**一、项目概况**

**项目基本情况：周一至周天，每日三餐**。

**本项目采购标的名称：**本项目所属行业为餐饮业。

## **二、服务内容及要求**

**1、服务内容：**

**（一）现场运营管理**

服务内容

包括但不限于：

（1）餐厅档口的餐品供应；

（2）餐厅档口菜品质量控制；

（3）餐厅所有食材原料供应链搭建与管理；

（4）餐厅食品安全管理；

（5）餐厅环境质量管理；

（6）餐厅服务质量；

（7）餐厅设施设备的保管与维护；

（8）突发事件的应急管理等。

**（二）经营管理服务**

包括但不限于：

（1）结合经营情况，建立健全餐厅组织管理提供组织管理方案与制度；

（2）引进国内先进餐厅管理理念与经验，为餐厅全流程管理提供方案；

（3）对餐厅人员进行日常培训；

（4）按季度反馈信息系统运行情况以及整改意见；

（5）参与信息系统全流程运行并提供经营管理服务；

（6）参与餐厅供应链系统的选择、导入及监督工作；

（7）餐厅各类设施设备的选择与维护提供专业化的建议与意见；

（8）餐厅菜品研发及出品方案进行持续设计、优化与提升；

（9）对餐厅的食品安全、环境卫生、经营情况等进行检查，并对发现问题进行汇总整理，并协助整改落实；

（10）配合完成职责范围内的经营管理服务。

**（三）供餐标准**

（1）供应商按照每天人均40元（包含早餐、午餐、晚餐）标准合理配餐。注：35元由采购人支付，5元由就餐人现场个人支付。

配餐标准要求（不限于）：

1.1早餐：7个菜（4凉3热），主食馒头、包子、花卷、油条（饼）等，小吃胡辣汤、肉夹馍、豆腐脑等不能重样，小菜4种，稀饭2种，豆浆、鲜奶、鸡蛋必备。

1.2中餐：8个菜（春夏秋三季2凉6热、冬季8热），主食米饭、面条等，小吃不少于两种，荤素汤各1种，水果2样，酸奶1种。

1.3晚餐：3个菜，面条。

1.4小吃，多样化。

供应商按照上述餐费标准及要求制定菜谱，做到营养搭配、均衡膳食。

（2）供餐时间：早饭：07：30-09：00

午饭：11：30-13：30

晚饭：17：30-19：30

注：采购人周末及节假日均有少量人员值班，供应商需正常供餐。

**（四）管理要求**

（1）供应商负责做好食堂后厨及餐厅清洁卫生；

（2）所有菜品应根据季节变化更新原料搭配，注重菜品更新；

（3）食品安全保证；

（4）为就餐地点合理配备各类服务人员及人数；

（5）供应商负责餐饮质量、现场安全生产管理等相关工作；

（6）食品样品留样：供应商每日食品须留样，食品样品的提取和保存应满足采购人或政府监管部门的要求，供应商应随时配合政府有关部门的管理；

（7）餐厅食品安全管理工作，对食材入库检查、食材加工烹调、厨房餐具用具等重点环节进行重点把控；

（8）餐厅食品卫生管理工作，对食品配餐间、食品加工间以及工作人员的卫生等情况进行管理；

（9）餐厅各区域内的安全设施是否正常，制定消防演练、预案演练等工作，确保餐厅人员和财产安全；

（10）安全、消防知识学习，定期进行安全、消防检查，及时处理安全漏洞与隐患，遇险情立即采取应急措施，并及时报告相关领导。

**（五）餐厅人员要求及标准**

餐厅服务人员应满足以下条件：

（1）凡食品生产经营人员应按照相关规定进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作；

（2）凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病及其它有碍食品卫生的疾病，不得从事接触直接入口食品工作；

（3）凡食品从业人员手部有开放性、感染性伤口，必须调离工作岗位；

（4）人员须提供入职人员档案、身份证复印件、员工花名册以及对应照片、保险、健康证明、无犯罪记录证明等，

（5）人员应为年龄18周岁以上的中国公民，品行良好，遵纪守法，无犯罪记录或治安处罚记录。

（6）人员应具备相应岗位的工作能力和工作经验，思想作风正派；

（7）服务人员需提供人员名单、身份证号码等个人信息，以便于后期采购人随时核查。如出现虚假响应或不响应等情况，则取消中标资格。

（8）定期对管理人员和从业人员进行食品安全业务培训，每学期进行考核；

（9）从业人员应接受晨检。有发热、呕吐、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应主动向食品安全管理人员等报告并暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并治愈后方可复岗；

（10）服务人员不得留长指甲、涂指甲油或化妆。工作时，佩戴的饰物不应外露；

（11）从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工食品前应进行手部消毒；

（12）专间和专用操作区内的从业人员操作时应佩戴清洁的口罩、手套、工作帽等；

（13）清洁操作区与其他操作区从业人员的工作服应有明显的颜色或标识区分。专间和专用操作区专用工作服与其他区域工作服外观应有明显区分。

**（六）食品安全生产要求及标准**

（1）依照法律、法规和食品安全标准从事加工经营活动，对采购人负责，采取有效管理措施，保证食品安全，接受社会监督，承担社会责任。按照许可范围依法经营,并在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放食品经营许可证；

（2）建立健全食品库房管理制度、食品加工间管理制度、粗加工管理制度、烹调加工管理制度、面食制作管理制度、食品留样制度、餐具洗涤消杀管理制度等相关制度；

（3）建立餐厅食品安全管理组织机构,配备培训合格的食品安全管理员，对食品生产过程实；

（4）施内部检查管理并记录,落实责任到人和员工奖罚制度管理，积极预防和控制食品安全事件。

**（七）配送食品的内容及标准**

1.大米应符合供应时间段粮食卫生国家现行有效标准规定GB/T 1354-2018标准。在保质期内，具有“SC”标志。

2.食用油应符合供应时间段粮食卫生国家现行有效标准规定GB/T 1536-2021标准，在保质期内，具有“SC”标志。

3.面粉（一级以上（含一级）小麦粉）应符合供应时间段粮食卫生国家现行有效标准规定GB/T 1355-2021标准，在保质期内，具有“SC”标志。

4.副食品、调味品（食盐、味精、酱油、醋等）送货当日时间不得超过保质期的1/3时长，具有最新国家标准，有“SC”标志。

5.鸡蛋和饮用奶必须符合GB 2748-2003《鲜蛋卫生标准》、GB/T 39438-2020《包装鸡蛋》、GB/T 6914-1986《生鲜牛乳收购标准》规定的原奶生产，在保质期内，有“SC”标志；豆制品及其他半成品送货当日时间不得超过保质期的1/3时长，具有最新国家标准，预包装类食品原料应具有“SC”标志。

6.配送的鲜肉类必须在定点屠宰场（或宰杀店）宰杀加工，并经动物卫生检疫机构检疫合格，加盖检疫合格印章和屠宰场印章，并附有《动物产品检疫合格证明》。

7.蔬菜：

（1）叶菜类：新鲜、色泽鲜亮、无腐烂、无干叶、捆把内部无杂乱夹塞，菜品粗细均匀，脆嫩不老，不抽苔。茎部不老化，个体均匀，未发芽、变色。

（2）根茎类：茎部不老化，个体均匀，未发芽、变色。

（3）花果类：个体均匀，无腐烂、无变色，允许果型有轻微缺点，但不得变形、过熟。

（4）菇菌类：外形饱满，不发霉、变黑。

8.保证不使用过期食品，一切原料、辅料须正规渠道供应。

**（八）配送要求：**

1.配送单价的执行过程中，根据蔬菜行业的各种特殊性，要采取随行就市的原则根据采购人要求定期报价。

配送单价以西安市发展和改革委员会网站最新发布的西安市“菜篮子”主要商品价格信息公开表为准、西安市成品粮油市场零售价格监测以全市平均价为准，配送单价不得高于以上价格，西安市发展和改革委员会网站没有的货物以西安市农业农村局网站最新发布的农业服务价格监测公布的批发市场价格（欣桥市场、方欣市场、朱雀批发市场）取平均值为准，上述网站均没有的货物以甲方所在地附近（华润万家、人人乐、永辉超市）的价格取平均值作为配送单价，供应商市场询价后首先经采购人审核确认市场价，再取平均值并经采购人确认后采购。

2.供应商要在规定的时间内把蔬菜食品运至指定食堂，以保障食堂的正常运行。

3.供应商应针对本项目的采购人员、配送工作人员必须持健康证上岗。

4.注重农产品质量，通过配送使健康绿色蔬菜及时送到指定食堂，让职工能轻松体验健康蔬菜食品。

5.供应商自备送货车（冷藏或恒温），安排专人及时配送，装卸费、送货费用及运输安全由供应商自行承担。

6.米、面、油主食类、干货调味品、杂粮等食材根据食堂需求用量及库存条件，原则上按食堂要求时间送货。

7.蔬菜水果、肉类原则上要求每天送货3次，确保蔬菜新鲜。

8.乳制品根据职工食堂需求送货。

9.特殊情况下，食堂需要的小批量的急用物资，供应商应在2小时以内予以满足解决。

10.所有食材供应商必须按照采购人要求的种类、规格进行配送，满足采购人使用需求。所有食材采购均以采购人通知为准，采购人有权根据实际需求量随时调整采购计划及配送时间段。

11.供应商每次随货送上一式三份的送货清单，供双方验货后签字确认，采购人两份、供应商一份作为送、收货的凭证。

注：1、供应商所提供服务需满足或优于以上内容；

2、以上食材标准有更新的或其他未明确的原材料采购标准，按国家最新的相关标准执行。

**（九）卫生要求**

（1）厨房内配备防蝇、防鼠措施和设施；

（2）连接餐厅的通道干净整洁，地面无积水和油腻，有隔音、隔气装置，设施完好有效；

（3）灶台和橱柜清洁完好，无破损，无油垢，无垃圾，橱柜内各种用具用品摆放有序，无私人用品；

（4）排烟罩清洁完好，罩面、滤油网以及里面的照明灯具均无油垢，有定期擦排烟罩和清洗滤油网的措施；

（5）调料缸干净整洁，各种调料充足，不变质，开餐工作结束时坚持加盖盖好；

（6）砧板清洁，无霉斑积垢，开餐工作结束时，要竖放或置于两面通风处；

（7）刀具清洁无锈迹，有安全地存放刀具，并实行个人保管制度；

（8）冰箱(冰柜、冷藏柜、保鲜柜)清洁完好，有定期的清理和除霜制度,表面无锈迹，无油垢，无破损；冰箱内干净，无积水，无异味，摆放整齐，严格做到鱼肉分开、荤素分开、生热分开、成品和半成品分开；无私人物品，并由专人管理；

（9）冷拼间、面点间坚持做到“三专”(专间、专人、专用具)、“三严”(严格检查进货、严格分开生熟食品、严格消毒各种用具)、“三不入”(未经洗净的生食品不准入内、非有关的人员不准入内、私人的物品不得带入)，专间内备有“三水”(消毒水、洗涤水、清水)，进入专间实行两次更衣；

（10）所有炊具、盛器、餐具清洁完好，无破损，无油垢；

（11）厨房的四壁、天花板干净整洁、无破损，地面、排水沟、无积水、无油垢、无积尘、无垃圾、无破损；

（12）厨房门窗清洁完好，无油垢、无积尘、无破损；

（13）脚踏式垃圾箱(桶)加盖盖好，四周无散积垃圾，及时清运；

（14）厨房内四害密度控制在标准要求内，有定期的除害打药措施。

**（十）严格落实监管意见和整改的要求；**

（1）食品安全管理员须认真按照职责要求，组织贯彻落实管理人员和从业人员食品安全知识培训、员工健康管理、索证票据、餐具清洗消毒、综合检查、设备管理,环境卫生管理等各项食品安全管理制度，并做好相关记录；

（2）每位员工都要严把食品安全卫生关，拿到出餐台的产品不得出现任何异物，切实做好预防食物中毒的工作；

**三、其他要求**

**本项目预算金额为1397760.00元，供应商在首次报价及二次报价中，均须严格按照本项目预算金额1397760.00元填报报价，报价金额与预算金额不一致的，其响应文件将按无效响应处理。**