**采购需求**

**神木市城市管理执法局餐饮服务托管项目方案**

**一、项目概况**

神木市城市管理执法局位于神木市警民路一号，为满足日常办公餐饮需求，现对神木市城市管理执法局餐饮服务进行采购。副楼二楼为餐饮服务区，机关食堂面积约100平方米,灶具、餐具、桌椅等设施设备齐全,为神木市城市管理执法局机关70余名干部职工提供工作餐服务。食材采购费来源于干部职工每日餐次费用。

**二、服务内容**

干部职工日常就餐服务。

**三、人员配置及服务费**

**（一）餐饮服务人员配置**

各岗位人员配置要求：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 岗位 | 人员 | 要求 |
| 1 | 餐饮主管 | 1人 | ★上岗员工年龄必须在55周岁以下,所有餐饮服务人员应持有健康证。 |
| 2 | 厨师 | 1人 |
| 3 | 面点师 | 1人 |
| 4 | 帮灶 | 1人 |
| 5 | 洗碗工 | 1人 |
| 6 | 餐厅保洁 | 1人 |
| 7 | 库管 | 1人 |
| 合计 | ★7人 | | |

本项目要求上岗员工年龄必须在55周岁以下,具备较高的职业素质和业务水平，能严格落实各项规章制度，以满足标准化、礼仪化服务要求。

餐饮人员配置：餐饮主管1人、厨师1人、面点师1人、帮灶1人、洗碗工1人、餐厅保洁1人、库管1人，共7人。

厨师及主管应有丰富的岗位工作经验，所有餐饮服务人员应持有健康证。

**（二）餐饮服务费用**

以上服务费用为49.8万元/年，包括服务人员工资及其社会保险（工伤保险、养老保险、医疗保险、失业保险、生育保险）、企业管理费、税金等所有费用，具体费用明细见附表。

服务费每月一结，乙方开具税务发票正常报销。

**四、采购方式及服务期限**

本项目采用公开招标方式采购，服务时间为一年。当上一周期服务期满后，根据服务期间完成招标人所要求的任务及达到的服务标准，在保证服务要求、服务质量不变的情况下，且在财政资金保障下,经双方协商同意可以续签。项目服务期内如因政府或其他不可抗力因素对机关餐饮政策规定发生变化,中标服务企业也需相应执行或解除合同等，均视为合约。

**五、服务质量及要求**

1、每周合理安排食谱，确保职工就餐饮食正常进行，每餐必须留样保存一天，以备有关部门抽查检查。

2、餐饮区内通道、楼梯、墙壁、走廊、门窗玻璃、公共洗手间、餐具、取样盒、消防设施等进行清洁、保洁、消毒工作。

3、每天做好餐厅开饭前的清洁卫生工作。

4、职工就餐时做好各类协助工作，同时对餐厅内进行随机保洁，创造良好就餐环境。

5、职工用餐完毕后及时进行保洁，包括桌椅的擦拭，地面的拖擦，无污渍、无油渍、无粒屑等。

6、员工餐厅管理程序标准

6.1检查工作流程

6.1.1每周三拟定食堂下周食谱，提出初步的修改意见，修改完毕后并于周四提交甲方相关负责人最终的下周食谱。

6.1.2每日参照《职工餐厅卫生检查标准表》对食堂各项工作进行巡查，了解员工对菜品、服务的意见及设备运行状况。

6.1.3随时抽查食堂的饭菜质量和服务质量，并根据《职工餐厅满意度调查表》收集职工意见 ，每月汇总梳理形成报告。

6.1.4每月主持召开一次食堂工作例会，对前段工作出现的问题进行总结，根据存在问题提出改进意见，并做好今后重点工作安排。

6.1.5每月月初对食堂上月的服务态度、操作规程、食品质量、食品卫生、餐厅费用等进行一次全面小结，并向甲方相关负责人汇报。

6.1.6根据《职工餐厅满意度调查表》中出现问题于当天整理、当天反馈至物业餐厅负责人，每月整理汇总一次，上报甲方相关负责人。

6.2检查工作内容：

6.2.1每日07:30—08:30 到食堂查看早餐情况及早上工作安排；

6.2.2每日11:30—12:40 到食堂查看中午就餐情况，及时解决问题；

6.2.3每日17:30—18:30 到食堂查看晚餐的准备情况及卫生情况；

6.2.4上述时间段根据实际情况适当调整。

6.3员工餐厅卫生检查标准表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **检查项目** | **检查标准** | **是否合格** |
| 1 | 地面卫生 | 餐厅区域内地面清洁、无积水、无杂物。 |  |
| 2 | 餐桌卫生 | 餐厅区域内餐桌摆放整齐，餐桌表面整洁、卫生无积水、剩饭、剩菜，餐椅无灰尘。 |  |
| 3 | 门窗卫生 | 餐厅区域内门窗玻璃干净、整洁、透明，门无油腻、无污渍。 |  |
| 4 | 保温台 | 区域内保温台内外干净、整洁、无油腻、无灰尘。所提供的饭菜摆放整齐，主食、菜品是否保持热度。 |  |
| 5 | 灶 台 | 灶台干净整洁、无油渍，无脏水。灶台无漏水、漏气现象。气罐与灶台连接安全、合理。 |  |
| 6 | 操作台 | 操作台所有用具摆放整齐、干净、整洁。需要消毒的物品必须严格消毒，整个操作间地面整洁、无蝇虫。 |  |
| 7 | 洗碗池 | 区域内所有洗碗池内无积水、无堵塞、无剩饭菜和杂物。洗碗池旁剩饭菜垃圾桶表面干净整洁，垃圾及时清运。 |  |
| 8 | 仓 库 | 仓库物品合理摆放，生熟分开。食用油、饮料、乳制品、调味品必须有生产合格证书，不得存放腐败、变质和超过保质期的食品。 |  |
| 9 | 餐具卫生 | 所有餐具必须统一清洗，在消毒柜中进行消毒。餐具在使用前保持干燥、清洁、卫生。 |  |
| 10 | 人员卫生及安全 | 餐厅操作人员必须统一穿着工装、工帽，配戴口罩，不佩戴任何首饰，头发炸起来，上岗时持有健康证，熟悉各种设备的操作规程，确保安全使用。 |  |
| 11 | 设备卫生及安全 | 设备（冰柜、蒸箱、冷柜、和面机、电饼铛、留样柜、消毒柜、保温台等）保持外表整洁、卫生，使用安全、合理。冰柜内严禁存放变质食物，生熟食必须分开存放。 |  |

**六、责任条款**

1.服务方应保证足够的人力，以确保餐饮服务正常运行。

2.餐饮服务人员要具备一定的餐饮服务技术。每周菜谱需根据时令蔬菜制定，营养搭配，保证就餐质量。

3.服务方应保证用餐环境干净整洁、餐后认真清洗餐具并进性消毒。

4.服务方不得将服务业务进行转包。

服务方在合同期内如不符合以上条款的予以扣除相应岗位工资及管理费用，造成损失的由服务单位承担。

5.服务方无法提供相关服务时被服务方可及时进行处置，产生费用由服务方承担。

6.合同期内，服务方出现三次以上重大失误的被服务方可单方面解除合同。

7.合同期内服务方服务人员的所有安全责任由服务方负责。

8.服务方必须保障餐饮卫生及食品安全问题，防止食物中毒事件发生，出现相关问题服务方应承担全部责任及造成的损失。