**采购需求**

**一、项目概况：**

西安市市容环境服务中心2025年食堂综合管理服务项目。为西安市市容环境服务中心食堂提供食材物资、餐饮生产、人员劳务、就餐管理、食堂运行等综合服务，就餐人数约82人，

★服务团队配备不少于7人。

**本项目所属行业为餐饮业。从业人员300人以下或营业收入10000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上，且营业收入2000万元及以上的为中型企业；从业人员10人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员10人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。**

**二、服务要求**

1、餐厅食堂安全要求

1-1、餐厅食堂水电气及操作设备安全要求。

1-1-1、要求餐厅食堂相关工作人员每日每餐对水电气使用情况进行检查，特别是每天最后一餐收餐后严格检查保证每餐每日用餐结束后水电气正常安全关闭，如有任何问题第一时间联系专业人士进行维修。

1-1-2、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。

1-1-3、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。

2-1、卫生安全要求

2-1-1、后厨、餐厅必须严格按照每日一小扫，每周一大扫制度进行卫生打扫，后厨、餐厅、食材库房必须随时保持整洁物品堆放整齐。

2-1-2、当日验收过的食材需及时入库、入冰箱，禁止随意堆放，避免食物出现发霉变质情况。

2-1-3、定期进行鼠患、蟑螂清灭工作。

2-1-4、所有餐具必须严格按照清洗消毒流程保证餐具使用卫生，发现破损餐具第一时间进行更换。

2-1-5、炉灶、案板、饭台、饭槽、冰柜、冰箱、平冷柜、烤箱、电饼铛等操作设备必须保持日常干净卫生，冷冻冷藏设备定期消毒除冰。

2-1-6、就餐餐厅随时保持桌面地面、墙面等就餐环境整洁，发现有残留食品、废纸等垃圾、倒洒汤汁需第一时间进行清理，同时保持餐厅卫生间卫生整洁。

2-1-7、日常锅碗瓢盆、菜墩、刀具、汤勺、菜盆等使用完毕必须清洗干净定期消毒摆放整齐。

2-1-8、每日将剩余饭菜残渣泔水按时清运，做好垃圾分类工作。

2、食品验收及储存要求

2-1、每日食材供货商供货的各种食材必须是符合国家食品卫生安全标准的食材，必须有相关的合格证检疫证农药物品残留检测报告，必须保持各种食材的新鲜度，相关厨师及食堂管理人员每日对当天送来的食材严格检查，合理入库、入冷藏设备内。

2-2、对每餐的所有菜品进行留样保存，并做好食品留样保存记录。

2-3、如出现食品安全问题将逐级上报严肃依法处理。

3、其他采购要求

3-1、供餐品种要求：

按餐厅管理部门要求供餐（一日两餐），基本模式如下：

（一）早餐

 1、粥品2种

 2、小菜4种（2热2凉）

 3、蛋品1种

 4、奶制品1种

 5、主食2种（馒头、花卷、包子、油饼等）

 6、杂粮2种（红薯、玉米、南瓜等）

 （二）午餐

 1、米饭炒菜：5种菜品（1个主荤2个副荤2个素菜），2种主食（米饭+酸汤面或炒米饭），一周3次。

 2、地方美食：面食或地方小吃1种，凉菜2种，额外主食1种，一周2次。

 3、水果1种

 4、酸奶1种

 5、汤品1种

3-2、服务标准：

食堂服务标准为每天3700元(包含食材采购、餐饮生产、人员工资、就餐管理、安全管理、食堂运行等综合管理费用）。

3-3、服务要求：

①餐饮服务公司应严格遵守《食品卫生法》及西安市市容环境服务中心的各项管理制度,严格执行操作规程及卫生管理制度，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。

②供应商所有工作人员上岗前必须持有效的餐饮行业健康证，并公示上墙。工作人员必须统一着装，并按当地卫生部门规定每年进行身体检查。

③严格实行“一洗二过三消毒”的用品消毒规程。

④确保原材料的质量，把好进货渠道及进货质量关,严禁购进劣质的原料，餐品制作过程，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。

3-4、人员要求：

①服务团队应至少配备厨师2名、面点师1名、勤杂工3名、管理员1名。

②提供服务企业应与服务人员依法签订劳动合同，按时发放工资，并为服务人员办理社会保险。食堂服务企业服务人员产生的各类人事争议、劳动争议、劳动和人身安全等一切人员相关问题，均由食堂服务企业自行解决，与采购方无关。

2、服务期限

服务期：至2025年12月31日

3、其他

2026年1月-2026年4月为餐厅运行过渡期，供应商需根据餐厅要求，按照本次服务内容及标准，无条件继续提供过渡服务，直至过渡期结束。过渡期期间，餐厅有权随时终止一切服务及供应商权益，解释权归餐厅所有。

**三、人员配置要求**

1、服务团队应至少配备厨师2名、面点师1名、勤杂工3名、管理员1名。

2、提供服务企业应与服务人员依法签订劳动合同，按时发放工资，并为服务人员办理社会保险。食堂服务企业服务人员产生的各类人事争议、劳动争议、劳动和人身安全等一切人员相关问题，均由食堂服务企业自行解决，与采购方无关。

**四、设施设备要求**

采购包1：根据采购内容匹配相关设备。

**五、其他要求**

采购包1：无。

**六、商务要求（说明：由采购人依据项目具体需求制定）**

**1、**服务期限

采购包1：1-1、服务期：至2025年12月31日

1-2、2026年1月-2026年4月为餐厅运行过渡期，供应商需根据餐厅要求，按照本次服务内容及标准，无条件继续提供过渡服务，直至过渡期结束。过渡期期间，餐厅有权随时终止一切服务及供应商权益，解释权归餐厅所有。

**2、**服务地点

采购包1：采购人指定地点

**3、**考核（验收）标准和方法

采购包1：

按采购人要求完成项目服务内容及项目交付，并达到采购人验收要求。

**4、**支付方式

采购包1：

分期付款

**5、**支付约定

采购包1： 付款条件说明： 合同签订后 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 12.50%。

采购包1： 付款条件说明： 经营管理第二个月 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 12.50%。

采购包1： 付款条件说明： 经营管理第三个月 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 12.50%。

采购包1： 付款条件说明： 经营管理第四个月 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 12.50%。

采购包1： 付款条件说明： 经营管理第五个月 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 12.50%。

采购包1： 付款条件说明： 经营管理第六个月 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 12.50%。

采购包1： 付款条件说明： 经营管理第七个月 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 12.50%。

采购包1： 付款条件说明： 经营管理第八个月 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 12.50%。

**6、**违约责任及解决争议的方法

采购包1：

详见合同