**磋商内容及采购需求**

**一、项目概况**

神木市中医医院为满足总院区医护及病、陪人员日常餐饮需求，现对神木市中医医院总院餐饮服务进行采购。灶具、餐具、桌椅等设施设备齐全,为神木市中医医院总院区医护和病、陪人员提供餐饮服务，食材采购费来源于职工每日餐次费用、伙食补助及病、陪人员定餐费。

**二、服务内容**

神木市中医医院总院区医护、病陪人员日常就餐（包括人民广场院区送餐）服务。

**★三、人员配置**

**（一）总院区餐饮服务人员配置**

本项目要求上岗员工具备较高的职业素质和业务水平，能严格落实各项规章制度，以满足标准化、礼仪化服务要求。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 名称 | 人数 | 备注 |
| 项目经理 | 1 人 | 年龄在18-40岁之间，学历本科及以上，持有烹饪师证（由人力资源和社会保障部颁发），身体健康且具有良好的沟通及协调能力。 |
| 会计 | 1人 | 年龄在24-45周岁之间，具有财会资质的人员，需身体健康，职业素质过硬。 |
| 主厨 | 1 人 | 年龄18-45岁之间持有烹饪师证（由人力资源和社会保障部颁发），身体健康专业技术过硬，懂得合理搭配膳食。 |
| 厨师 | 2 人 | 年龄18-45岁之间要求具备烹饪师证（由人力资源和社会保障部颁发），身体健康。能够1.熟练掌握各类烹饪技巧和食材处理方法。2.具备良好的味觉和嗅觉能力，能够准确判断食材的新鲜度和口感。3.具备一定的营养学和食品安全知识，能够为客户提供健康美味的菜品。4.具备良好的沟通能力和团队协作能力，能够与同事和顾客保持良好的关系。 |
| 凉菜师 | 1 人 | 1. 负责凉菜的制作和出品主作。
2. 熟悉所有凉菜的配制方法，要求技术熟。
3. 熟悉原料、配料、调料的使用，保证所出菜品色、香、味俱全。
4. 负责凉菜的储藏和保管工作。
5. 身体健康。
 |
| 面点师 | 1 人 | 年龄18-45岁之间持有面点师证，身体健康，工作认真，具有专业的技术素养。 |
| 配菜师 | 2人 | 1、根据当天菜单内容，做好加工切配工作，保证原料最大利用减少浪费。2、熟悉各种菜品的配料、性状、量化等标准，严格按标准制作，确保出品质量，根据开餐时间提前备好所需材料，确保出菜速度。3、身体健康。 |
| 帮厨 | 2人 | 1、协助厨师完成食堂各餐烹制工作，保证食品安全卫生，无变质食品2、蔬菜类清洗后要求达到无头发、泥沙、杂质、昆虫、黄叶。3、荤菜类清洗后要求达到无头发、无血、无污、无毛、内脏干净。4、身体健康。 |
| 洗碗工 | 2人 | 年龄18-60岁之间，身体健康，能吃苦耐劳。 |
| 服务员 | 2人 | 1、负责餐厅卫生清理、清洁;2、供餐时负责饭、菜的及时添加;做好餐厅的清洁卫生(尤其是餐桌的及时清理);供餐完毕后对餐厅的卫生打扫工作。3、具有健康的身体。 |
| 送餐员 | 2人 | 身体健康，服务态度好，责任心强。 |
| 刷卡、库管员 | 1 人 | 有很强的亲和力，身体健康、对内对外善于和人充分沟通交流。 |
| 健康营养师 | 1人 | 具有专业健康营养知识。 |
| 采购员 | 1 人 | 品行端正、身体健康,服务意识及责任心强。 |
| 共计 20人 |  |

**四、服务质量及要求**

1、每周合理安排食谱，确保职工就餐饮食正常进行，每餐必须留样保存一天，以备有关部门抽查检查。

2、餐饮区内通道、楼梯、墙壁、走廊、门窗玻璃、公共洗手间、餐具、取样盒、消防设施等进行清洁、保洁、消毒工作。

3、每天做好餐厅开饭前的清洁卫生工作。

4、职工就餐时做好各类协助工作，同时对餐厅内进行随机保洁，创造良好就餐环境。

5、职工用餐完毕后及时进行保洁，包括桌椅的擦拭，地面的拖擦，无污渍、无油渍、无粒屑等。

6、员工餐厅管理程序标准

6.1检查工作流程

6.1.1每周三拟定食堂下周食谱，提出初步的修改意见，修改完毕后并于周四提交甲方相关负责人最终的下周食谱。

6.1.2每日参照《职工餐厅卫生检查标准表》对食堂各项工作进行巡查，了解员工对菜品、服务的意见及设备运行状况。

6.1.3随时抽查食堂的饭菜质量和服务质量，并根据《职工餐厅满意度调查表》收集职工意见 ，每月汇总梳理形成报告。

6.1.4每两周主持召开一次食堂工作例会，对前段工作出现的问题进行总结，根据存在问题提出改进意见，并做好今后重点工作安排。

6.1.5每月月初对食堂上月的服务态度、操作规程、食品质量、食品卫生、餐厅费用等进行一次全面小结，并向甲方相关负责人汇报。

6.1.6根据《职工餐厅满意度调查表》中出现问题于当天整理、当天反馈至物业餐厅负责人，每月整理汇总一次，上报甲方相关负责人。

6.2检查工作内容：

6.2.1每日07:30—08:30 到食堂查看早餐情况及早上工作安排；

6.2.2每日11:30—12:40 到食堂查看中午就餐情况，及时解决问题；

6.2.3每日17:30—18:30 到食堂查看晚餐的准备情况及卫生情况；

6.2.4上述时间段根据实际情况适当调整。

6.3员工餐厅卫生检查标准表、

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 检查项目 | 检查标准 | 是否合格 |
| 1 | 地面卫生 | 餐厅区域内地面清洁、无积水、无杂物。 |  |
| 2 | 餐桌卫生 | 餐厅区域内餐桌摆放整齐，餐桌表面整洁、卫生无积水、剩饭、剩菜，餐椅无灰尘。 |  |
| 3 | 门窗卫生 | 餐厅区域内门窗玻璃干净、整洁、透明，门无油腻、无污渍。 |  |
| 4 | 餐车 | 区域内餐车台内外干净、整洁、无油腻、无灰尘。所售物品摆放整齐，主食、菜品是否保持热度。 |  |
| 5 | 灶 台 | 灶台干净整洁、无油渍，无脏水。灶台无漏水、漏气现象。气罐与灶台连接安全、合理。 |  |
| 6 | 操作台 | 操作台所有用具摆放整齐、干净、整洁。需要消毒的物品必须严格消毒，整个操作间地面整洁、无蝇虫。 |  |
| 7 | 洗碗池 | 区域内所有洗碗池内无积水、无堵塞、无剩饭菜和杂物。洗碗池旁剩饭菜垃圾桶表面干净整洁，垃圾及时清运。 |  |
| 8 | 仓 库 | 仓库物品合理摆放，生熟分开。食用油、饮料、乳制品、调味品必须有生产合格证书，不得存放腐败、变质和超过保质期的食品。 |  |
| 9 | 餐具卫生 | 所有餐具必须统一清洗，在消毒柜中进行消毒。餐具在使用前保持干燥、清洁、卫生。 |  |
| 10 | 人员、设备卫生及安全 | 餐厅操作人员必须统一穿着工装、工帽，配戴口罩，上岗时设备（冰柜、蒸柜、汤锅）保持外表整洁、卫生，使用安全、合理。冰柜内严禁存放变质食物，生熟食必须分开存放。 |  |

**五、责任条款**

1.服务方应保证足够的人力，以确保餐饮服务正常运行。

2.餐饮服务人员要具备一定的餐饮服务技术。每周菜谱需根据时令蔬菜制定，营养搭配，保证就餐质量。

3.服务方应保证用餐环境干净整洁、餐后认真清洗餐具并进性消毒。

4.服务方不得将服务业务进行转包。

服务方在合同期内如不符合以上条款的予以扣除相应岗位工资及管理费用，造成损失的由服务单位承担。

5.服务方无法提供相关服务时被服务方可及时进行处置，产生费用由服务方承担。

6.合同期内，服务方出现三次以上重大失误的被服务方可单方面解除合同。

7.合同期内服务方服务人员的所有安全责任由服务方负责。

8.服务方必须保障餐饮卫生及食品安全问题，防止食物中毒事件发生，出现相关问题服务方应承担全部责任及造成的损失。

9.餐饮服务负责人民广场院区定餐、送餐服务。

**六、综合要求**

1.磋商供应商所提供的服务各项指标符合或优于本次磋商要求、国家标准、行业标准及规范。

2.磋商供应商必须按磋商文件各章节条款的内容和顺序逐项作出实质性应答。无论磋商文件如何表述，磋商小组欢迎磋商供应商尽可能用数据响应技术要求。所提供的服务要求与所规定要求的任何偏离都必须逐条列入磋商响应文件中的技术服务偏离表中，任何不按此要求的磋商响应文件将承担被拒绝接受的风险。成交后，磋商供应商在合同谈判中的任何偏差都不得超越此偏离表中已被采购人确认的条款。

3.供应商应为本项目配备一支有能力的服务团队，人员要求应满足磋商文件中规定的各岗位人员最低要求。

4.供应商需在磋商响应文件中制定针对本项目的相关服务方案、应急预案及保障措施等。

5.供应商应具有多年在国企或事业单位从事餐饮服务且未出现重大安全事故的企业。

**七、实质性条款要求（加“★”部分为实质性要求，必须满足，以下条款须提供承诺函，未提供或缺漏项视为无效投标）**

★（一）磋商供应商须承诺：拟派服务人员完全满足磋商文件人数20人）要求。

★（二）磋商供应商须承诺：拟派所有人员均持有卫生部门颁发的健康证明。

**八、服务期限：**本项目服务期为一年（从合同签订之日起算）。服务期满后根据上年度服务期间完成采购人所要求服务标准情况，在财政资金保障下，保证服务要求、服务质量不变的情况下可以续签，续签时间不超过两年。如政策规定发生变化，服务企业需相应执行或解除合同。

**九、付款方式**

按月结算。采购人在次月10日内对成交供应商进行考核，采购人收到成交供应商出具的正规税票后7日内支付服务费用（具体支付要求由采购人与成交供应商具体商定）。

**十、其他事项**

以成交供应商与甲方签订合同内容为准。