|  |
| --- |
| **采购需求**  1、合作模式  （1）中标人负责人员派遣、食堂管理服务，招标人每月向中标人支付人员费用(含管理服务费)。  （2）服务期间，招标人将厨房及设备、设施交付中标人使用，食堂的设施、设备、场地和水、电、气、暖由中标人无偿使用，招标人免费为服务团队人员提供餐食和住宿。中标人须按要求进行食堂管理，保障就餐人员的餐饮供应与服务。  （3）中标人安排到食堂工作的人员与中标人存在劳动法律关系(包括劳动合同关系，工资保险关系和劳动用工手续等)，与招标人仅存在合同管理关系，不存在劳动法律关系。（厨服人员与餐饮公司须有劳动合同，人身意外险，且雇佣人员须符合劳动法规定的用工年龄。任何与人员有关的意外，伤害，劳务纠纷等，需要劳务供应商承担。）  （4）如上级部门对该食堂的卫生、食品质量、安全等方面因中标人管理或操作过失等原因作出处罚决定，责任及经济罚款由中标人承担。  2、服务内容  供应商负责陕西省康复医院食堂餐饮服务项目(如遇地震应急和临时会议等特殊情况需要安排临时就餐时，由采购人提前通知）、食品安全、消防安全等日常管理工作，主要包括以下内容：  ①负责制作并供应日常的早餐、午餐、晚餐。  ②负责职工食堂操作间、就餐区的食品卫生安全和管理。  ③负责食堂操作间、就餐区各类设施设备的管理。  ④负责配餐，送餐服务。  ⑤负责其它与食堂相关的业务。  3、管理模式  （1）供餐方式  ①分餐(托盘分餐、盒饭分餐)  ②自助餐  ③桌餐  （2）日常供餐要求  ①饭菜干净卫生、无杂物、无污物、无怪味等。  ②在确保食品安全的前提下，饭菜主要以大众口味为主，要求品种搭配合理、营养科学，并能根据季节及时更新菜品，定期更换和调整菜品花样，保证每日不重复。  ③根据招标人意见和用餐者意见，及时对出品、服务作出调整和改善，为采购方和用餐人员提供干净卫生、数量充足、 够规格、口味佳的餐品。  ④每日按时(包含星期六、日和节假日)提供早餐(早餐时间：7：00—8：30；供餐品种：每餐不少于10个品种，其中流质类不少于3个品种，主食类不少于4个品种，小菜类不少于3个品种)、午餐(午餐时间11：00—12：40；供餐品种：主食主要以米饭和面点、小吃为主，面食和小吃每餐不少于2个品种；菜品主要以炒菜为主，每餐不少于6个品种)、晚餐(17：00—18：40；供餐品种：每餐不少于10个品种，其中流质类不少于3个品种，主食类不少于4个品种，热菜不少2种，小菜类不少于3个品种)。  ⑤每日提供的所有食品按规定留样量150克，每日提供的所有食品按规定留样时限不少于48小时。  （3）接待用餐(桌餐、自助餐)服务要求  ①根据招标人通知要求，提前做好接待餐工作准备。  ②积极主动协调采购员等相关部门的人员备齐接待餐所需的物品和材料。  ③提前对接待用餐房间进行清理打扫、摆放餐具。  ④厨师按照接待餐标准订制菜单，出品菜式保证色、香、味俱全。  ⑤根据用餐人员多少配备服务人员，在客人用餐期间，做好服务工作，待客人用餐结東后，收拾好卫生关好门窗、燃气，水，电方可下班。  （4）菜谱要求  ①根据招标人需求，中标人应安排持有营养配餐员三级(高级)证书的营养配餐师每周制定下周菜谱，每餐菜式尽量丰富，要求全荤菜(大荤菜)、荤素菜(小荤菜)、素菜的菜式配备合理。合理编排食谱，做到营养搭配，根据季节经常增加和变换花色品种，品种应力求多样化，同时做到一菜多味的做法，以满足不同地方人员的口味。要求一周菜品基本不重复，兼顾南北口味，根据季节经常增加和变换花色品种。每周四中午12点前提交下周菜谱，经招标人审批后，中标人严格按照菜谱要求制作。若需要调整食品或食材配料，须提前1—2天通知招标人并得到招标人可调整批复。  ②中标人须将每周菜谱在食堂信息栏公布。  ③菜点服务创新：保存反映良好的菜品和点心，每月研发新菜品。根据招标人要求，适当推出特殊项目计划。  （5）品种要求  日常标准：  ①早餐供应粥、粉、面、小菜、蛋类等10个品种以上。  ②午餐大荤菜4种、小荤菜4种、小吃2种、汤、粥1种、主食3种。  ③晚餐大荤菜2种、小荤菜2种、蔬菜1种、粥、汤2种、主食4种。  ④星期四、节假日供应卤制品  自助餐标准：  大荤菜2种、小荤菜4种、蔬菜2种、粥、汤1种、主食2种、小菜2种  桌餐标准：10人/台  大荤菜3种、小荤菜5种、 蔬菜2种、例汤1种、主食2种、小菜5种。  （6）食堂工作区域(厨房)卫生及餐具管理要求  ①保持餐具、厨具和操作间卫生干净整洁，餐具用后应彻底清洗并及时消毒，平时存放在消毒柜中，保持干净整洁。  ②生、熟菜板(刀)要分开，不能混用，操作间每周彻底清理擦洗1次。  ③餐具厨具不得外借，严防食物中毒。  （7）食堂工作区域(厨房)安全及炊具管理要求  ①使用炊事器具或用具要严格遵守操作规程，使用各种厨具、设备，安全用电、用气，杜绝安全事故和安全隐患，防止事故发生。  ②严禁带非工作人员进入厨房和保管室，易燃、易爆物品要严格按规定放置，杜绝意外事故发生。  ③定期对炊事器具、特别是燃气、燃气灶定期进行维护。  ④食堂工作人员下班前，要关好门窗，关闭电源开关，燃气开关，水，电等，管理人员要经常督促、检查，做好防盜工作。  （8）就餐区域卫生管理要求  ①餐厅保持整洁、干净。窗明几净，物见本色，无灰尘、无污渍，清扫擦拭及时彻底。  ②每次用餐完毕后，工作人员需及时打扫卫生、清理垃圾。每周集中进行1次全面彻底卫生清理（包括地面、墙壁、窗户、座椅、隔油池、操作间炉灶等，保证达到卫生标准）。  ③工作人员需严格遵守卫生制度，明确各区域卫生责任人，每日对卫生情况进行自查登记，确保食堂操作间和就餐区清洁卫生。中标供应商负责食堂操作间和就餐区的食品安全、消防安全、卫生保洁、餐具洗涤消毒及存放等各项管理工作。  （9）食品储存要求  ①蔬菜应在货架上摊摆，不得挤压，防止闷烂。  ②食品按照先进先出、生熟分开的原则分类贮存，并有明显标识、不得混放和乱堆，以免串味、走味或变质。  ③鱼肉蛋禽类购入后，除当顿食用外，均要冰箱内存放。  ④不得将霉变、腐烂、虫蛀、有毒、超过保质期的食品进行烹制和配餐，防止食物中毒。  （10）就餐秩序管理要求  ①根据招标人要求，准时开饭，不得无故推迟和提前，如因饭菜不熟、供应不足或人为操作失误（特殊情况除外）等推迟开饭，招标人予以处罚。  ②根据管理要求，售卖饭菜时服务人员不打人情饭，认真按标准计价收费。  ③用餐投诉：杜绝因服务态度、个人卫生、环境卫生差等其他情况引起投诉。若引起投诉，产生的责任（如：处理投诉事件而产生的费用等）须由中标人承担。  （11）人员健康及卫生管理要求  ①中标人应建立食堂工作人员卫生档案。食堂工作人员必须符合餐饮从业人员健康标准并提供有效健康证。供应商应每年组织员工进行健康检查，并建立员工健康档案。  ②工作人员要做好个人卫生，工作期间，工作人员须着统一制式工作衣帽，佩戴卫生防护用品，并保持整洁干净，不得留长胡须、长头发(女员工须盘头)、长指甲等。  ③患有流行、传染性疾病时应立即报告，暂停接触食物的工作，直到疾病痊愈为止。  ④食堂工作人员因自身原因影响正常工作开展或导致招标人利益受损的，招标人有权责令中标供应商限期更换人员，且因此产生的损失由中标商承担。  （12）消防安全。按照合同约定，劳务公司派遣人员应遵守《国家消防法》，与医院签订消防安全责任书。  （13）中标人必须接受招标人的监督管理，严格遵守单位的各项规章制度。 |
| 4、（1）食堂人员结构资质要求，详见岗位设置表，（承诺制、中标后，提供满足招标人所要求）  （2）保证所录用人员身体健康、无传染性疾，无任何违法犯罪记录，所有从业人员经过岗前培训，健康检查合格且持有有效健康证明，服务人员按岗位统一着装，言行规范，文明礼貌。  （3）中标人按《劳动法》和《劳动合同法》的规定，负责其从业人员的薪资（服务人员工资不得低于西安市企业职工最低工资标准)、保险、劳保用品及其他福利待遇的办理和发放，若因此引起的一切纠纷与陕西省康复医院无关。  5、投标人提供相关的人员从业资格证（营养配餐员三级(高级)证书、厨师等级证）食品安全管理员证等。（承诺制、中标后，提供满足招标人所要求）  6、供应商拟派本项目所有人员提供健康证（承诺制、中标后，提供满足招标人所要求）  7、费用结算  本次采购预算为一年服务期的总服务费用（包含食堂服务人员的工资、福利、社保、医保、劳保、培训等费用以及供应商的管理费、利润、税金等所有费用）。管理服务费结算，按中标报价，甲方每月支付上月的费用（节假日顺延），甲方付款前需提供与上月结算金额等额的增值税普通发票，达到付款条件起20日内，支付合同总金额的100％，以支票或银行转账方式支付，供应商根据实际餐饮服务费向采购方提供增值税普通发票。 |