

采购需求

一、项目概况

服务范围：西安市雁塔区人民检察院

建筑面积：523.137 平方米

二、服务内容（包括工作区域、工作内容等）

包含餐厅包厨服务、餐厅环境保洁服务的费用。

主要服务内容包括：

- 1、负责供应早、午工作自助餐、圆桌形式的会议餐、公务接待餐、晚间值班人员及加班人员简餐、周末值班人员及加班人员简餐以及其他临时用餐。
- 2、根据甲方要求制定合适菜谱，经甲方审核后执行。
- 3、餐厅员工持健康证上岗，保证饭菜食品卫生安全。
- 4、备餐操作厉行节约，爱护餐厅设备，损坏赔偿。
- 5、就餐人数约 180 人。

三、服务要求

配备人员及物资要求

（一）关键岗位人员稳定,主要人员（项目经理、餐厅主厨等关键岗位）在半年内不流动或未经甲方许可不得随意更换。为保证甲方的机关安全，以及工作保密性，服务商的员工必须保证其稳定性，不能频繁更换新员工，如遇临时性换人，应至少提前一个月书面通知甲方，并报告替换人员的详细情况，未经甲方同意，不得随意更换。

（二）拟派工作人员须持有健康证。

（三）受委托管理甲方的设施、设备的安全，如因服务商非正常操作情况下所出现的问题由服务商负责；

（四）服务人员人数配置不低于 6 人。

1、项目经理 1 人

2、餐厅厨师长 1 人，面点师 ≥ 1 人，切配 ≥ 1 人，洗消 ≥ 1 人，服务员 ≥ 1 人

服务标准

1、工作期间必须穿戴工作衣帽，树立良好形象；工作时应注意个人卫生，不准穿背心、拖鞋、严禁抽烟，打饭、菜时必须戴口罩，不得用手直接接触食物；

2、经常变换花色品种，烹制方法，掌握好火候，配料恰当，味道适口，色、香、味俱佳；制定食谱要做到翻新花样，品种齐全，推陈出新，会做川陕菜肴、包子、油饼、饺子、西点等；

3、炒菜过程中，每炒完一道菜应洗锅一次，随时保持灶台干净卫生，烹调工作结束后，应及时将灶台、地面、炊具清洗干净，未用完的荤食原料及时放入冰箱内保鲜，防止变味、变质；

4、菜盆、盛器等必须清洗干净方可盛菜，炒好的菜肴，夏天应加罩防蝇，冬天应加盖保温。加工菜肴必须做到无泥沙、无虫、无草、无黄叶、烂叶和其他杂物；

5、原料和辅料采购必须在要求的时间上报，并按规定程序审核、签字；

6、严格按甲方制定的伙食标准精打细算，做好每周菜谱的制定，最大限度做到荤素搭配，花样繁多，营养均衡；重视成本核算，降低操作成本，做到价廉物优；

7、虚心听取甲方职工对饭菜的意见，研究改善伙食的措施；周末节假日应留值班厨师，保证一日两餐正常供应；

8、定期检查餐厅仓库食品质量，做好食品安全防范工作，定期消毒，防止食物中毒；

9、接受项目经理的管理和安排，严格遵守操作程序，禁止私自操作和食用厨房菜品、用具；

10、节约用粮、燃气、水电，爱护食物，管好物品同时做好防火、防毒、防腐的细化工作。

四、其他要求

中标人须严格按照双方约定的工作制度及工作流程，落实检查监督机制，确保各服务内容安全落实；严格按照保密制度进行管理，具有反应迅速，成效明显的应急预案；提供标准化、专业化、精细化、品质化的服务；

甲方对岗位设置、人员选用与日常管理具有监督权、协调权以及特殊情况下（如重大接待、突发事件、灾害天气等）的调配权。

中标人须严格落实安全责任，中标人所聘用人员须有符合国家规定的上岗证，要严格审查，重要岗位人员聘用要经甲方审定，在服务期内，如出现任何事故，须由中标人负责。同时，中标人的服务人员须听从甲方调动指挥。

保密性。要求工作人员必须具备良好的政治素质，通过严格的政治审查，定期开展思想政治教育和保密教育工作的培训。

安全性。工作人员（包括人员调整和更换）及装备都要在甲方备案，主动接受甲方安全保密部门的审查、检查。周密做好防火、防盗、防爆、防破坏、防事故工作，确保大楼安全。

（六）违约责任。如一方违约，按对方的实际损失标准承担违约责任。