

# 长延堡街道机关餐厅运转服务项目采购需求

## 一、采购内容

1、西安市雁塔区长延堡街道办事处机关餐厅运转服务项目，供应商需提供工作日的早餐、午餐正常供餐保障，每日用餐人员约 250 人次。如遇加班等特殊情况，需按甲方要求做好保障供餐，以实际在岗人数为准。

2、具体内容为（1）负责原材料的采购、验收、保管、加工制作、成本核算、餐具、用具和设备的清洗、消毒等。（2）负责食堂整体的设备维修维护、餐饮服务管理、餐饮食品加工、餐厅区域卫生保洁、厨余垃圾处理等。（3）保证完成采购人临时交办的其他就餐任务。

3、每天须准备早午两餐，特殊情况双方沟通解决。

4、服务期限：一年（具体服务起止时间以合同签订为准）。

## 二、服务要求

1、食堂管理：对职工用餐内容作出安排，每日制定明确的菜单；积极响应国家相关食品安全条例，落实餐厅食品安全管理；严格落实炊事器具安全操作管理；落实食堂节水节电节能要求。

2、烹饪服务：对食材进行把关核验并配送；对基础的食材进行烹制，满足职工基本的口味及营养需求；保证每日在岗职工的用餐量；食堂环境卫生维护与消毒；厨具、餐具清洗与消毒。

3、食材采购：食材的选用、采购及配送需全程确保足够安全和新鲜；食材的品类内容需达到一定的丰富程度；烹饪用的调料也需有严格的质量把控。

4、服务模式:采用服务外包的模式，由供应商委派专业厨房工作人员及食堂管理人员对在职职工提供伙食供应服务，人工费用、食材费用和辅材费用由供应商负责，设施设备和水电气等费用由甲方负责；

5、原材料验收:派专人负责对供应的肉类、蔬菜和干杂等原材料进行验收；

6、加工:根据采购人要求进行加工、供应工作；

7、食堂保洁:保证在职职工就餐区、伙食食材加工区、食材集散区、服务人员活动区的保洁服务，保证就餐区、加工区域内的清洁度和舒适度，工作区按计划执行计划卫生。

### 三、服务期限

服务期限：一年（具体服务起止时间以合同签订为准）。

### 四、采购需求

#### （一）食材要求

1、人员配备：食堂承包岗位配置必须满足服务及管理要求，至少主厨 2 人、面点师 2 人、帮厨 4 人、保洁员 2 人，提供不少于 10 人餐饮服务团队，所有人员需持有效的健康证件上岗。

2、烹制服务要求。

①供餐份量：周一至周五早餐、午餐、各 250 人份，如遇加班等特殊情況，以实际在岗人数为准供餐。

②供餐时间：早餐 7:30-9:00，午餐 12:00-13:00，加班等特殊情況按实际情况调整供餐时间。

③菜单安排：早餐须保证鸡蛋、主食、稀饭和 3 种配菜；午餐须保证周一、周三、周五米饭，四菜一汤及水果/酸奶；周二、周四有面食及其搭配，同时搭配水果/酸奶；

④烹制品种：早餐必须有鸡蛋，主食可有包子、馒头、花卷、煎饼、油条、面包等；稀饭可有粥、豆浆、醪糟汤圆、胡辣汤等；配菜为素菜与当日其他早餐内容搭配合理即可。午餐周一、三、五主食为米饭，配菜需鸡肉、鱼肉、猪肉或鸭肉等荤菜和芹菜、豆腐、莲藕、菌菇等时令蔬菜，需保证两荤两素，汤品根据当日菜品搭配即可。周二、四面食可有面条、凉皮、米线、饅络等；搭配可有肉夹馍、素夹馍等。水果可有苹果、橘子、橙子、香蕉等。

⑤供餐质量：肉类、蔬菜、水果、调料、蛋奶、粮油等食材需在准时配送的前提下保证其质量优良、程度新鲜；烹饪过程中，确保操作流程合理，食品必须加工至完全成熟；菜单设置需保证合理的营养和分量。

3、餐厅工作人员应具备相应岗位的技能，身体状况良好，能提供有效健康证明。从业人员应满足市场监督管理部门对餐饮行业从业人员的各项要求，无证人员不得上岗。所有人员必须符合国家劳动法规定的年龄要求，不得配备超龄或不足法定年龄的员工。

4.本项目的合同总价款由长延堡街办承担，按照合同约定按月支付。

**(二) 早餐品种：**

- 1.四种小菜（凉热根据季节或需求搭配）；
- 2.两种稀饭；
- 3.每餐需供应鸡蛋；
- 4.主食及小吃各一。

注：供应商响应服务应达到就餐品种标准（可高于该标准）。

**(三) 午餐品种：**

- 1.套餐形式，以家常菜、地方特色面食为主（米饭或面食轮流供应），菜：四种（二荤二素）；
- 2.主食一种；
- 3.每顿备有汤粥；
- 4.午餐配有水果或酸奶。

注：供应商响应服务应达到就餐品种标准（可高于该标准）。

**(四) 采购目标：**为街办职工干部提供安全、健康、多样、美味的工作餐以及干净整洁卫生的就餐环境和氛围。服务质量达到国家、省、市相关行业规范要求的“合格”标准，且符合采购人的要求。

**(五) 其他相关需求：**

1.供应商必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。供应商对所提供的饭菜和食品负安全责任，如发生食源性群体食物中毒事故，经政府权威部门确定属供应商责任的，则由供应商负全责；

2.供应商不得使用不符合食品卫生和质量标准的原料，否则由此引发的一切事故（包括但不限于食品安全事故），由供应商承担，导致甲方承担或遭受损失的，甲方有权向供应商追偿或索赔。

3.供应商需做好餐厅的水电气日常管理和附属楼安全、消防、治安、员工管理，严防出现安全事故、操作事故等，因供应商未按规定操作造成的损失，由供应商承担全部责任并进行相应赔偿。

4. 供应商每餐供应的主副食品种须留样保存 48 小时。供应商必须按食品安全的要求，做好食品的储藏、加工、餐具的消毒及“三防”措施落实，并做好相关记录。

5. 本项目餐饮中所有水电费用由甲方承担。

## 二、商务要求

1、服务期限：一年（具体服务起止时间以合同签订为准）。

2、服务地点：西安市雁塔区长延堡街道办事处职工餐厅（具体地点由采购人指定）。

3、付款方式：自合同签订后 10 日内与采购人核对餐费，费用支付方式为按月支付。每月 25 号前供应商向甲方提交本月餐饮费用明细，甲方次月支付上月餐饮费用。

4、服务要求：供应商应按照采购人要求进行餐饮供应，如采购人遇到紧急情况需要加班的，供应商应保证加班期间餐饮的供应。

5、服务质量：符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规要求。

6、其他要求：供应商提供的食材及饭菜应是新鲜食材，不得提供预制菜品，否则采购人有权终止合同。

7、人员配置要求：为保障街办 250 人就餐需要，供应商配备餐厅工作人员不得少于 10 人，应满足采购人就餐需求。如遇大型节假日或大型活动，采购人就餐需求增加，采购人应提前一天告知供应商，供应商还需增加食材及人员，以保证采购人需求。供应商针对本项目配备的服务人员必须具备合法有效的健康证。