标的名称：餐厅管理服务

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 参数性质 | 序号 | 技术参数与性能指标 |
|  | 1 | 项目概况：  西安市鄠邑区人民法院食堂外包及提供四个基层法庭食堂食材服务，机关餐厅提供早、午、晚工作餐，基层法庭提供午餐服务。 |
|  | 2 | 服务内容：职工餐的加工、制作和职工就餐全程服务；刷饭卡管理全程服务；餐厅所辖区域卫生清洁服务；餐厅所辖区域各类设备、设施安全运行、维护工作；负责食堂食品卫生安全等工作。 |
|  | 3 | 服务要求：  1、餐厨场地、设备、餐具、厨具、水电气费用由采购人提供，供应商应节约使用。餐厅劳务服务、食材费及耗材费均包含在合同总价中，餐饮服务由供应商自主经营，自负盈亏。  2、餐饮标准：  （1）早餐：自助餐（要求菜品不低于4种，两热两凉，荤素、蛋奶搭配，稀饭不少于2种，主食不少于2种）  （2）午餐：每日至少有两种及以上可供选择的主食，主食为面食、米饭（菜品不低于4种，两荤两素，一汤）、各种地方特色小吃；每周随餐提供水果不少于两次。供应商实施食谱前应经采购人审核方可执行。  （3）晚餐：随机（菜品新鲜且不低于2种）。  3、用餐人数：合计186人。  4、用餐时间段  （1）早餐：8:00-8:50  （2）午餐：12:00-13:00  （3）晚餐：18:00-19:00 |
|  | 4 | 服务要求：  （一）基本要求  1、提供餐厅原材料采购、餐饮食品加工、服务、保洁及供餐服务管理。  3、提供餐厅低值易耗品及灭四害保障。  4、提供餐厅宣传展板及标识（在西安市鄠邑区人民法院指导下）等制作及悬挂。  5、提供餐厅工作人员业务培训。  6、提供供餐服务保障方案。  （二）原材料采购要求  1、蔬菜采购使用必须进行农药残留检测，检测报告由供应商提供。  2、承诺全面配合完成政府采购贫困地区农副产品扶贫832平台采购工作。  （三）消杀工作要求  餐厅和操作间的病媒防治工作，必须聘请具有专业资质的病媒防治专业消杀灭公司具体组织实施，并将消杀灭公司资质报采购人备案留存，消杀灭所产生的费用由采购人承担。  （四）员工要求  1、员工身体健康要求成交供应商入场服务前，拟在餐厅上岗的员工必须通过当地卫生部门指定医院或防疫站的体检，并领取饮食行业健康证。人员必须身体健康，无伤残或重大疾病，无各种遗传性疾病。  2、员工职业技能水平要求：技术水平过硬，能够保证出品质量。  3、员工品德要求：拟派员工相貌端正，有敬业精神；有良好的职业道德；诚实、讲信用。  4、供应商所配备员工年龄必须遵守国家劳动法规定的年龄要求。不得配备超龄或不足年龄的员工。  5、供应商须为本项目配备专业维修工保障设备及水电维修。  6、餐厅所有员工由供应商自行招聘，餐厅员工的工资和福利均由供应商承担。 |
|  | 5 | 质量标准：  1、在业务履行过程中要服从采购人对生产场地、工作及生活环境的安排和要求，严格执行采购现场标准的相关管理规定，并接受采购人的考核。考核按附件标准进行。  2、供应商业务的专业质量标准和规范，须达到《西安市鄠邑区人民法院餐厅工作规范及标准》规定的内容。  3、供应商须严格遵守采购人所制定的《西安市鄠邑区人民法院餐厅考核办法》（考核办法随餐厅运行，会不断进行完善提高），并严格执行。凡违规或违纪采购人有权直接进行处罚或扣除供应商费用，经济处罚一律不再返还。  4、餐具保持完好率（指餐具无裂缝、豁口或破损）在98%以上。  5、餐具所用公用筷子每三个月必须更换一次，所更换碗、筷子质量必须按采购人要求和规格进行更换，所需费用均由采购人承担。  6、厨具中菜刀、铁锅、菜墩、炒勺等小件厨具补充更新，必须按采购要求进行同质量、同品牌进行更换，并由采购人承担费用。  7、低值易耗品更新补充由供应商更换补充并承担支付费用。  8、宣传展板和标志标识等须定期更换，所需费用由供应商承担。  9、餐厅工作人员培训每月不少于2次，所需费用由供应商承担。  10、供应商应在采购人的指导下，积极采用6S管理和4D模式的内容和标准。  11、供应商对采购人所配设备及餐具用品需要更换或报废时，必须报采购人许可。合同期满或供应商提前退出时，设备交接必须保持完好率100%，且设备为采购人所配置原品牌同等级，不得私自更换。  12、供应商确保食品质量和食品卫生安全，因供应商厨房出品质量问题，而遭到客人投诉，采购人有权做出经济处罚。 |
|  | 6 | 安全生产要求：  1、供应商承担在履行服务过程中的全部安全责任。  2、供应商应严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》和《中华人民共和国食品安全法》：  （1）原材料验收由供应商验收，供应商必须确保所有采购的原材料符合采购人要求和标准，不得采购劣质、过期或“三无产品”，禁止采购不符合国家食品标准要求的食材和法律法规禁止生产经营的其他食品、食品添加剂等，采购人有权供应商采购的原材料进行监管和抽查，凡采购人发现采购不符合规定要求或劣质、过期或三无产品，有权进行直接处罚，处罚标准在考核细则中明确。  （2）严格进行卫生管理，确保饮食卫生安全。  （3）严格遵守有关食品卫生安全法规，供应商必须每天打扫辖区内的卫生，做到餐具每天消毒，工作人员必须定期接受体检，保证工作人员身体健康、无传染病，符合食品卫生从业人员标准。  （4）不得采购、加工霉烂变质商品或不正常、不卫生的食品在本食堂销售、食用和饮用，严格执行食品卫生法规定。  （5）因供应商管理问题造成就餐者食物中毒，供应商承担全部责任。  3、供应商应严格遵守安全使用管理规定，严格进行操作间管理，若因供应商管理问题引起采购人操作间火灾，责任及损失全部由供应商承担；供应商必须严格遵守安全操作规程，各种设施设备必须按操作规程进行操作，不得违反设备使用性能或违规使用。保证安全生产，如果因违规操作而造成设备事故或人员伤亡，一切后果由供应商自负。  4、供应商应严格遵守国家有关安全生产的法律法规，认真执行合同中的有关安全要求。供应商应定期检查安全、消防设施，发现隐患及时上报，配合采购及时处理各类隐患。  5、供应商须加强安全生产宣传教育，建立健全各项安全生产的管理机制和安全生产管理制度；教育员工严格遵守安全操作规程，由此引发的一切安全事故及安全责任，由供应商承担；供应商须制订生产安全事故应急救援预案及紧急事故处置应急预案，采购人监督供应商定期组织应急预案演练活动。  6、操作人员必须配备劳保上岗，管理人员应随时检查劳动防护用品的穿戴情况，不按规定穿戴防护用品的人员不得上岗。定期召开安全生产动员会，及时传达西安市机关事务服务中心等上级主管部门的有关安全生产精神。定期对员工进行消防、设备安全的基本知识教育，增强全员安全生产意识。  7、供应商员工因工或非因工发生的人身伤、残、亡或财产损失的，由供应商负责处理。如供应商违约造成安全事故，供应商承担全部责任，触犯法律的，移送司法机关依法追究责任。  8、采购人可协助供应商管理人员对其员工进行消防、设备安全的基本知识教育。随时对供应商工作现场进行安全生产检查指导，监督供应商及时处理发现的各种安全隐患。  9、意外事故承担：  （1）就餐者在就餐过程中，因餐厅地面打扫不及时而导致的摔倒、磕伤、碰伤等引起的一切问题由供应商负责。  （2）凡因原材料清洗不干净或程序不规范造成食物中毒或其他问题所引发的全部责任由供应商承担。 |