

采购需求

为了更加规范昌江黎族自治县机关食堂的管理，进一步提高烹饪水平和服务质量，确保食品安全、卫生以及品质，最大限度满足干部职工工作用餐需求。

具体采购需求如下：

一、项目概况

1、项目名称:昌江黎族自治县机关食堂运行管理服务（（第二次采购）

2、项目编号:HXY2023-245R

3、服务地点及服务范围:昌江黎族自治县昌江大道政府机关办公大楼一楼食堂及木棉苑9栋周转房一楼食堂，用餐人数在编工作人员650人、编外人员250人。需提供早、午餐自助服务，接待、会议及培训等相关用餐服务。

4、服务时间:工作用餐保障时间:国家法定工作日(特殊情况除外)，早餐开餐时间:7:10分至8:00分；午餐时间:11:30分至13:00分。

二、人员配置

工作人员23人(含接待及周转房食堂)。其中:经理1人(对外协调,对内管理),主管2人(大堂主管(对内管理及接待)1人,采购主管1人),厨师7人(厨师长(高水平厨师)1人,厨师(兼做加工处卫生检查)1人,厨师2人,周转房食堂厨师1人,包点师(需要时兼做厨师)2人),前厅8人(前厅服务员4人,前厅服务员(兼接待服务员)3人,周转房食堂服务员1人),勤杂3人(勤杂服务员(需要时兼做服务员)1人,勤杂服务员2人),后勤2人(财务人员1人,仓管管理(兼质检人员)1人)。

三、服务总体要求

提供的所有服务,均应符合国家、市县的行业标准及相关规范。

- 1.采购人为成交人服务管理人员提供必要的办公用房及设备。
- 2.成交人拟派的厨师,应具有相应资质及厨师证和丰富的菜品制作经验等条件,选派政治可靠,责任心强,业务熟练,身体健康,年龄在60岁以下的人员,满足食堂餐饮服务要求。
- 3.成交人应按采购人要求,根据不同菜系对特色菜厨师进行调整。
- 4.采购人有权要求成交人随时更换不合适人员,以达到就餐者的需求及菜肴品种多样化,保证供餐服务水平。

5. 当出现服务人员主动提出离职时，成交人在征得采购人同意后须及时派人接替，原服务人员方可离职。
6. 成交人应承诺，服务标准不低于现食堂服务标准，不发生任何食品安全责任事故，保持食品卫生等级在 B 级单位及以上标准；如在服务期间发生食物中毒等重大责任事故，损害就餐人员身体健康乃至危害生命安全，成交人必须承担由此造成的一切法律责任和经济损失，同时采购方有权无条件单方终止合同。
7. 拟派的服务人员必须接受采购人的管理、监督与考核，积极配合采购人管理人员的工作。接受采购人食堂餐饮服务项目服务情况调查，就餐人员满意率应在 90%以上。成交人需每半个月须对食堂食品安全等制度落实情况进行一次督导检查，并对安全检查结果负全责，同时出据检查报告交采购人管理人员，进行跟踪检查，达不到采购人要求的，采购人有权随时终止合同。
8. 成交人应对各类工作人员须进行严格的岗前培训，包括：法律法规、业务技能、安全保密、组织纪律、文明礼仪等内容的培训，经考试合格后方可上岗。
9. 服务人员要统一着装，仪表整洁、礼貌服务、五官端正。
10. 服务人员应合理使用餐饮设施设备，保证所有设备设施正常运转，如因工作失误，造成设施设备损坏，由成交人赔偿。在服务期间，厨房设备出现非人为损坏，由成交人报采购人维修，由采购人负责。
11. 服务人员应做到厉行节约，合理利用食材及能源。若在服务过程中造成不应有的浪费，采购人有权制止并酌情给予服务商（或人员）经济处罚。
12. 采购人有临时紧急餐饮供应任务时，成交人应组织服务人员应配合，给予供餐服务。
13. 所有服务人员与成交人签订用工合同，工作期间产生的工伤、纠纷等一切问题由成交人负责解决，与采购人无关。
14. 服务人员在工作过程中发生意外（伤、亡），或所产生的一切安全事故问题由成交人负全部责任，采购人不承担任何责任，由此造成的经济损失，由成交人承担并赔偿采购方。
15. 成交人必须根据海南省用工要求自觉为服务人员缴纳社会保险，如未及时缴纳，发生相关纠纷与采购人无关；必须保证安排足额的、符合采购方要求条件的人员到食堂工作，不得以任何理由减少人数。

四、供餐服务具体项目及要求

1. 日常用餐服务: 成交人应按周提前制定菜谱, 报采购人审核后, 并张榜公布, 科学配餐, 不断变换餐饮花样品种, 按采购人要求进行主副食配比, 做到营养合理, 品种多样, 色香味俱全, 最大限度满足人员的就餐需求。

2、餐饮标准:

2.1、早餐标准: 5 元/餐/人。配餐品种包含但不限于: 中点 2 种、西点 1 种、蛋类 1 种、粥品 2 种、粉类或面类 1 种、小菜 2 种、豆制品类 1 种、牛奶 1 种。

2.2、午餐标准: 10 元/餐/人。配餐品种包含但不限于: 主荤(肉类、鱼类等任配) 1 种、半荤 1 种、素菜 2 种、主食 1 种、粗粮 1 种、汤类 1 种(如遇高温天气可额外提供降温类汤或果汁 1 种)。

2.3、根据要求做好相关接待。

2.4、主食、蔬菜、荤菜及汤类: 原材料必须从正规渠道采购进货, 确保料质新鲜、卫生安全; 每周公布菜谱, 同时, 根据用餐需求不断更新品种(以上餐标包含食材、食用油、酱料、食堂易耗品、牙签、餐巾纸等)。

2.5、接待用餐: 根据业主提供的用餐(人数、用餐标准等)需求, 做好菜谱的安排, 并报业主审核同意后, 方可烹制。

2.6、餐食标准费用另外计费, 不含在服务费用内。

五、餐饮卫生服务项目及服务要求

(一) 人员需求:

1. 良好的职业道德, 良好的法制观念, 政治上可靠, 无违法违纪前科。
2. 身体健康, 符合卫生监管部门对多位从业人员的身体条件的要求, 必须持有有效健康证。

(二) 技术要求:

1. 所配厨师力量必须具有熟练掌握主要菜系制作、主要面食、冷荤制作、主要配制方法的能力。(面点部分, 餐饮公司人员必须在现场制作, 包括馒头、包子、饺子、面条、烙饼、点心等花样)

2. 食品制作符合操作规范。

3. 营养及品种需求:

(1) 科学制订食谱, 合理搭配、荤素搭配、粗细搭配、冷荤搭配合理, 营养丰富。

- (2) 食品制作体现色、香、味的特点。
- (3) 用餐标准应符合成人营养配比，符合国家有关现行法律法规或指导要求。

4. 服务要求：

- (1) 礼貌和蔼，服装整洁、举止端庄、语言得体，不得与就餐人员发生争执。
- (2) 知晓迎客、迎宾礼仪、让客得体。
- (3) 卫生清扫及时，餐闭用餐人员餐具整理迅速。

5. 卫生、器皿要求：

- (1) 所有餐具餐前必须消毒，清洗干净，不留异味。
- (2) 所辖区域的卫生标准必须符合卫生监管部门要求。
- (3) 所使用的器材、器皿必须精心维护、严格安全操作规程。
- (4) 确保垃圾清理、污水清理及时有效，保证制作工序、制作环境、用餐环境整洁卫生。

6. 安全标准

- (1) 厨师及餐饮服务人员应具备熟练的工作能力，对设备、制作工序的操作能力，保障人身及水电气设备的安全。
- (2) 提供完备的接管、维护方案及安全预案，确保无人身、卫生、水电、设备事故的发生。

(三) 食品加工卫生服务项目及要求

- 1. 烹调加工要严格按照行业规范和标准执行
- 2. 餐具卫生严格按照行业规范标准执行

(四) 卫生区域服务项目及服务要求

要保持厨房、餐厅、食梯及公共场所的整洁，卫生标准达到 B 级或以上。

1. 厨房卫生：

- (1) 地面干净无积水，无饭粒，无菜渣，无死角，特别应注意墙角角落的卫生。
- (2) 玻璃：玻璃、玻璃窗槽特别是铝泊处干净无油污无灰尘。
- (3) 铁架：无饭粒，无残渣，无油水，无污水（如铁架生锈需及时刷新）。
- (4) 开关：无破损，干净整洁，无油污无灰尘。
- (5) 宣传标志：无破损，干净整洁，无油污无灰尘。
- (6) 风扇：风扇无油污无灰尘，干净整洁。

- (7) 食物存储：生熟食分开存放，必须用食品袋或用容器装好（不允许用黑色胶袋装）。存放容器须每周定时清理，保持内、外部干净整洁，密封良好。
- (8) 水龙头、燃气阀门、电气开关等：由专人负责，保证无破损并及时关闭。
- (9) 样品的保留：按“食品留样”制度执行（保存 48 小时并记录）。
- (10) 剩菜的处理：设立专人处理每餐的剩菜。
- (11) 台面：物品分类摆放整齐，无积水无残渣。
- (12) 切菜机，切肉机，煎蛋机，豆浆机保证完好无破损现象，使用后物品的清理，保持干净整洁，无油污，无积水、无异味。
- (13) 洗菜池：干净整洁无油污无灰尘，且洗菜池边不允许乱挂物品。
- (14) 菜筐、塑料盒、垃圾桶、米饭屉：干净整洁，菜筐缝隙必须清理干净，保证无油污无灰尘，垃圾桶内的垃圾当天须清理干净。
- (15) 消毒柜，排气扇，蒸饭柜，小摊车：干净整洁，无油污、无灰尘，无破损现象。
- (16) 水管、燃气管等管类：无破损，无油污、无灰尘，冲地水管用完后须盘整齐放好。
- (17) 砧板及砧板架，刀类（生熟分开，明显标识）：必须整洁无残渣、无异味，归位、归类摆放。
- (18) 墙壁柱子：干净整洁，无油污，无灰尘。
- (19) 蒸饭柜：干净整洁，不允许有饭渣。
- (20) 灶台：灶台周围不允许乱放物品，台面保持清洁，无饭菜渣，无油污。顶棚定时清理，无油污，无灰尘。灶台壁保持清洁，无油污，无灰尘。
- (21) 门：保持清洁，无油污，无灰尘。
- (22) 切菜时不允许将菜渣掉到地面上，必须用垃圾桶装好，要求切菜时地面保持干净。
- (23) 清洗餐具时不允许将餐具直接放到地面冲洗。
- (24) 将所有的物品按规定位置存放好，所有的物品用完后必须归位存放。
- (25) 仓库领完料后的袋类物品必须束好口后，方可离开。

2. 餐厅卫生：

- (1) 地面：地面干净，无积水无饭粒菜渣。

- (2) 桌椅：摆放整齐（横竖）桌面无油污无剩饭，桌椅底桌椅腿干净无灰尘。
- (3) 玻璃窗、特别是铝珀干净无油污无灰尘。
- (4) 汤桶架，汤桶小推车干净无油污无残渣污水，有汤时需加汤盖。
- (5) 窗口：干净无油污无灰尘。
- (6) 宣传标志，电箱，开关：无破损干净整洁，无油污无灰尘。
- (7) 灭火器，柱子，风扇，墙壁，钟表，风机：干净整洁，无油污无灰尘，无破损。
- (8) 门：保持清洁，无油污，无灰尘。

3. 更衣室卫生

- (1) 衣服：不可到处乱挂。
- (2) 地面：保持干净整洁，无烟头。
- (3) 更衣柜：衣服放整齐放在合适的位置，工作服要保持干净。

六、其他要求

- (一) 本项目服务费满足以上内容的前提下，采用按整个项目包干制计算办法核定。
- (二) 成交人应严格遵守、履行上述“提供服务的内容及要求”、“餐饮服务人员的工作时间要求”、“餐饮服务总体要求”、“送餐服务具体项目及及要求”、“餐饮服务要求”、“服务周期”的要求。如有违反，采购人可视情况终止合同。
- (三) 成交人不得分包、转包，否则招标人将随时终止合同。
- (四) 成交人如出现缺勤，按相应标准从当月服务费中扣除。如缺勤岗位人员未在采购人规定的时间内补足，每超出一天，采购人按当月服务费的 10%扣除违约金。如超出时间达到 10 天，采购人有权解除合同，并不予支付服务费用。

★七、合同执行计划

服务期限：自合同签订之日起两年（2024 年 2 月 1 号至 2026 年 1 月 31 日）

八、中标说明

如成交人进场服务时间晚于 2024 年 2 月 1 日，则过渡期产生的服务费用由成交人按照《昌江黎族自治县机关食堂运行管理服务合同》向现食堂服务公司支付。

九、商务需求

- 1、服务期限：自合同签订之日起两年（2024 年 2 月 1 号至 2026 年 1 月 31 日）。

2、预算金额:年服务费用 1910250.00 元，两年服务费用合计 3820500.00 元。投标报价须包含磋商文件所规定的招标范围的全部内容，投标总报价不得超过预算金额，且不接受有选择的报价。

3、付款方式：成交人须在采购人办理支付手续之前 3 个工作日内，提供等额的正式发票给采购人，以便采购人及时办理支付手续。

4、因不可抗力招标启动延时，具体服务期限按实际合同签订之日起两年。

5、如有其它未尽事宜双方在合同中另行约定。

注： 1、“★”条款为不允许偏离的实质性要求和条件，如不满足则认定其投标无效。