# 一、服务内容

1. 采购方陕西历史博物馆（秦汉馆）职工餐厅，主要给馆里职工提供早中晚三餐，并承担部分公务用餐和其他临时用餐。每天就餐人数早餐20人左右，午餐约100人，晚餐约20人，节假日人数略少。

2.采购方负责提供符合安全生产管理规定的经营场所、设施设备、餐具用具、餐桌椅等物品及各类生产用房及水、电、暖、燃气、照明设施设备并可以正常使用，承担供应商在经营场所产生的水电气等全部费用。

3.采购方负责餐厅天然气管道检修维护、气表检测年检、设施设备等物品的维修保养。

4.连续五年以上未出现过食品安全事故。

5.供应商按照采购方要求，全力做好员工一日三餐（早餐、午餐、晚餐）的服务保障工作，全年无休。另外还需承担采购方不定期的公务用餐、大型活动的招待餐和加班临时加餐等，按国家劳务支付标准酌情商议。

6.供应商负责餐厅原材料采购及验收工作，严格把控食材质量与数量，采购方负责原材料入库，原材料采购款由采购方按季度结算。

7.供应商负责提供餐厅日常运转所用的物资和用品（包括不限于打包盒等一次性餐具，锅刷等清洁用品，保鲜膜等保鲜用品）。

8.采购方以总价承包给投标方后，承包商负责承担管理费和相关人员工资。

# 9.项目服务期：一年。

二、服务要求

1.采购方职工餐厅按设计要求，配置了烹制间、配菜加工间、主副食仓库、洗碗间，配有四个天然气灶头、矮仔炉、蒸车、冷藏柜、发酵机、豆浆机、面点设备一套、抽排系统、不锈钢厨具餐具等，食堂各项用具齐全；餐桌、餐椅配置到位，水电气正常供应。

2.餐标：早餐5元、午餐18元、晚餐12元。

3.菜品内容：

（1）早餐标准；2款凉菜、2款热菜、2款粥类、2款小吃；饼类、鸡蛋、豆腐乳、主食各一款。

（2）午餐标准：4款热菜（2荤2素）、2款主食、4款小吃、2款汤类，1款时令水果。

（3）晚餐标准：3款热菜（1荤2素）、2款主食、3款小吃、1款汤类，1款时令水果。

4.就餐时间：

早餐：7:30-8:30

午餐：11:30-13：00

 晚餐：18：00-19：00

5.就餐形式：

餐厅为全自助形式，大厅入口一次性刷卡就餐，全部为职工自行取餐，在规定的开饭时间内供应不断档。

6.供应商工作人员必须身体健康，仪容端正，品德良好，无违法犯罪记录，供应商保证所有上岗工作人员身份证、健康证齐全、有效，并报采购方备案，并须在采购方的安全保卫部办理相关手续。

7.采购方属于旅游单位，全年无休，供应商需提供常年用餐服务。

8.根据就餐人数，要求配置7人进行服务保障，人员配置如下：

人员配置表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **人员职位** | **人数** | **人员配备** |
| **管理人员** | **1** | **主管兼炒锅厨师** |
| **厨师** | **3** | **炒菜1人** |
| **切配1人** |
| **面点1人** |
| **服务员** | **1** | **服务1人** |
| **消洗员** | **2** | **洗碗工2人** |
| **小计** | **7人** |

9.采购方协调处理供应商与当地市场监督、税务等国家行政执法部门的关系。

11.供应商需配合采购方完成特殊时段人员就餐登记及其他服务工作。

 12.供应商需每日及时清理厨余垃圾并投放到指定地点。

13.供应商必须按照采购人的要求，按时保质、保量地提供优质服务，保证采购人满意，不得分包转包所中标项目。

14.供应商用工制度根据实际工作需要自行制订，但必须符合国家相关法律、法规。

15.供应商定期对员工进行入职培训、消防培训、保密培训、食品安全培训等岗位培训，不断提高员工素质及技能，遵守采购单位内部管理措施。

16.供应商在承包期间，应严格执行《食品安全卫生法》，确保食品质量，杜绝发生食品安全事件，由于管理不善或供应商员操作等因素引发的食品卫生安全事件，由中标人负全部责任，并无条件进行善后处理，采购人配合。