**一、基本要求：**

承担厨师人员服务及餐厅教职工原材料采购、餐饮人员服务管理、食品安全管理、餐饮食品加工、服务、保洁等业务及与此相关的管理工作。

**二、采购内容**

1、项目名称：西安航天城第二幼儿园餐厅运行保障项目及餐厅运转保障项目

2、预算金额：507200元

（1）厨房人员餐厅运行保障预算：199200元/年

（2）教职工餐厅运转保障预算：308000元/年

3、服务地点：西安航天城第二幼儿园

4、服务期限：2025年7月1日-2026年6月30日（不包含寒暑假）

5、餐厅运行保障项目及餐厅运转保障项目采购内容

**（一）餐厅运行保障项目**

（1）现需聘请幼儿园厨房餐饮服务团队。采购人提供加工场所、相应的设施设备和水、电、气以及食材等资源，由中标供应商委派专业厨房工作人员对食堂的餐饮提供服务(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、食堂定期油烟清洗及油烟检测等相关工作)。

（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及幼儿园相关制度要求。负责食堂日常管理、做好原材料的日常验收把关、出库入库台账、安全管理台账、卫生消毒台账等工作。

（3）配合采购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。每周星期五园部提供下周审核后的幼儿带量食谱，不得随意更换食谱，需要更换的应提前向园部膳食管理部门进行报备。

备注：以上三餐两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。

厨房餐厅运行保障**工作要求:**

1、供应方根据项目的用餐人数、规模及采购方要求，提供完善的服务方案，制定健全的防鼠、防蝇、防蚊、防蟑螂、防尘等措施，餐厅服务所使用的低值易耗品、厨房一次性用品、清洁用品、人员操作服、健康证办理、人员社保等所产生的费用均由供应方承担，供应方要确保餐厅的食品质量、安全卫生、环保节能，确保餐厅的规范服务。

2、因供应方管理不当或其他原因造成的火灾、触电、食物中毒等安全责任事故，由此造成的损失或伤害由供应方承担相关责任及费用。

厨房餐厅运行保障**服务团队人员配备：**

根据幼儿园幼儿人数，要求配置不少于4人进行服务团队保障，所有人员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。

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。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 厨师长 | 1 | 负责厨房菜品质量、食品卫生、负责检验主辅料、调料质量，按程序烹调食物，确保成品色、香、味、形达到要求，负责食材出入库登记，菜品研发及厨房安全管理等。 | 具有技师等级厨师证，30-55岁之间，督促落实食品生产经营过程控制要求；协助幼儿园检查食品安全管理制度执行情况，管理维护食品安全生产经营过程记录材料，按照要求保存相关资料；对不符合食品安全标准的食品或者有证据证明可能危害人体健康的食品以及发现的食品安全风险隐患，及时采取有效措施整改并报告；记录和管理从业人员健康状况、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；工作认真负责，有创新精神。 |
| 大厨 | 1 | 负责每日厨房食材切配、食材加工、烹饪、配餐、供餐及环境卫生清洁、食品留样等工作。 | 具有技师等级厨师证，30-55岁之间，全面落实食品生产经营过程控制要求；协助幼儿园检查食品安全管理制度执行情况，管理维护食品安全生产经营过程记录材料，按照要求保存相关资料；对不符合食品安全标准的食品或者有证据证明可能危害人体健康的食品以及发现的食品安全风险隐患，及时听从厨房管理者安排，采取有效措施整改并报告；三年以上团餐工作经验，懂成本核算和厨房管理；工作认真负责，配合厨师长做好厨房各项工作安排。 |
| 帮厨、洗消 | 1 | 合理存放原材料以及保质、保量按时完成切配及加工任务、厨房区域内环境卫生、餐具的清洗消毒等工作。 | 具有1年以上工作经验，熟练掌握各类原料的加工及保存方法，熟悉餐具消毒流程及方法，按时、按点进行餐具清洗、消毒，并提前做好每餐前餐具准备工作。工作勤恳，认真负责,吃苦耐劳，服从厨师长临时工作安排。 |
| 面点师 | 1 | 按食谱要求加工制作主食品，餐点点心类食品，配合完成食材切配、加工、烹饪等工作。 | 具有1年以上工作经验，30-55岁之间，熟悉各类面点制作工艺和技能；工作认真，具有较强的产品创新能力，能够熟练制作各种面食；工作责任心强，爱岗敬业，配合厨师长完成厨房一日工作安排。 |
| 合计 | 4人 |

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。

**二、餐厅运转保障项目采购内容**

（一）餐厅运转保障项目

1.现需聘请幼儿园教职工厨房运转保障服务。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。

（1）用餐以及食材服务：供应方根据采购方最终食谱原材料要求，提供食材采购、食材配送、食材验收、食材加工等服务，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、食堂定期油烟清洗等厨房相关工作。

（2）供餐时间：

早餐（预计）：上午 7:10至上午7 :40

午餐（预计）：中午 12:00至中午 12:50

晚餐（预计）：下午 17:30至下午 18:00。

供餐时间应根据学校工作实际做出必要调整。

保证全体教职工用餐，包括一日三餐（早上、中午、晚上）及临时的加班用餐，节假日休息期间餐厅应根据幼儿园工作实际，配备相应厨房工作人员，以保证加值班人员的临时用餐需求。

（3）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)、莱品食材不限于: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、蔬莱为主。

5)、所有餐食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）餐厅运转保障人员配备

（1）根据幼儿园教职工人数，要求配置1名厨师进行厨房运转类服务保障，不得有任何违法犯罪记录。

（2）餐厅运转保障应包含完成本次采购项目的所有人员及食材成本费用。厨房运转保障人员的工资和福利（五险一金）、人员宿舍均由供应商承担，按规定缴纳的各项社会保险、意外伤害保险等。

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。

备注：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 厨师 | 1 | 负责厨房菜品质量、食品卫生、负责检验主辅料、调料质量，按程序烹调食物，确保成品色、香、味、形达到要求并且合理存放原材料以及食材。 | 具有技师等级厨师证，30-55岁之间，全面落实食品生产经营过程控制要求；协助幼儿园检查食品安全管理制度执行情况，管理维护食品安全生产经营过程记录材料，按照要求保存相关资料；熟练掌握教职工餐点加工和制作，食材验收，出入库登记，及时听从厨房管理者安排，两年以上团餐工作经验，懂成本核算和厨房管理；工作认真负责，配合厨师长做好厨房各项工作安排。 |
| 合计 | 1人 |

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。

**三、款项结算：**

1. 餐厅运行保障和餐厅运转保障费按月支付，具体金额据实结算。

（1）餐厅运行保障费，考核满意度为优秀(90分以上)支付上月应付全部费用；考核满意度为良好(75-89 分）支付上月应付物业费用 95%；考核满意度为合格(60-74分)支付上月应付物业费用 90%；考核满意度为差(60 分以下)支付上月应付物业费用 85%。

（2）餐厅运转保障费，根据实际情况据实结算。

2、申请付款时，中标单位须提供正式的税务发票，采购人凭中标单位开具的税务发票进行付款。

3、服务费应包含完成本次采购项目的所有人员成本费用、住宿费、食材费等所有费用。人员费用包含：厨房工作人员的工资及福利支出，按规定缴纳的各项社会保险（五险一金）、意外伤害保险等全部费用。

**四、服务内容**

1、投标人为本项目招聘的餐饮服务人员必须符合法律规定的劳动用工规定，签订劳动合同，且投标人应证件齐全，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

供应商应接受疾病预防控制中心、卫生监督所及采购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（劳）务纠纷，都由投标人承担全部责任。

（5）工作期间，工作人员必须统一着装，并佩戴卫生防护用品。