

第三章 采购需求

一、采购需求

就餐人员约 800 人。为了创造整洁、舒适、安全的用餐环境，吉阳区机关干部职工食堂委托经营服务采购通过公开招标的方式选择有资质、有实力、有诚信、业绩好的餐饮服务企业提供专业化的餐饮管理与服务。

二、服务内容

- (一) 为采购人员工提供员工工作餐。员工工作餐是指午餐。
- (二) 负责餐谱的制定、更新。
- (三) 负责食材的选购。
- (四) 提供就餐免费打包服务。
- (五) 提供公务接待用餐。
- (六) 提供临时用餐。
- (七) 负责餐具的清洗、消毒。
- (八) 负责餐厅厨房共用设施设备的清洗、摆放、保养和管理。
- (九) 负责用餐环境的卫生、清洁，清理隔油池、化粪池等。
- (十) 其他未尽事宜。以合同要求为准。

三、服务标准和质量要求

（一）基本要求

1、服务与被服务双方签订规范的餐饮服务合同，双方权利义务关系明确。

2、接管项目时，对餐厅及厨房设施设备进行认真查验，验收手续齐全。

3、有完善的餐饮管理方案，质量管理、财务管理、档案管理等制度健全。

4、服务人员须持有健康证上岗，统一着装、佩戴标志，行为规范，服务以人为本、主动热情。

5、公示服务电话，紧急情况 1 小时内，其他情况按双方约定时间到达现场，有意见反馈和回访记录。

6、按合同约定和有关规定，约定公布餐饮服务费用。

7、负责用餐环境秩序维护。

8、每季度一次，采购人使用问卷调查的方式征询采购人全体用餐人员对餐饮服务的意见。问卷中，对中标人提供的餐饮服务，设置“优”、“良”、“较差”、“差”四个评价等级。回收的有效问卷中，对中标人的餐饮服务评价，“优”和“良”两个等级的总和，应达到回收问卷的 50%以上。如连续两个季度的问卷调查中，“优”、“良”比例达不到 50%，采购人有权终止合同。

9、保证食品安全。

10、其他未尽事宜，以合同要求为准。

（二）供餐要求

1、餐厅营业时间

用餐时间初定为：

（1）午餐时间：12:00-13:30[周一至周五（法定节假日除外）]

（2）采购人因工作或特殊原因要求在其他时间供应工作餐或临时增加人员的，应提前两小时通知中标人，中标人应按告知的时间提供相应的用餐服务。接待用餐，根据采购人需求，提供政务接待用餐，接待时间提前 1 天通知。

2、用餐人员范围：享受财政餐标补贴的各类在编在岗公务人员及编制外聘用第三方劳务派遣人员。

3、个人用餐自费标准：经业主单位允许，午餐 20 元/人/次，由用餐人现场自行支付。

4、供应品种

（1）中餐：五菜一汤一水果。五菜为 3 荤 2 素。3 荤菜：1. 牛肉、羊肉、猪肉等畜类任选 1 种；2. 鸡、鸭、鹅等禽类任选 1 种；3. 鱼、虾、蟹、螺等任选水产品等选其中 1 款。速冻合成食品不得列入，根据采购人需求，制作一款有辣味的菜。汤：甜汤咸汤各 1 例。主食：米饭、馒头、面条。水果：时令水果 2 种以上。一周内菜单不重复。

5、中标人负责或提供的配餐设备设施，粮、油等均应符合国家标准。

6、中标人应根据采购人实际需要增加特殊餐饮服务，包括“回民餐”、病号饭或节日加餐等其他用餐。不定期的搞主题周餐饮，如川菜周等活动。

（三）厨房日常清洁管理要求

1、餐具做到干净整洁，消毒到位。菜品无杂物，无隔夜菜。

2、菜品齐全、推陈出新、菜单及时更新，不使用非法添加剂等对人体有害的辅料。

3、采购人不定期抽查原材料采购渠道、供货商资质、台帐制作、食品留样等。

（四）人员配置要求

1、岗位设置要求

序号	岗位	基本配置人数
1	管理员（经理）	1
2	管理员（主管）	1
3	厨师长	1

4	主厨	2
5	厨工	3
6	服务员	6
7	洗消、保洁	4
8	仓管	1
9	采购	1
小计		20

2、相关要求

(1) 投标人所有服务人员应具有良好的职业道德，良好的法制观念，遵纪守法并符合采购人要求。

(2) 投标人所有服务人员应当身体健康，符合卫生防疫部门要求，上岗必须持有健康证。

(3) 投标人所有服务人员应当体貌端正、口齿清楚、服务态度良好、着装统一、文明礼貌，男女不限。

(4) 投标人厨师必须具有国家劳动保障部门颁发的厨师资格证书，必须熟练掌握做菜技巧，如面点制作、海鲜加工等。

(5) 投标人应按规定向采购人提供从事餐饮服务人员的健康合

格证，采购人可保存其复印件。

(6) 投标人为其员工承担一切责任。发生任何劳动争议、人身伤害等问题均由投标人解决而与采购人无关。

(7) 工作中所有的安全责任均由投标人承担。

(8) 投标人应定期调换厨师，更新菜品。

(五) 其他要求

1、投标人须具有食品经营许可证，或者承诺中标后办理食品经营许可证。

2、采购人派一名工作人员对每日餐饮原料采购、使用、成品等相关事项进行监督，采购人对原材料品种、菜谱在合同的范围内，由最终决定权。

四、服务期限

本项目服务期限为两年，服务期限为两年的合同每年一签，具体服务起止时间以合同约定为准，第二年合同须在当年预算落实且考核合格情况下续签。

出现下列情形之一者，采购人有权终止合同：

(一) 未做好安全生产、食品安全、消防安全管理，如发生上述问题事故则终止合同。

(二) 在上级部门检查中发现存在问题，被曝光或通报，造成恶

劣影响。

(三) 就餐人员有重大投诉至相关部门，经查属实两次及以上。

(四) 考核达不到要求的。

(五) 参加非法集会、反政府活动等。

(六) 出现泄密事件。

五、 预算说明

(一) 根据 2018-2020 年经费开支测算，预算 665.4 万/年采购内容 2 项，具体为：

1、原材料费。按 20 元/人/日，合计 537 万元/年（具体开支按实际用餐人次计算），主要用于采购原材料。

2、管理费。10.7 万元/月，128.4 万元/年，主要用于食堂保障食堂服务人员工资、保洁、设备维护、日常消耗品购置。

(1) 厨师、洗碗工、保洁员等服务人员工资 10 万元/月，120 万元/年；

(2) 餐巾纸、打包盒、保洁用品、餐具等日常用品 3 仟元/月，3.6 万元/年；

(3) 餐厅电器设备、厨房设备维护费以及化粪池、隔油池清理费 4 仟元/月，4.8 万元/年，上述设备原则上未到报废年限只修不换。

区政府办承担实际发生的水电、天然气费用及监控设备、刷卡设

备维护费，餐桌餐椅、已报废餐厅电器设备和厨房设备购置费。

六、考核办法

采购人每季度进行一次满意度调查，连续两个季度“优”和“良”等级达不到有效问卷的 50%比例，采购人有权终止合同。采购人不定期开展食品安全、环境卫生等常规检查，中标人应对检查中发现的问题进行整改。如拒不整改，采购人有权终止合同。如出现食品安全事故，则无条件解除合同，并由中标人承担法律和经济责任。

七、付款方式

采购人于每月 10 号前，在中标人提供等额发票的基础上，将上月的服务费用支付给中标人；每月 15 号前，食材费用支付给中标人。