**采购内容及要求**

**一、项目概况**

1、该项目主要为凤城小区、明园小区餐厅提供食材供应制作、餐厅环境维护、运行管理、就餐服务等，主要支出内容为人员维护等。主要功能或目标:通过购买社会化服务模式管理运行，提升餐饮多样性，提供菜品品质及服务响应效率，确保用餐体验满足需求。

2、需满足的要求:达到餐饮服务水平，满足就餐人员需求，提升就餐人员满意度。

**二、餐厅服务总体情况**

1、餐饮工作在我中心后勤保障工作中是非常重要的一项工作。为了更好的服务于机关干部，提高机关干部的生活质量，促进机关和谐发展，现将机关餐厅承包给专业机构。

2、甲方提供餐厅设备：食堂所需的灶炉、桌椅、蒸饭设备、碗筷、冰柜、保洁柜等 所有设备设施及水、电、燃料，设施设备均按卫生饮食合格标准设计。各功能区用房齐全，厨具、餐具添置完善。凤城餐厅310平米，明园餐厅288平米。

3、乙方负责采购食材并完成加工，其中鲜肉和面粉采取定点供应，其他落实索票索证和食品留样制度，肉馅由乙方自行加工，面食为乙方手工制作，保证食材的新鲜和品质。

4、供餐时间；

早餐（预计）：am7:30至am8:50(根据甲方工作时间随时调整)

午餐（预计）：am11:30至pm13:00

晚餐（预计）：pm17:30至pm18:30

**三、质量标准**

符合行业规范合格标准。

**四、服务期限：**自合同签订之日起一年

**五、付款方式**

甲方按季度支付费用，乙方每季度末15日前开具完整有效的普通发票，甲方审核后于每季度15 日前完成付款。

**六、服务人员配备及服务清单**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **服务内容** | **单位** | **数量** | **备注** |
| 1 | 经理 | 每月 | 2人 |  |
| 2 | 主管 | 每月 | 2人 |  |
| 3 | 服务员 | 每月 | 5人 |  |
| 4 | 炒锅兼凉菜厨师 | 每月 | 4人 |  |
| 5 | 面点厨师 | 每月 | 3人 |  |
| 6 | 切配帮厨 | 每月 | 2人 |  |
| 7 | 米面油 | 每月 | 1项 |  |
| 8 | 肉类、奶制品 | 每月 | 1项 |  |
| 9 | 蔬菜水果 | 每月 | 1项 |  |
| 10 | 干货调料 | 每月 | 1项 |  |
| 11 | 水费 | 每月 | 1项 |  |
| 12 | 电费 | 每月 | 1项 |  |
| 13 | 天然气 | 每月 | 1项 |  |
| 14 | 厨房设备维修 | 每月 | 1项 |  |
| 15 | 清洗油烟管道 | 每季 | 1项 |  |
| 16 | 清理隔油池 | 每季 | 1项 |  |
| 17 | 水电线路维护 | 每月 | 1项 |  |
| 18 | 桌椅其他设备维修 | 每月 | 1项 |  |

**七、餐厅管理**

1、保证采购人的全部员工用餐一日三餐（早上、中午、晚上）及法定节假日加班用餐，法定节假日需根据加班人数配备厨师，确保加班期间的临时用餐需求。不得低于现有的用餐标准，每周变换菜谱，做到荤素搭配、营养美味，每周五提供下周的食谱给采购人审核，通过后不得随意更换食谱。

2、确保原材料的质量，把好进货渠道及进货质量关,所有原材料需从正规供应商处采购，且要索证索票齐全，按月提供给采购人，入库、出库、加工前都要进行仔细验收，严格按照《食品卫生法》要求，不得使用变质受污染的原材料，进行加工制做，做到食品卫生安全。

3、严格实行“一洗二过三消毒”的用品消毒规程。所有操作设备明确责任人，所有工作人员必须带帽子及口罩进入操作间。要求每个设备操作人员严格按照设备操作安全规范操作。设备定期进行检修。

4、供应商整个服务期限内所需的服装、劳保等自行承担（必须做到各岗位服装一致，每个岗位至少2套可更换的工作服，保证服装整洁，无污渍）。

5、严格执行《食品安全法》和甲方的规章制度,并定期对经营场所进行防鼠、灭蝇、灭蟑工作。垃圾污物应按指定地点放置，餐厅内外保持卫生整洁。食堂操作间须执行“卫生五四制”，做到卫生无死角，干净整洁；食堂内部管理须有完善的规章制度及各类应急预案。

**八、餐厅服务团队要求**

1、食堂工作人员上岗前必须持有效的餐饮业岗位资格证、健康证等证件上岗，健康证需公示上墙。工作人员必须统一着装，须注重仪容仪表，规范服务,使用文明用语,并按当地卫生部门规定每年进行身体检查。

2、严格管理本餐厅的设备、物资、用具等，做到帐物相符，保持规定的完好率。食堂工作人员要做好留样、消毒、机械保养等各项记录。

3、严格执行卫生标准，组织卫生检查，监督食堂饭菜质量、卫生、安全等事宜，保存各种检查记录，对食品安全检验工作进行管理，建立完善有关档案。

4、在有接待或者活动时，供应商须积极配合，保质保量完成任务。

5、食堂应定期对工作人员进行食品安全等方面的培训，加强管理，确保食品安全零事故。

6、餐厅食堂配备了灭火器、灭火毯，定期对人员进行消防知识培训。

7、积极配合相关部门的监督检查。

**九、任职要求：**

1、年龄在18周岁至60周岁之间。

2、身体健康，五官端正，无有碍从事本行业工作的疾病和身体缺陷，所有工作人员均需具有国家正规卫生防疫部门出具的有效健康合格证。

3、品行良好，无治安行政拘留以上违法犯罪记录。

4、对于国家规定须持证上岗的岗位，从业人员须持相关职业资格、健康证明等资格证上岗。厨师长职业等级必须达到国家资格证书三级以上或连续从事本职业三年以上，所有厨师均应具有厨师资格等级证书，领班服务要有从事三年以上本岗位工作经验。

5、拟派遣团队所有工作人员均由供应商建档管理，并将档案信息备案报送采购人，档案应至少包含姓名、性别、年龄、学历、资质证书编号、从业年限、联系电话、岗位工资待遇等基本信息，供应商须保证档案信息的真实性及完整性，且在人员发生变动的情况下，要及时在采购人处进行变动备案。

6、拟派遣团队所有工作人员必须按照表格中的要求持相关证件上岗，采购人可随时对以上证件进行抽查。

7、供应商必须每年对拟派遣团队所有工作人员进行一次健康检查，健康检查费用由供应商承担。必要时，采购人可对供应商健康抽查记录进行抽查。

**十、违约责任**

1、按《中华人民共和国民法典》中的相关条款执行。

2、未按合同要求提供服务，质量不能满足服务要求，采购单位有权终止合同，甚至对供方违约行为进行追究。