**（一）餐厅运行保障项目（幼儿食材制作）**

**一、采购内容**

（1）现需聘请西安航天城中心幼儿园餐厅运行保障项目（幼儿食材制作）。采购人提供加工场所、相应的设施设备和水、电、气、食材等资源，由中标供应商委派专业厨房工作人员对幼儿的餐饮提供服务(包括但不限于资料整理收集、食材加工、食堂及外围环境卫生保洁、厨余垃圾及泔水具体处理、食堂定期消杀的执行、食堂定期油烟清洗等相关工作)。

（2）食品安全及食品饭菜质量要符合上级教育行政管理部门、食药监等食品卫生管理部门、以及学校相关制度要求。负责学生食堂日常管理、做好原材料的日常验收把关、出库入库台账等工作。

（3）配合甲方负责幼儿日常三餐两点制作供应，满足幼儿日常膳食均衡及营养搭配，具体食谱由幼儿园厨房管理领导小组等商议制定。具体以实际食谱为准。

备注：以上3餐2点供应根据季节不同与幼儿园相关要求适时调整食材供应。

**二、人员配备：**

根据西安航天城中心幼儿园学生就餐人数690人（预估人数），要求配置不少于 15 人（包括厨师、食品安全总监等，具体人员配备根据实际就餐学生人数、相关政策法规要求等实行动态管理，经双方协商后进行调整。）满足幼儿“三餐两点”制作需求进行服务保障，所有人员不得有任何违法犯罪记录。

厨师技能要求：具有技师等级厨师证，30-55岁之间，协助学校检查食品安全管理制度执行情况；对食品安全风险隐患及时采取有效措施整改并报告；记录和管理从业人员健康、卫生状况；负责组织员工的食品安全知识培训和考核；负责监督抽样、监督检查的接待及配合提供资料工作；其他食品安全管理责任；五年以上团餐工作经验，懂成本核算和厨房管理。

拟上岗人员在入场服务前，必须持有采购方要求的餐饮行业职业技能等级证书，并且技术水平过硬，能够保证出品质量。

以上所有拟投入人员到岗后须具有健康证并提供证明材料，在服务期内定期检查身体，如有传染性疾病必须休息或者更换等情况需通过学校批准同意。

**三、款项结算：服务费按照实际情况结算支付。**

（1）乙方向甲方提供正规等额发票，服务人员考勤表等作为支付的依据，经甲方考核后，以转账形式将款项打入乙方指定银行账户(服务费按照人员出勤天数、实际配备情况等据实结算)。

（2）服务费应包含完成本次采购项目的所有人员成本费用。费用包含：食堂工作人员的工资及福利支出，按规定缴纳的各项社会保险、意外伤害保险等。

**四、服务内容**

1、投标人招聘人员必须符合西安市政府有关的用工规定，证件齐全，遵纪守法，服务人员应持有区级卫生防疫中心发出有效的健康证。人员配置须有专业管理人员，配合学校工作对接，保障制度健全运行，管理科学稳定，运营规范顺畅，安全有序得力。所有人员档案必须报备学校，服从学校监管和相关绩效考核；

2、所有服务人员必须严格遵守学校及餐饮的各项相关规章制度，严格按照工作规范进行，制定切实可行的措施，保障人员安全，设备安全。服装统一、整洁干净，供应饭菜时要戴口罩，帽子、手套等。充分保障供给，服务及时到位。规范服务，热情有礼，文明用语。无条件接受学校及相关上级部门的检查监督与验收。

3、食堂场地、设施、人员安全由投标人自行负责，但必须接受采购人的安全管理及检查；投标人应当对合同履行过程中的安全负责，对合同履行中可能发生的安全事故承担法律责任，并承担最终的、全部的事故经济赔偿责任；且对因安全事故导致包括但不限于中标人（单位）员工和任何第三人等的人身损害承担全部赔偿责任。

4、食品安全及食品饭菜质量要符合上级教育行政管理部门、食药监等食品卫生管理部门及学校相关制度要求。

5、退出机制。

（1）工作人员日常工作中触犯相关食品安全法律法规；

（2）因相关食品安全问题引发家长及社会面重大舆论；

（3）因相关国家方针、相关政策的颁布执行与现行餐饮服务方式有悖。凡出现上述相关问题，视情况将采取相应处罚或及时调整合作方式或终止合同措施。

**五、卫生管理**

投标人应严格按照《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，对食堂进行管理，并自觉接受采购人的检查和监督。

1.厨具、餐具卫生

公共用餐具要严格按照程序进行清洗、消毒、保管，保持餐具干净、卫生，要达到国家卫生标准。

2、环境卫生

保持厨房、备餐间的整洁卫生，有消除“四害”和其他有害昆虫及其产生条件的器具与设施，达到卫生监督部门有关《食品卫生信誉度》A级要求。垃圾清运符合环境规定。污水排放符合环保要求，保持管道畅通及隔油池良好工作状态，有专门盛装垃圾废物的设施。

3、食品卫生

食品卫生、无毒、无害，符合应有营养要求，具有相应的色香味等感官性状，达到卫生监督部门有关《食品卫生信誉度》A级要求。

4、个人卫生

员工应做到仪表整洁，不留长指甲，女员工不得戴首饰、化妆，男女员工不留胡子和长发；勤洗衣服，勤洗澡，定期检查身体，取得《健康证明》，接受预防注射疫苗；

5、食品卫生监督

投标人应接受疾病预防控制中心、卫生监督所及招标人的监督检查和业务指导。

**六、工作相关要求：**

1、每天从业人员确保学校开餐时间正常开餐。

2、以上配置所有人员必须具备下列要求：

（1）所有人员必须按卫生部门规定进行健康体检，取得卫生防疫部门出具的在有效期内的健康证；

（2）必须遵守有关管理的纪律要求，严格执行保密协议的有关规定；

（3）服务期限内提供餐饮服务人员身份证明等资料，餐饮服务人员未经采购人方同意不得随意变化，相对固定。

(4)拟投入的餐饮服务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，都需投标人承担。

（5）工作期间，工作人员必须统一着装，并佩戴卫生防护用品。

**（二）餐厅运转保障项目（教师食材采购制作）**

**一、采购内容**

（1）现需聘请西安航天城中心幼儿园餐厅运转保障项目（教师食材采购制作）。采购人提供加工场所、由中标供应商委派专业厨房工作人员对食堂的餐饮运转提供服务。

为教职工采购新鲜食材，做好各类食材索票索证并提供早、中、晚三餐，营养搭配合理，具体食谱由幼儿园厨房管理领导小组等商议制定。具体以实际食谱为准。

用餐以及食材服务：提供配餐食材服务，含营养调理、搭配、加工、烹饪等，包括但不限于资料整理收集、食堂及外围环境卫生保洁、厨余垃圾及泔水具体处理、食堂定期消杀的执行、食堂定期油烟清洗相关工作。

教职工用餐要求:

1)以中餐和名优小吃为主，备轻食营养餐、小菜、水果及饮品。

2)菜品食材不限于:肉类、禽蛋类、豆制品类、菌类、蔬菜类等品种，烹调技法不限于:爆炒、炸、熘、烹、蒸、酱、扒、卤、烧、烩、凉拌等方法。

3)主食类食材不限于:面类、米类、杂粮类、薯类、乳制品类等品种，烹调技法不限于:蒸、煮、煎、炸、烤、烙、凉拌等方法。

4)汤粥类:以杂粮、禽蛋、蔬菜为主。

5)所有餐饮出品要具有制作新颖、卫生健康、营养合理、色香味俱佳的突出特征。

**二、人员配备**

根据西安航天城中心幼儿园人数，为教职工提供食材采购配送及餐饮制作，拟配备厨师1至2人，早中晚三餐营养搭配合理，不得有任何违法犯罪记录。

员工职业技能水平要求。拟上岗人员在入场服务前，必须持有采购方要求的餐饮行业职业技能等级证书，并且技术水平过硬，能够保证出品质量。

厨师技能要求：具有技师等级厨师证，30-55岁之间，协助学校检查食品安全管理制度执行情况；对食品安全风险隐患及时采取有效措施整改并报告；记录和管理从业人员健康、卫生状况；负责组织员工的食品安全知识培训和考核；负责监督抽样、监督检查的接待及配合提供资料工作；其他食品安全管理责任；五年以上团餐工作经验，懂成本核算和厨房管理。

拟上岗人员在入场服务前，必须持有采购方要求的餐饮行业职业技能等级证书，并且技术水平过硬，能够保证出品质量。

以上所有拟投入人员到岗后须具有健康证并提供证明材料，在服务期内定期检查身体，如有传染性疾病必须休息或者更换等情况需通过幼儿园批准同意。

备注：人员配备数量根据实际就餐人数、相关政策法规要求等实行动态管理，经双方协商后进行调整。

**三、款项结算**（据实结算）

费用按照甲方教职工实际出勤天数据实结算。

**四、服务内容**

1、供应商招聘人员必须符合西安市政府有关的用工规定，证件齐全，遵纪守法，服务人员应持有区级卫生防疫中心发出有效的健康证。人员配置须有专业管理人员，配合学校工作对接，保障制度健全运行，管理科学稳定，运营规范顺畅，安全有序得力。所有人员档案必须报备学校，服从学校监管和相关绩效考核；

2、所有服务人员必须严格遵守学校及餐饮的各项相关规章制度，严格按照工作规范进行，制定切实可行的措施，保障人员安全，设备安全。服装统一、整洁干净，供应饭菜时要戴口罩，帽子、手套等。充分保障供给，服务及时到位。规范服务，热情有礼，文明用语。无条件接受学校及相关上级部门的检查监督与验收。

3、食堂场地、设施、人员安全由供应商自行负责，但必须接受采购人的安全管理及检查；供应商应当对合同履行过程中的安全负责，对合同履行中可能发生的安全事故承担法律责任，并承担最终的、全部的事故经济赔偿责任；且对因安全事故导致包括但不限于中标人（单位）员工和任何第三人等的人身损害承担全部赔偿责任。

4、食品安全及食品饭菜质量要符合上级教育行政管理部门、食药监等食品卫生管理部门及学校相关制度要求。

5、退出机制。

（1）工作人员日常工作中触犯相关食品安全法律法规；

（2）因相关食品安全问题引发家长及社会面重大舆论；

（3）因相关国家方针、相关政策的颁布执行与现行餐饮服务方式有悖。凡出现上述相关问题，视情况将采取相应处罚或及时调整合作方式或终止合同措施。

**五、卫生管理**

供应商应严格按照《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，对食堂进行管理，并自觉接受采购人的检查和监督。

1.厨具、餐具卫生

公共用餐具要严格按照程序进行清洗、消毒、保管，保持餐具干净、卫生，要达到国家卫生标准。

2、环境卫生

保持厨房、备餐间的整洁卫生，有消除“四害”和其他有害昆虫及其产生条件的器具与设施，达到卫生监督部门有关《食品卫生信誉度》A级要求。垃圾清运符合环境规定。污水排放符合环保要求，保持管道畅通及隔油池良好工作状态，有专门盛装垃圾废物的设施。

3、食品卫生

食品卫生、无毒、无害，符合应有营养要求，具有相应的色香味等感官性状，达到卫生监督部门有关《食品卫生信誉度》A级要求。

4、个人卫生

员工应做到仪表整洁，不留长指甲，女员工不得戴首饰、化妆，男女员工不留胡子和长发；勤洗衣服，勤洗澡，定期检查身体，取得《健康证明》，接受预防注射疫苗；

5、食品卫生监督

供应商应接受疾病预防控制中心、卫生监督所及招标人的监督检查和业务指导。

**六、工作相关要求：**

1、每天从业人员确保学校开餐时间正常开餐。

2、以上配置所有人员必须具备下列要求：

（1）所有人员必须按卫生部门规定进行健康体检，取得卫生防疫部门出具的在有效期内的健康证；

（2）必须遵守有关管理的纪律要求，严格执行保密协议的有关规定；

（3）服务期限内提供餐饮服务人员身份证明等资料，餐饮服务人员未经采购人方同意不得随意变化，相对固定。

(4)拟投入的餐饮服务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，都需供应商承担。

（5）工作期间，工作人员必须统一着装，并佩戴卫生防护用品。