局二办食堂餐饮管理服务

需求书

一、**服务范围简介**

1、中标人对局二办食堂采取食堂劳务社会化服务（即包工不包料）的模式，中标人将派驻专业服务团队到局二办饭堂（用餐人数约为250人）提供优质的膳食管理服务，负责工作日早、中、晚三餐以及我单位要求的其他供餐服务；

2、我单位负责提供主副食原材料、厨房、厨具、水电、燃料、以及工作人员作业辅助用品（含耗品），双方在交接时须进行盘点并交接到中标人使用和管理；

3、中标人对食堂卫生保洁与管理；

4、中标人对食品安全保障管理；

5、中标人对食堂设备日常维护；

6、构建有特色的职工餐饮文化；

7、接受采购人对中标人管理服务的食堂进行日常监督和检查。

★**二、服务期限**

合同一年一签，具体服务要求以及细则以签订合同为准。合同期满，采购人可根据中标人上一年的整体履约情况，决定是否续签下一年度合同，合同最长可续签二次，即延期至满三年。

**三、服务需求及质量标准**

**一）服务工作内容**

1、中标人应建立基本的管理制度，主要包括厨房纪律、厨房出品制度、清洁卫生制度、员工考勤休假制度、食堂设施设备使用维护制度、技术业务考核制度、厨房会议制度、厨房日常工作检查制度等。

2、食堂必须以勤俭节约为原则，管理炉具，节省燃油，降低损耗，节省不必要的开支。爱护厨具，若损坏和遗失者照价赔偿。

3、食堂工作人员必须全心全意为全体干部职工服务，不断钻研烹调技术，提高业务水平。根据干部职工的不同口味、市场行情的变化、尽可能配制出色、香、味俱全且营养丰富的饭菜。

4、每天对食堂内部进行消毒，饮食餐具统一清洗消毒，用餐结束后必须使用紫外线消毒，清理食堂下水道，确保畅通，清理灶台及炊事用品污垢，无关食品的杂物一律清理，不得放在食堂内；每周对食堂及周边进行环境消毒、防“四害”等卫生工作。上述工作要登记存档。

5、中标人应提交由指定医院出具的体检证明（健康证），以确保其所有的服务人员均符合履行职责所需达到国家规定的饮食从业人员健康标准；厨师须具备厨师等级证书。

6、中标人的服务人员上班时间必须统一服装（服装由中标人提供），保持着装整洁、干净，保持良好的仪容仪表、精神面貌，正确使用服务用语，行为举止大方、有礼，工作积极主动、服务耐心周到，讲究服务效率；职工就餐期间，厨房工作人员要做好巡查，及时发现问题，及时清扫餐桌，及时补充就餐区各种饭菜等，就餐结束后及时清洁餐厅各项卫生，保持餐厅洁净。

7、中标人必须为员工购买社保，每半年组织员工体检一次，并将上述有关资料交采购单位存档，由此产生的一切费用由中标人承担。

8、食堂设施设备维修费用由餐饮管理公司负责支付。

**二）服务方式**

食堂提供自助餐服务，中标人每餐供应品种以发包方实际要求为准；米饭、面食、风味餐搭配供应，就餐者自愿选择，讲究营养、卫生和健康饮食，合理安排食谱，按季节不断调换菜式品种。

**三）工作质量要求**

1、中标人必须做好农业残留测试、食品留样等常规安全手续并做好存档资料工作。

2、必须搞好食堂内外卫生，遵守《中华人民共和国食品安全卫生法》。

**四）工作时间要求**

1、食堂每周用餐日为：周一至周五。

2、早餐8：00-9：00；中餐12：00-12：50；晚餐 18:00-18:30（特殊开餐时间视具体情况确定）。

3、采购单位有权根据需求，调整以上国家法定工作日的开餐时间和中标人服务人员的工作时间，中标人应当按照采购单位要求予以全力保障。

4、如采购单位有其他临时性的膳食保障服务工作需要，中标人需无条件按照采购单位要求提供服务，全力保障解决。

**五）服务成果要求**

1、饮食菜谱：中标人应制定科学的饮食菜谱，保障食堂供餐的质量和选择需求；中标人应当于每月20日前将制订好的下月食谱报采购人确认同意后予以实施；不定期对食堂就餐人员的口味进行调查，调整菜式口味以满足就餐人员的需求和变化，保障工作人员用餐满意度。

2、菜式品种：保障菜式多样化，根据采购单位实际需求进行调整配置。

3、菜肴质量：中标人须全程控制菜肴制作过程的安全卫生，确保无食物中毒或因食物引起的其他不良反应；菜肴新鲜，色泽良好，无过期及腐烂变质的食物；控制油及其他调味品用量，菜肴品种齐全，营养搭配合理；菜肴口味好，咸淡适中，并保证饭菜热度；菜肴及时更新，一周内不出现3次以上完全相同品种菜肴，根据季节及工作需要调整就餐菜式，保证每月推出3款时令菜；根据就餐情况，合理提供菜肴，杜绝浪费。

**四、人员要求（岗位设置、数量、素质）**

**一）人员配置和数量要求**

1、本食堂预计用餐人数为250人，厨具及用餐设施、用具已配备齐全。可提供工人宿舍供餐饮管理公司使用，水电费由餐饮管理公司负责支付。

**2、本食堂共需配置服务人员至少11人，其中厨师6名（含主厨、大厨、中式面点师、西式面点师），勤杂服务人员5人（年龄45岁以下）。**

**二）素质要求**

1、主厨（项目负责人）：必须具有中级厨师及以上资格，全面负责食堂的管理、制定菜单、饮食安全（含食品留样管理）、卫生、早、中、晚餐出品及成本核算等管理工作；

2、中餐厨师：必须具有初级厨师及以上资格，负责食堂中晚餐烹饪加工、出品制作、食品安全（食品留样）、厨房管理等工作。

3、面点师：负责早餐食谱的编制、点心制作、出品质量、食品安全（食品留样）、传送早餐成品、分餐、岗位卫生、食材管理等工作；

4、营养员：大专以上学历，具备一级营养师证书，负责菜品营养搭配、食品安全管理等工作；

**五、经费预算**

经市场调研，餐饮管理服务费用预估为 90万元/年，实际费用以中标价为准。此费用由质安站、检测中心、建废所三家单位根据就餐人数按5:4:1的比例分摊。

5、厨工：负责切配、粗加工、厨房卫生、冰箱管理、食品留样管理、传送饭菜、分餐；蔬菜清洗粗加工；餐具、用具、清洗消毒、食堂卫生、出售饭菜等工作；

**六、设备要求**

按照现有设备严格参照设备的相关说明使用。

**七、考核办法**

采购人对食堂卫生、安全、食堂质量及营养搭配进行监督及评价打分。本监督办法可根据管理实效，适时调整改进。

（1）评定标准

每月评定一次，以100分为总分，采购人对月评分表中各项指标进行评分，采购人的月评定分数为采购人评审人员分数总和的平均值。月评定分数达到80分或以上的为合格；80分以下为不合格。

（2）若月评定不合格，采购人将向中标人发出整改限期通知书时，中标人应虚心接受意见，及时更正存在问题；若每年出现月评定分数低于60分或连续2次不合格或累计3次不合格的，采购人有权无条件终止和解除合同，一切经济和法律责任由中标人承担。

★**八、付款方式**

按月支付，每月20日前结算上月管理服务费，凭中标人完税发票，由采购人签署付款凭证,办理付款手续。

★**九、报价要求**

1、本项目服务费采用包干制，应包括服务成本、法定税费和企业的利润。由企业根据招标文件所提供的资料自行测算投标报价；一经中标，投标报价总价作为中标人与采购人签定的合同金额，合同期限内不做调整；

2、投标人不得以低于成本的报价竞标；评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响服务质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料，投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

**十、其他要求**

中标人不得将项目非法分包或转包给任何单位和个人。否则，采购人有权即刻终止合同，并要求中标人赔偿相应损失。

备注：

1) 本《服务需求书》打“★”的条款必须满足，否则作废标处理。

2) 当招标文件中出现前后表述不一致的时候，以招标文件中对投标人责任规定较严格的为准。

3) 当投标文件中出现前后表述不一致的时候，以投标文件中对投标人责任规定较严格的为准。