如有建议或意见，请以书面形式并加盖公章、注明联系人、联系方式，于2025年3月24日17:00之前送至我单位，逾期不受理（如邮寄，2025年3月24日17：00之后到达本单位的邮件将不再受理）。

**项目要求（采购需求）**

**一、采购标的**

1、项目名称：云龙区汉风街道办事处食堂服务保障项目；

2、本项目不接受超过**99.7万元/年，199.4万元/两年**（采购项目预算金额）的投标报价，报价包含但不限于项目完成所需服务、餐食费用、食堂服务人员费用、烹调餐食燃气费、水电费、疏通下水道费用、清洁油烟机费用及后期维修费用、餐饮公司利润、税金、运费、保险等。采购人不再支付报价以外的任何费用。

3、服务期限：自合同签订之日起2年；

**二、服务要求**

（一）服务内容

汉风街道职工餐厅：中标人于每周五将下周的菜谱提供给采购人，经双方会商确认后，中标人根据预算的采购人就餐人数数量，负责合理采购原料并进行菜品加工。中标人要确保早餐花式品种不少于8种，午餐菜肴品种不得少于6种（大荤2种、小荤2种、素菜2种），其中：特色菜肴品种不少于2种、基本菜肴品种不少于3种。★基本菜肴价格不高于大荤 5-6元、小荤 3-4元、素菜 1-2元；★特色菜肴（含小吃、卤菜等特色品种）价格根据成本自行定价，实行微利润销售。

汉风街道职工共计200人，周一至周五工作餐的保障早、中、晚餐共计约300份，周六、周日职工加班餐费另计；由中标人负责购买、加工食材、服务等。（**本次统计用餐人数仅为约数，以实际用餐人数为准**）

早餐时间为7:30一8:40，午餐时间为：11:40一13:00，晚餐时间为17:30一18:30。工作餐时间根据采购人需求时间确定。

采购人负责提供上述业务开业运转必须的场地，厨房烹饪设备及餐具餐桌椅供中标人使用。采购人承担水、电、燃气能耗费用，中标人必须按采购人要求做好耗能控制节约工作。餐饮运转所需劳保用品（工服、工鞋）、低值易耗品（餐巾纸、洗涤剂、一次性口罩、手套、抹布、拖把等卫生工具），由中标人负责购买。

（二）基本要求：

1、多项的供餐服务，各种菜式的营养搭配、烹调与分餐；

2、准时、保质保量的开餐；

3、厨务人员的人力安排及薪资、福利等管理；

4、随时接受采购方相关部门的监督和改善建议。

（三）伙食标准菜谱

1、早餐：各种粥类、豆浆、牛奶等；面食类馒头、花卷、包子等，特色咸菜或小菜。2、中餐、晚餐（适当以不同菜式花色进行调节）

1. 大荤：鱼、肉
2. 小荤：肉炒或蛋炒
3. 素菜：蔬菜或豆制品素炒
4. 汤类；
5. 特色拌菜。

3、特色客餐：根据采购方要求烹制。

4、工作要求

（1）菜系：徐州本地菜系为主

（2）每餐饭菜必须在就餐前10分钟准备好。整个加工过程由主厨统一分工，调配厨房职工。加工后的饭菜根据季节要注意保热、保洁。

（3）就餐期间食堂内部事务统一由主厨师进行协调。如有饭菜不足情况，要及时采取措施，确保供应。

（4）餐后应组织分工，对餐桌、厨具、餐具进行清洗和消毒，并分类放在固定位置。对厨房、餐厅进行打扫、冲洗；对剩余饭菜进行适当处理。

（5）每周要对厨具、餐具进行全面清洗、消毒，达到卫生标准要求，做好厨房、餐厅及周边环境卫生工作。

（6）食堂人员需持有餐饮业健康证、厨师证亮证操作，并公示于餐厅内。

（7）对餐厅各项管理制度及服务标准公示，并张贴在餐厅明显位置。

（8）服务人员主动做好引导及清理工作。

（9）食品卫生合格率达100%。

（四）人员配置及要求：

1、人员基本配置：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 岗位 | 资格要求 | 人数 |
| 1 | 厨师长 | 中式烹调师证、餐饮业健康证，提供证书原件的电子扫描件 | 1 |
| 2 | 厨师 | 中式烹调师证、餐饮业健康证，提供证书原件的电子扫描件 | 1 |
| 3 | 面点师 | 餐饮业健康证，供证书原件的电子扫描件 | 2 |
| 4 | 厨工 | 餐饮业健康证，供证书原件的电子扫描件 | 6 |
| 合计 |  | 10人 |

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竞争性磋商要求。**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。所有人员工资及保险不得低于服务地最低标准,如需加班由徐州市云龙区人民政府汉风街道办事处补助，按照每次每人20元。

2、人员职责

**（1）厨师长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；

b) 协调厨房内部、各岗位员工之间的工作，控制班组成本核算，保证运行作业的顺畅；

c) 参与产品服务实现的策划，及推出新菜肴，提高产品服务品质；

d) 对厨房内部的新进员工进行技术培训；

e) 监督厨房管理制度的执行，对厨房整体管理要定人定岗，责任到人，以便更好的管理和运作；

f) 对采购的食品原料严格把关；

g) 负责菜肴食品的留样并有记录。定期检查、整理冰箱、冷库，保持原料按规定存放整齐和质量完好；

h) 负责下班前关闭门窗及检查水、电、煤气，全面负责厨房消防安全、食品安全无事故；

i) 验收好的物品，存放位置要固定，遵循先进先出原则，负责仓库管理工作，保持仓库内部的整洁，包括标识、贮存和保护，注意食品卫生；

j) 需购物品应及时上报业主，经批准后购买，把好质量关，采购物品经验收合格后，填写入库单入库进账，领用做好记录；

k) 服从管理，按要求做好上级交待的其他各项工作。

**（2）厨师1名，50周岁及以下**

a) 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) 每天按照厨师长拟定的菜单烹制，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) 协助厨师长做好食堂工作，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，有事向厨师长请假，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。

**（3）面点师1名，55周岁及以下**

a) 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) 熟悉和掌握各种点心的基本制作技术，要求色、香、味、形符合质量标准；

c) 每天按照厨师长拟定的菜单烹制，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) 协助厨师做好食堂工作，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，有事向厨师长请假，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。

**（4）厨工6名，55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) 负责配合厨师打菜；

e) 负责餐盘的清理；

f) 餐后大厅桌面、地面卫生，负责倾倒垃圾；

g) 负责用具整理、规范放置；

h) 负责更衣室的卫生工作；

i) 服从管理，按要求做好上级交待的其他各项工作。

3、所有配置人员，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。

（五）食品卫生管理制度

1、人员个人卫生：

1.1、着装仪表：工作人员在工作时必须将工衣、工帽穿戴整齐。工作服除起着劳动保护的作用外，还应素雅，穿着大方。头发要保持清洁、发型和长发不得影响工作和卫生为标准。女性工作人员不可以化妆和佩戴首饰；工作服要保持清洁卫生，勤洗勤换并做到专人专用。离开岗位应及时换下工作服。

1.2、男工作人员严禁留长发、胡须、长指甲；女工作人员头发应盘在工作帽内，严禁留长指甲及涂指甲油。

1.3、严禁工作人员上班时间掏耳朵、挖鼻孔、搔头发、抓痒或对着别人打喷嚏，严禁随地吐痰、乱抛垃圾。

1.4、严禁在洗碗池、洗菜池内洗涤衣服、鞋袜或其他私人物品。

1.5、所有工作人员在工作前必须先洗手再用消毒水浸泡双手两分钟，每次离开工作岗位从事非食品加工的工作后回来制作食品前要重复双手清洁及消毒步骤。

1.6、所有工作人员在供餐时必须戴好口罩，需要用手接触食品及餐具时必须戴上一次性卫生手套。

1.7严禁工作人员在工作时间内抽烟、喝酒、吃零食或嬉笑打闹、吵架、打架、赌博等违纪行为。

1.8、落实晨检制度，发现有发热、咳嗽、腹泻等症状及化脓性皮肤病者应立即暂停其工作。

1.9、所有岗位在职人员必须持有有效期内的健康证明，否则不予上岗。

2、仓库管理：

2.1、配料、辅料仓：

2.1.1、该仓内只限存配料、辅料，严禁存放清洁用品及有强烈气味、有毒、有害或非食用的物品。

2.1.2、所有物品分类明确的标识且分类分区存放。

2.1.3、仓库必须通风、干燥、干净卫生、整齐有序、符合5S的要求，每天专人负责定时清洁。

2.1.4、仓库必须实行专人定点管理，注意防盗、防火、防虫害，人离开时必须锁好仓库门，按规定定期杀虫灭鼠，确保无苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫。

2.1.5、物品的存放量以每周用量为最高贮藏量，物品的发放遵循“先入先出”的原则。

2.2主粮仓：

2.2.1、该仓内只限存放大米、面粉、豆类、谷类等主食物品；严禁存放清洁用品及有强烈气味、有毒、有害或非食用物品。

2.2.2、所有物品存放时必须分类分区存放，放置时贴近地面及墙面的物品必须用地脚架或地胶隔离防潮，做到离地离墙。

2.2.3、仓库必须通风、干燥、干净卫生、整齐有序、符合5S要求，每天专人负责定时清洁。

2.2.4、仓库必须实行专人定点管理，注意防盗、防火、防虫害，人离开时必须锁好仓库门，按规定定期杀虫灭鼠，确保无苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫。

2.2.5、物品的存放量以每周用量为最高贮藏量，物品的发放遵循“先入先出”的原则。

3、防疫制度：

3.1、饭堂内所使用的动物性食品原料在验收时必须索取相关的检验检疫合格证，并查看相关合格标记。

3.2、使用新鲜洁净的食品原料。

3.3、使用在保质期的内定型包装食品，产品标签有生产单位、生产地址、生产日期、保存期及产品配料等内容。

3.4、不使用来历不明、没有相应产品标签的散装食品。

3.5、不外购冷荤凉菜和糕点制品，不外购已加工好的熟食制品。

3.6、用于原料、半成品、成品的食品容器和工具标识清楚，做到分开使用。

3.7、冷冻肉类（包括冻结的熟肉半成品）在烹调前应完全解冻。

3.8、烧熟煮透所有食物尤其是肉、奶、蛋及其制品，大块食物的中心温度不低于70℃.

3.9、蔬菜烹调程序：一洗二浸三烫四炒。

3.10、剩余食品在再次食用前要高温彻底加热。

3.11、不使用发芽马铃薯、野生蘑菇、葫芦瓜等可能含有毒有害物质的原料加食品。食品分类上架摆放。

3.12、食品存放严格做到生熟分开，避免交叉污染。

3.13、生、熟食品使用的刀具、砧板严格分开使用。

3.14、妥善保管有毒有害物质（如灭鼠药、杀虫剂、清洁剂等产品），不得存放在食品库房、食品加工和用餐场所。

3.15、存放硝酸盐、亚硝酸盐的容器须有明显标志，避免误食、误用。

3.16、冰箱等冷藏设备要定期清洁、消毒，并保证冰箱的冷藏效果。

3.17、餐具洗消程序：一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁。

3.18、热力消毒要求：蒸汽消毒100℃作用10分钟以上，干热消毒120℃作用15-20分钟，煮沸消毒15分钟以上。

3.19、消毒柜消毒要求：严格按消毒柜指示时间消毒，定期检查，保证消毒效果。

4、食品加工卫生制度：

4.1、食材粗加工：

4.1.1、认真挑选，去尽黄叶和杂物。

4.1.2、瓜果去皮彻底，芽眼挑尽。

4.1.3、肉类去净残毛、污垢。

4.1.4、家禽等去净残毛、内脏、尾翘等物。

4.1.5、干货按正规操作涨发。

4.1.6、食材洗涤须一浸、二洗、三清、四进筐。

4.1.7、原材料、半成品、成品容器分开使用，干货、瓜果蔬菜、肉类食品的清洗池分开使用，避免交叉污染。

4.1.8、用于盛装瓜果蔬菜等半成品的胶筐使用前后必须清洗干净，放置在指定区域并明确标识，严禁直接放置于地面。

4.1.9、粗加工操作间在加工食品时不能将垃圾直接丢在地面或下水道内，应直接入垃圾桶，粗加工操作间使用完毕后必须保持干爽整洁。

4.2、食材切配：

4.2.1、根据当天菜式由主厨将要求详细填写在生产看板上。

4.2.2、食材切配按“丁配丁”、“丝配丝”、“片配片”精细要求。

4.2.3、切配过程严格执行自检，专检。

4.3、烹饪：

4.3.1、专业厨师烹调，每种菜都有专人负责，分工明确并做好出品记录。

4.3.2、厨师烹饪时注意把控火候，既节约燃料又保证口感。

4.3.3、调味料齐全且按标准量进行投放，确保菜式的味道符合要求。

4.3.4、厨师根据开餐时间把握好烹调进度，确保供餐高峰的供给量能满足要求，供餐收尾后又没有过多的浪费。

4.3.5、根据客户的满意度调查结果检讨当天烹调过程中所存在的问题，制定改善方案并加强培训。

4.3.6、严格保质保量加工好每一餐米饭，确保米饭质量符合要求。

5、餐具卫生：

5.1、餐具及时清理、清洁、消毒，摆放在指定点。

5.2、打饭的勺子、汤勺、菜勺，铲子不能直接放在台面上，应放置在干净的桶内或盆子等容器内且须有区域标识。

6、厨房卫生：

6.1、炉灶、蒸柜等厨房设备每天清洁，抽油烟系统定期清洁。

6.2、工作台、货架、调料台随时保证清洁干净。

6.3、油、盐、酱油等常用配料和未用完的米、菜、下班前要保存好。

6.4、每周必须对饭堂进行一次彻底的卫生大扫除，范围包括：仓库、办公室、洗手间、烹调间、精加工间、走廊、餐厅、供餐区等所有的设施设备：包括门窗、天花板、地面、墙壁、墙角、灯管、插座、开关、灶具、餐具、下水道、抽油烟管道、冰箱、冰柜、洗碗池、洗菜池、搁物板、风扇、空调、凳子及所有卫生死角。

6.5垃圾桶和泔水桶需及时清理，标识明确并加盖，并保持桶身桶盖清洁。

7、餐厅卫生：

7.1、开餐前餐厅内的桌椅必须保持干净，台面无饭粒菜渣、无油污水渍，凳脚无积尘杂物，地面干净无油污，开餐过程中也必须有专人维护餐厅内的清洁。

7.2、餐厅内的墙面、门窗、天花、瓷砖、玻璃需保持无灰尘、蜘蛛网，风扇、灯管、灭蚊灯、宣传标语、开关插座要长期保持干净。

7.3、每周2次大扫除，用清洁剂清洗台面、地面，尽量做到餐厅内无蝇、蚊、蟑螂、老鼠等。

7.4、剩菜剩饭要及明清理，确保餐厅无异味。

7.5、各排队口、入口、出口的防滑地毯、地垫，及时清洁清理，确保防滑效果。

（六）食品质量监督要求：

1、采购环节的质量监督：食堂经营过程中拒绝一切“三无”商品进入饭堂。

2、加工过程的质量监督：

2.1、食堂管理者根据相关的要求对整个生产加工过程予以全程监督，以确保加工过程的质量符合要求。

2.2、定期对各个现场的运作（包括：食品卫生、食品质量、过程卫生、安全隐患等），进行随机抽查。

3、主动接受采购方监督：积极主动接受采购方对食物原料，加工过程及出品进行质量抽查，并在餐厅内设置意见箱，及时有效的解决问题。

（七）综合说明：

1、严格遵守采购方制定的各项规定，服从管理。

2、严格按照国家卫生标准执行各项操作。

3、严格履行合约条款，保证质量、份量，用心服务每一餐。

4、按季节需求提供凉茶、开水。

5、随时接受采购人的改善意见，并及时妥善处理。

**四、综合说明**

1、报价包含但不限于完成本项服务工作所需的全部服务成本、经营成本、法定税费和管理企业的利润、合同包含的所有风险、责任等各项应有费用。服务费采用“包干制”，一旦成交，在项目实施中出现任何遗漏，均由成交单位免费提供，采购人不再支付任何费用。

2、对于成交单位的成交方案，采购单位有权要求成交方进行修改和调整以便达到实际采购需求，成交方应无条件全力配合。

 3、凡发生的一切安全事故，按政府规定的手续和程序进行处理，责任由责任方自负。

4、响应单位应对所投项目的全部内容进行报价，只投其中部分内容者，其响应文件将被拒绝。

5、成交单位对服务缺陷不予更正，采购人有权另请其他单位更正，所发生的费用由成交单位支付。

6、如遇服务范围内有大的调整或迁移等重大情况，采购单位将提前告知乙方，合同内容经双方协商调整。

7、成交单位须按照本磋商文件的要求对该项目进行服务工作。

8、未成交的响应文件不退还，无补偿。

**五、其他要求：见《竞争性磋商文件》附件：6、《合同草案条款》。**