采购需求：

餐厅外包服务

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 参数性质 | 序号 | 技术参数和性能指标 |
|  | 1 | **项目情况**  陕西省田径运动管理中心餐厅总面积约500㎡，后厨面积约210㎡。餐厅由一类运动灶、二类运动灶，三类运动灶组成，为专业运动员提供科学、丰盛、营养、安全的一日三餐及相关服务。每日保障约260人就餐，其中：一类运动灶约60人、二类运动灶140人，三类运动灶约60人。 |
|  | 2 | **项目服务内容**  （一）服务期限： 1年  （二）预算限额：87万  （三）保障田径中心全体人员就餐。全权负责陕西省田径运动管理中心餐厅的日常管理，包括人员 、卫生 、质量 、安全、反兴奋剂等内容 ( 详见服务内容清单)  服务内容清单：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 服务项目 | 服务要求事项 | 具体服务内容 | | 一、  人员管理 | 人事  劳资 | 乙方全权负责食堂各类工作人员的人事、劳资及人身安全。负责与其签订劳务合同、按时足额发放工资，按照法律规定缴纳社保，履行并承担相关法律责任。在提供服务过程中乙方工作人员出现的一切问题（员工安全、各类纠纷）由乙方负责。 | | 工作  职责 | 乙方按餐厅用餐人员实际需求配备工作人员，各类工作人员不得少于16人，根据人员变动随时向甲方提供人员名单及职责分工，积极配合、统筹协调确保餐厅的顺利运行 。 | | 工作  要求 | 1.严格遵守甲方相关管理制度，按照甲方对于运动队作息规律及时调整工作时间，请假、调休等必须向甲方报备，不得影响餐厅正常工作的开展。  2.餐厅工作人员做到服务热情周到，干净卫生，服从管理。 | | 考评  考核 | 乙方应制定详细考评考核办法，全权负责对其工作人员的考核奖惩处理，每月将处理结果向甲方报备，对不能胜任岗位职责的人员，甲方有权要求乙方进行更换。  甲方制定详细考评考核办法，对乙方进行全面的日常考核，有违反相关要求的情况，将给予乙方相应经济处罚。 | | 二、质量要求 | 制定  食谱 | 按照甲方要求，并结合田径运动项目特点，在运动营养专家指导下，制定一周七日、一 日三餐(夜训加餐)食谱，食谱一周一换。 | | 确保  质量 | 1.严格按照食药监局要求，做好食材分类管理。严格按照操作流程进行烹任，减少食物营养在烹制过程中的流失。同时根据运动员膳食营养需求供应菜品，科学搭配，合理膳食，并依据季节天气的变化及时调整食材供应，定期推出新式菜肴，保证菜品种类 。  2.讲究烹调技艺，色、香、味、形、营养俱佳，不断创新品种，引进新技术，新品种，多风味，适应广大运动员需求。 | | 三、卫生管理 | 餐厅  卫生 | 采取有效措施，清除卫生死角，添设防蝇设施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其滋生条件。环境卫生坚持一餐一小扫 、一天一中扫、一周一大扫，做到墙角无蛛网、墙面无污迹、地面无灰尘。每天做到早中晚三次消杀，并做好记录。物品摆放应分类分架，离地、离墙，标有物品名称标志。就餐结束后，及时清扫、整理操作间和食堂，确保符合食药监部门检查要求 。 | | 个人  卫生 | 负责组织餐厅工作人员按相关规定做好体检，取得卫生检疫部门的《健康证》，持证上岗。要求工作人员做好“四勤”(即勤洗手、勤剪指甲、勤洗衣服、勤换衣服)、“三白”(白帽子、白衣服、白口罩)。工作前、处理食品原料后、便后均用肥皂及流动清水洗手，接触直接入口食品之前先洗手消毒。操作间内必须穿戴清洁的工作衣帽，并把头发置于帽内。加工和传递饭菜时带好口罩。不得在操作间和食堂内吸烟，不留长指甲，涂指甲油，不戴首饰。离开食堂或进入厕所前必须脱下工作衣帽。外出回来时必须洗手消毒方可进入食堂操作间。不得面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品卫生的行为。 | | 餐饮具  卫生 | 食品加工前，要保证菜板、刀具以及容器的卫生。生熟食菜板、刀具、用具等要分开使用，不得混用。餐饮具洗刷消毒要按“一刮二洗三冲四消毒五保洁”的程序操作。洗刷餐饮具必须有专用水池，不得与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用。洗涤、消毒餐饮具使用洗涤剂必须符合食品洗涤剂、消毒剂卫生标准和要求，消毒后的餐饮具必须储存在消毒柜中备用 。 | | 四、管理运行 | 设备  资产  管理 | 1.乙方负责保障餐厅设备完善，运转良好，对餐厅各类资产负责。如空调、桌椅、通风系统、排油烟系统、炒锅、蒸箱、货架、和面机、压面机、不锈钢案板、洗碗机、消毒柜、保洁柜、大冰柜等。  2.定期对各类设施设备进行保洁清理和检查维护，发现问题确需维修更换的， 向甲方申请报修。 | | 规范  服务  管理 | 乙方应按照甲方要求按时开饭 保证就餐时间。就餐前确保就餐环境的卫生整洁；就餐期间保证桌面干净、地面无菜汤，保证就餐人员的就餐需求 。 | | 建立  管理  台账 | 乙方应建立食堂管理台账，每月对食堂用餐人数及采购量进行成本核算。对食堂“择洗、加工、储存”等环节实施规范化管理，严禁将食物原材料及食品私自外带。严禁浪费，倡导光盘行为，全面落实节约措施，节约粮食 。 | | 组织  技能  培训 | 乙方应定期组织技能培训和参观学习，有效提高饭菜质量及食堂服务水平 。 | | 做好  活动  保障 | 遇节假日等期间召开联欢会 、聚餐等活动，按照甲方统一安排，提供用餐接待和服务保障 。 | | 五、安全管理 | 安全  检查 | 乙方负责食堂防火、防盗和安全生产工作，安全规范操作食堂机械设备。随手关闭水、电、煤气等。每日下班前，专人负责对水、电、煤气、炉灶等进行安全检查。无条件接受、配合食药监管部门、燃气公司及甲方的定期检查。 | | 制定  应急  预案 | 制定食品安全应急预案，编制应急处置流程，严格遵守食品操作规范，有效预防食品事故发生 。 | | 六、反兴奋剂管理 | 落实  反兴奋剂  要求 | 乙方应严格按照反兴奋剂相关要求，做好食材制作和留样等工作。定期配合开展反兴奋剂相关知识的学习，对于重点食材进行兴奋剂抽样检测，坚决杜绝外卖食品上餐桌，确保食品兴奋剂安全。 | | 七、其他 | 外训  保障 | 按照甲方要求，每年至少保证4名厨师能够保障甲方外训队组外训期间办灶工作，全年外训时间不少于8个月，厨师外训出差期间相关费用由乙方全部承担。 | | 赛事  保障 | 如遇甲方举办各类赛事，乙方需全力保障赛事期间相关人员（裁判员、志愿者、工作人员）临时就餐，产生相关服务费双方另行协商。 | | 住宿  保障 | 甲方为乙方提供男女各一间宿舍，乙方负责宿舍管理，包括宿舍及公共区域卫生、宿舍人员安全管理，严禁“黄赌毒”，出现的各类安全事故由乙方负责。 | | 八、考核 | 考核 | 1.会议制度。中心分管领导每周组织召开伙食工作例会，及时将中心人员对伙食的意见和建议等通报餐饮公司负责人，并进行整改。  2.专人监管。中心安排专人负责监督检查，每天填写周量化考核表和卫生安全检查表，考核表依据供应商响应文件和中心要求由采购人制定。监督检查时发现问题应及时提醒纠正，或拍照并及时向餐饮公司负责人反映。  3.严格监管。中心食堂周量化考核中同类问题第一次发生给予警告，第二次发生将按照考核表扣相应分数。每月底进行统计形成月量化考核统计汇总表，于次月5日前报中心领导。每月餐饮公司负责人同时在监督检查清单签字确认。  4.经济处罚。月量化考核统计汇总表扣1分等同于罚100元，同样问题再次发生翻倍处罚。此处增加督办一次扣5分，督办二次10分，处罚金额从中心每季度支付的服务费中扣除。 | |