

第三章 采购内容及要求

一、项目概况：

西安市碑林区东门市民服务中心及应急局军人事务局餐厅承包服务项目，就餐人员共约 400 人，其中东门市民服务中心就餐人员约 300 人，太乙路标新街区应急局就餐人员约 40 人，退役军人事务局就餐人员约 30 人。餐厅、主操作间、大厅面积，桌椅等，供应商可自行到现场勘查，自行负责因踏勘所产生的费用和其他一切后果。

二、工作内容：

餐厅清洁保洁、设备管理维护、一日两餐制作、易耗品保护（碗筷清洗）、安全防护（水、电、气、火灾、食品安全）、人员管理、就餐人员秩序管理等相关餐厅事务。

三、服务要求：

（一）菜品要求（不限于）：

1、早餐：小菜，稀饭（豆浆等），主食类（馒头、油饼、包子、花卷等），早餐必须有鸡蛋、牛奶。

2、中餐：热菜、小吃、面食、汤、水果、米饭、酸奶。

（二）工作要求：

1、消毒间人员熟知消毒液的配置比例和允许使用的时间，严格按照配比标准配置消毒液并在规定的时间内使用。

2、坚持洗消工序：即去残渣、洗涤剂洗刷、净水冲、热力消毒四道工序，消毒温度达到标准。

3、消毒后的备用餐具、茶具要有专柜储存、整洁有序，无杂物，无油垢。

4、废弃物专用容器摆放，做到不暴露，不积压，不外溢。

- 5、饭菜必须做到安全、卫生、营养，合理搭配，均衡膳食；
- 6、对厨房设备应当合理使用，妥善保管、不得人为损坏和丢失，同时应节约水电和燃料费用，做到良好内控管理记录。

（三）其他要求：

1、采购人免费提供供餐场地、制作场地、收银设备、餐厅及后厨设备、厨具及餐具；承担水、电、气和正常维修费用，供应商根据本项目的用餐人数、规模及采购人要求，为就餐地点合理配备各类服务人员，人数不少于 24 人，其中东门市民服务中心不少于 20 人，太乙路标新街区应急局、退役军人事务局不少于 4 人。详见“人员配置安排表”，总报价为服务过程中产生的所有费用，包括人工费（含工服费）、社会保障费、保险费、管理费、培训费、税金等其他一切相关费用。

东门市民服务中心人员配置安排表

序号	岗位	配置人数（人）	备注
1	项目经理	1	
2	厨师长	1	
3	炒锅厨师	2	
4	切配厨师	4	
5	面点大工	1	
6	面点中工	1	
7	面点小工	2	
8	粗加工	2	
9	服务员	3	

10	清洗工	3	
合计		20	

太乙路标新街区应急局、退役军人事务局人员配置安排表

序号	岗位	配置人数（人）	备注
1	副厨师长	1	
2	面点厨师	1	
3	厨房帮工	2	
合计		4	

2、采购人承担食材采购费用。供应商按照采购人餐费标准及要求制定菜谱及就餐形式，每周菜品不重复，做到营养搭配、均衡膳食，每周四出下周菜单予以审核。

3、供应商应保证所录用人员身体健康、无传染性疾病、无刑事违法或处分犯罪记录，所有从业人员经过岗前培训、健康检查合格且拥有健康证；服务人员按岗位统一着装，言行规范，文明礼貌。

四、商务要求

1、服务期限：自合同签订之日起1年。

2、服务地点：东门市民服务中心及太乙路标新街区应急局、退役军人事务局。

3、款项结算：

（1）付款方式：由甲方负责结算，在付款前，乙方必须开具发票。甲方根据月检查考核结果于次月20日前向乙方支付上一月服务费。

(2) 支付方式：银行转账。