**采购需求**

**一、项目概况**

1、项目名称：西安航天城第十幼儿园餐厅运转保障及餐厅运行保障项目。

2、采购项目内容: 餐厅运转保障及餐厅运行保障项目餐饮服务。为幼儿、教职工营造健康、优质的就餐环境，每日保证营养均衡膳食搭配，切实保证全体教职工的健康发展等；做好学校食品安全管理工作等。

3、服务期限：自合同签订之日起至2026年6月30日。

4、时间范围：因幼儿园每年有寒暑假约2个月，实际服务期为10个月。

5、服务地点：西安航天城第十幼儿园

6、采购预算：总预算688800元，其中餐厅运转保障290400元，餐厅运行保障398400元。

**二、具体情况**

**第一部分 餐厅运转保障项目**

**（一）服务内容**

1、服从幼儿园管理，按幼儿园食品安全工作制度开展教职工工作餐供给工作，自觉履行职责义务。

2、承担幼儿园教职工早、中、晚工作餐的制作和供应，编制菜谱，制订合理的供餐计划。菜谱应按菜季提供多种菜品供员工就餐选择，每餐菜式品种应有所变化，一周内尽量做到不重复。菜谱每周四之前交幼儿园审核通过后可实施。

3、承担教职工餐饮服务过程中产生的其他相关费用支出。

**（二）服务要求**

**1.用餐标准**

早餐：稀饭或汤或牛奶一种、小菜一道、蛋类、主食一种。

午餐：米饭（三菜一汤、酸奶/水果）/面食（荤素搭配面食类、酸奶/水果、汤类）

晚餐：饭菜类（稀饭或汤或酸奶、小菜一道、主食一种）/面食（特色面食等）。

**2.用餐人数**

约33人，具体人数以实际就餐为准。

**3.用餐时段**

（1）早餐：7:10-7:35

（2）午餐：11:50-13:00

（3）晚餐：17:10-17:30

注：1.原则上周六、周日及国家法定节假日、寒假及暑假期间，不提供餐饮服务，如遇特殊情况，服从园内安排，费用包含在报价中；

2.如幼儿园供餐时间调整，供应商应积极配合，准时开餐。

**4.服务标准**

1、至少提供1名工作人员，工作人员必须持健康证上岗，并按食品卫生管理规定着装整齐，不准留长发、长指甲，注意个人卫生。所有员工保持个人卫生符合标准。

2、在烹饪食品时要严格按照《中华人民共和国食品安全法》。按时、保质、保量地提供一日三餐的食品加工。

3、服务过程中应做到选购的食材新鲜干净、菜肉蛋奶等食材每日配送并进行严格验收，做好采购台账与收货记录资料；不符合标准的食材不得使用；墙面无污渍，无灰尘、印迹、水印；地面每餐清理干净，无食物碎屑，无废纸、杂物、污垢、积水，厨房内无卫生死角；保温台里外无污渍、菜汤、随时清洁卫生、消毒、保持光亮；主操作间调料消耗品保持清洁卫生，托盘里外随时干净卫生；操作生熟分开、冷热分开，配备专门的清洁用品每餐使用后洗涤消毒；每餐对所用餐具清洗、消毒，定期对场地进行消毒，注意防火、防盗、防食物中毒，做到用电用气安全。

4、对厨房设备应当合理使用，妥善保管、不得人为损坏和丢失，同时应节约水电和燃料费用，不能出现严重滥用水电或其他严重浪费现象。

5、服务过程中必须严格执行食品卫生安全管理有关规定，接受食品监督、消防、卫生等执法部门的检查监督，若不达标，应立即整改，并承担相应责任。

6、服务期间，工作人员由供应商聘用，所聘用人员与幼儿园无任何劳务关系。

7、加强管理，注意安全。在服务期间如发生人员安全事故、伤病、医药费、健康体检等费用由供应商承担，工资、福利、各类保险及劳务纠纷等由供应商负责，幼儿园不负任何责任。

8、如遇停水停电，供应商需停止供餐的，须经幼儿园同意。

9、遵守幼儿园各项工作制度，服从管理，严守秘密、热情服务。

**（三）费用核算与款项支付**

1、费用标准：教职工每天餐费用标准为：40元（早餐10元，午餐20元，晚餐10元）；

2、费用核算：根据幼儿园每月实际就餐情况统计表进行费用据实核算，结合幼儿园对当月供应商服务水平考核等次核算最终费用结算金额；

服务考评分为优秀、良好、合格和不合格四个等次。

优秀等次分值：90-100 分 良好等次分值：80-90分

合格等次分值：80-70分 不合格等次分值：60分以下

①优秀等次,全额支付月度服务费。

②良好等次，支付月度服务费的90%；

③合格等次，支付月度服务费的80%；

④不合格等次，支付月度服务费的70%，同时对供应商进行约谈，如下月考评能达到优秀等次，供应商可继续为幼儿园提供服务，如达不到，幼儿园有权单方面解决合同，重新进行采购，并向供应商进行相关损失的索赔。

3、付款方式：服务费按月支付，根据教职工就餐情况及月度考核结果核算费用后，供应商提交付款申请及正式税务发票，经幼儿园审定后办理结算付款手续，幼儿园在次月十五日内按照核算结果支付服务费。**如因财政拨款原因造成的款项支付延迟的，支付时间顺延**。

4、支付方式：银行转账。

**第二部分 餐厅运行保障项目**

**（一）服务内容**

承担西安航天城第十幼儿园幼儿餐饮运行保障，为全体幼儿提供三餐两点的制作加工服务，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。 具体如下：

（1）向园内幼儿提供早餐、中餐、晚餐及上午、下午的加餐各一次；开餐时间执行园内管理规定。原则上周六、周日及国家法定节假日、寒假及暑假期间，不提供餐饮服务，如遇特殊情况，服从园内安排。

（2）准确掌握幼儿出勤数，做到每天按人按量供应伙食，不吃隔日饭菜；

（3）工作人员伙食和幼儿伙食要严格分开，不允许侵占幼儿伙食；

（4）按时开饭，保证幼儿吃饱每餐饭。

**（二）服务要求**

**1.人员配置：**至少8人，包括1名厨师长、1名面点师、1 名主厨、5名工作人员。餐饮服务人员须符合劳动法规定的用工年龄。厨师长管理工作经验应在五年以上，有幼儿园工作经验。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。

**2.证件要求：**所有人员必须有健康证并无重大疾病史，厨房主厨应持有厨师证，最少2名人员持有资格证，所有人员持无犯罪证明。更换人员也须提供相应健康证，同时在岗期间健康证过期时应由供应商负责提供办理。

**3.服务标准**

供应商从事餐饮服务，必须自觉遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规，接受幼儿园统一管理，做好餐饮服务。所提供的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，配合幼儿园工作对接，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幼儿园，服从幼儿园监管和相关绩效考核，具体服务要求如下：

（1）卫生要求：食堂地面保持清洁（无水、无油迹、无尘土、无垃圾）；下水道通畅无阻，各区域死角卫生干净。

（2）餐用具清洗消毒卫生要求：餐用具清洗必须用专用清洗水池；餐用具使用前必须洗净、消毒，未经消毒的餐具不得使用；已消毒的餐用具必须进入保洁柜内存放，保洁柜应当定期清洗消毒，保持洁净；使用的清洗剂、消毒剂必须符合卫生标准或要求，并有固定的存放场所和明显标志；未经清洗消毒的容器用具不得使用；

（3）工作人员卫生要求：工作人员要经常保持仪表整洁、勤洗头、洗澡、勤剪指甲，自觉遵守公共卫生和个人卫生，凭健康证上岗位（食堂内、外要保持卫生，勤洗工作服，勤剪指甲，勤理发，女不留披肩发），工作时间不得吸烟；工作人员必须穿工作服，戴工作帽、口罩，并用流水洗手后上岗；工作人员外出办事，外出前必须脱下工作服、帽等，回来后用流水洗手；工作人员要讲究职业道德，说话要文明，上班期间不准大声喧哗，不在工作场所打闹嬉戏，同志之间要加强团结，互相帮助；应增强和保持卫生意识，养成良好的卫生习惯，不随便乱丢塑料袋，废弃物品一律丢入垃圾桶，不随便吐痰。

（4）食品加工卫生要求

①食材验收要求：应该严格执行验收制度，确保验收食材、物料质量符合食品安全要求，杜绝不符合食品安全要求的食材、物料进入厨房。如果因为乙方的原因，出现食材、物料引发安全事故，乙方应当承担全部责任，并赔偿受害人因此造成的一切损失。应当严格入库验收制度，入库验收工作由甲方食堂管理员和乙方相关人员负责，对入库原材料过秤、清点数量进行质量检测。

②粗加工及切配卫生要求：加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用；肉、禽类食品用专用清洗池清洗，用专用菜板、专用刀进行切割，装入专用容器备用；各种食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品应分池清洗，水产品宜在专用水池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理；易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏；切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放；已盛装食品的容器不得直接置于地上，以防止食品污染；用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

③烹调加工卫生要求：烹调前应认真检查待加工食品，不得使用腐败变质或感官性状异常的食品及原料加工食品，必须使用新鲜洁净的原料加工食品；加工食品必须做到熟透，需要熟制加工的大块食品，其中心温度不低于70度； 加工后的成品应与半成品、原料分开存放，防止交叉污染。幼儿园食堂不得向幼儿提供冷荤凉菜、裱花蛋糕、高风险食品名录中的食材。

④配餐及供餐卫生要求：备餐间每次使用前应进行空气和操作台的消毒，使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启30分钟以上；工作人员进入配餐间应更换洁净的工作服，并将手洗净、消毒，工作时戴口罩，操作时要避免食品受到污染。食品在烹饪后至食用前一般不超过2小时。

**4.工作要求**

1、对厨房设备应当合理使用，妥善保管、不得人为损坏和丢失，同时应节约水电和燃料费用，不能出现严重滥用水电或其他严重浪费现象。

2、服务过程中必须严格执行食品卫生安全管理有关规定，接受食品监督、消防、卫生等执法部门的检查监督，若不达标，应立即整改，并承担相应责任。

3、服务期间，工作人员由供应商聘用，所聘用人员与幼儿园无任何劳务关系。

4、加强管理，注意安全。在服务期间如发生人员安全事故、伤病、医药费、健康体检等费用由供应商承担，工资、福利、各类保险及劳务纠纷等由供应商负责，幼儿园不负任何责任。

5、如遇停水停电，供应商需停止供餐的，须经幼儿园同意。

**（三）费用核算与款项支付**

1、费用核算：幼儿园对供应商每月进行服务结果考核，服务考评分为优秀、良好、合格和不合格四个等次。

优秀等次分值：90-100 分 良好等次分值：80-90分

合格等次分值：80-70分 不合格等次分值：60分以下

①优秀等次,全额支付月度服务费。

②良好等次，支付月度服务费的90%；

③合格等次，支付月度服务费的80%；

④不合格等次，支付月度服务费的70%，同时对供应商进行约谈，如下月考评能达到优秀等次，供应商可继续为幼儿园提供服务，如达不到，幼儿园有权单方面解决合同，重新进行采购，并向供应商进行相关损失的索赔。

2、付款方式：服务费按月支付，幼儿园根据供应商考评等次核算金额，供应商提交付款申请及正式税务发票，经幼儿园审定后办理结算付款手续，幼儿园在次月十五日内支付服务费。**如因财政拨款原因造成的款项支付延迟的，支付时间顺延**。

3、支付方式：银行转账。

**三、其他要求**

1、供应商必须取得食品经营许可证。

2、供应商签订合同后应按幼儿园的各项要求按时保质保量完成所承担事项，不得将项目分包和转让。

3、供应商必须接受各级部门及幼儿园在从业人员、用工培训、工作规范、安全防范、卫生保障、民主管理（满意度调查、投诉处理）、文明服务、食材采购、日常监督等方面的监督管理，并主动配合幼儿园的工作安排，保证按时保质提供饮食服务。

4、供应商必须制定和执行食品卫生安全管理制度。一旦发生食物中毒或其他食源性疾患事故，必须立即向双方主管部门报告及采取相应的措施。

5、因环境卫生、加工安全、食材质量、操作规范等问题和其他管理问题所造成幼儿园的不良后果，特别是食物中毒事件，供应商应承担全部责任（包括行政、经济、刑事的处罚），幼儿园不负任何责任。

6、要求对配料、加工、制作进行实时监控录像，可追溯。

7、必须严格执行食品留样制度，每餐食品均需留样，并保留48小时，以便作为卫生安全问题的追溯依据。

8、供应商管理人员须与园方保持必要的工作交流，按时参加园所工作例会及相关会议，并向园方汇报所承担的餐饮工作开展情况及信息反馈，重大情况须及时报告。

9、每月至少组织一次全体工作人员进行业务培训，每学期至少组织一次全体餐饮工作人员技能考核。

10、幼儿园将对餐饮服务质量进行全过程监控，供应商日常工作不到位、不达标或有违约现象，将依据合同约定，作出相应的违约处理与处罚。

违约处理与处罚规定：

供应商在合同履行期间，如果有下列情形之一者，幼儿园有权从当月服务费中视情节轻重扣除50－1000元/次。

1）未按合同规定派足人员或未执行合同规定任务的。

2）未经幼儿园同意，擅自更换或外调人员的。

3）未经幼儿园同意，随意更改食谱的。

4）发生其他有损幼儿园形象或影响正常工作造成损失的。

5）对幼儿园指出的存在的问题与不足未能及时整改的。

6）私藏、偷拿、偷吃、浪费幼儿园食材、食物。

11、出现以下情形，幼儿园有权解除合同，并通过合法途径追究相关责任。

1）辱骂殴打教师、学生、儿童造成恶劣影响。

2）工作失职造成恶劣影响的。

3）工作散漫、不负责且屡教不改。

4）当班期间擅自离岗。

12、退出机制

1）供应商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、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终止合同措施。