对库房里的原料进行检查，发现变质原料，及时处理，坚决杜绝变质的原料流入餐桌。

（3）对每餐每种的饭菜要做好留样，取每餐每种的饭菜250克密封好在冷藏箱内保存48小时。

（4）采购人负责提供每周每餐就餐的大约人数，就餐人员一旦有较大变动时立即通知成交供应商。成交供应商应在收到采购人通知后立即响应并有计划的实施。各响应供应商应在响应文件的《应急方案》中提供针对此项要求的实施方案。

（5 ）成交供应商应按照消防部门的要求，制定消防应急预案。

**五、低于成本报价：**

在评标过程中，评审小组发现供应商的报价明显低于其他报价，使得其报价可能低于成本的，应当要求该供应商作出书面说明并提供相关证明材料。供应商不能合理说明或者不能提供相关证明材料的，由评审小组认定该供应商以低于成本报价，其响应文件应作无效响应文件处理。

评审小组全体成员三分之二以上认为该供应商不能合理说明或者不能提供相关证明材料的，认定该供应商以低于成本报价，其响应文件应作无效响应文件处理。持有异议的评审小组成员可以书面方式阐述其不同意见和理由，拒绝签字且不陈述其不同意见和理由的，视为同意。

**六、其他**

**供应商须在投标文件中承诺，管理及服务人员具备国家规定的相关资质要求，中标后提供针对此服务项目的有效的项目负责人及用工人员身份证、相关岗位的上岗证、职称证书、健康证等证明供采购人审核（中标供应商负责相关费用），若需更换项目负责人或其他用工人员，需经采购人许可。**

其他要求：见《磋商文件》附件：《拟签订的合同文本》。