**采购需求**

**一、项目情况**

**1.项目介绍**

（1）奉化区莼湖街道政府食堂位于街道综合文化中心，就餐总人数约218人，需要提供工作日的早餐、中餐和值班人员的晚餐，节假日值班人员的中餐和晚餐，以及各线办的来客接待。

（2）莼湖街道食堂实行委托第三方公司管理服务外包，定额用餐标准，公司收取一定的管理费用，镇政府监管的模式。

（3）街道承担食堂的固定设备的更新和维修、食堂的装修、餐具的更新、水电等，其中餐具、固定设备等实行委托承包方管理，按实按需报废，遗失赔偿的方式。

**2.采购需求**

2.1用餐标准：

（1）文化中心早餐：实行分餐制，管饱，餐标5元每人；

（2）文化中心午餐：实行分餐制，餐标15元每人（2荤2素1汤1水果），其中主料成本12元，辅料成本3元；

（3）文化中心平日值班晚餐：实行桌餐制，在中午剩菜的基础上，另每桌补贴100元；

（4）文化中心节假日中、晚餐：实行桌餐制，150元每桌，一天300元；

（5）公务接待：按照公务接待标准执行。

**二、技术要求（服务要求）**

**1.服务要求**

1.1餐饮及菜谱要求：

（1）中标方要保证饭菜餐品新鲜、样式丰富、每日更新，并做好就餐期间管理工作，要保证早餐面点及点心5种以上，饮品、流食3种以上；中餐热菜10种以上，并提供面食（面条等），工作日中餐提供新鲜水果。

（2）饭菜品种应当以宁波当地菜品为主，菜谱执行审批制度，一周一定，并做好每日的菜单编制，要经常与业主沟通，主动了解招标人口味，积极更新菜品、饮品种类，做到一周内菜式花样品种不重复，标准达到有关要求，并做到菜单上墙。

（3）必要时要提供点菜小炒服务。

1.2用餐时间要求：

（1）早餐：7:00-8:00

（2）中餐：11:15-13:00

（3）晚餐：5:00-6:00

（4）招标人要求的其它临时性餐饮服务时间：视实际情况而定。

1.3人员配置要求：

| 序号 | 职位名称 | 人员数量 | 要求 | 备注 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 厨师长 | 1名 | 从事烹饪工作10年以上，5年以上餐饮行业管理经验。精通浙江菜系，并能重点掌握其他各菜系的烹饪知识及操作过程，熟悉厨房各项设备的性能、使用及保养方法，严格执行食品卫生法，懂得成本核算、食品原料及食品营养知识，能带动厨师挖掘传统菜，研制创新菜。 |  |
| 2 | 厨师 | 2名 | 从事烹饪工作5年以上，精通浙江菜系，了解各种原料的性质和不同部位的用途及加工方法，并了解其他菜系的一般烹饪知识，能掌握制作各种菜点。 |  |
| 3 | 面点师 | 1名 | 身体健康，手脚麻利，有责任心，从事餐饮工作3年以上，能熟练制作、创新各式面点、点心。 |  |
| 4 | 洗杂工  （含传菜） | 4名 | 身体健康，手脚麻利，做事勤快、热情大方。 |  |
| 合计 | | | 8名 | |

▲**注：1、本表要求的人员数量配置为最低人员数量要求，厨师、面点师人员年龄均需满足男60周岁以下，女50周岁以下，洗杂工55周岁以下，允许投标人中标后配备。**

1.4员工着装要求：

（1）厨师、面点师：厨师上衣、黑工装裤、围裙、工作帽

（2）洗杂工：男式/女式上衣、黑工装裤、围裙、工作帽

1.5其他要求：

（1）食堂经营管理过程中所需的水电、燃气费由招标人支付，但中标人应秉承保护生态环境、节约自然资源的原则节约用水用电，如招标人发现中标人在经营管理过程中存在浪费水电的行为，则有权对此进行相应的处罚。

（2）中标人应为本项目所投的所有服务人员办理健康证并予公示，此费用包含在投标报价中，由中标人支付。

（3）中标人在合同履约期间不得将本食堂对外、对私经营，一经发现，招标人有权单方面解除合同，并向中标人要求相应的赔偿。

**三、监管及考核**

1.街道领导不定期检查食堂的保洁情况；

2.每一季度向机关干部发放一次食堂满意度测评表。

**附件一：　　　　　　　　　　　　　　　　考核细则**

| 序号 | 服务质量  考核项目 | | 服务质量要求 | 分值 | 考核分 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 择菜洗菜 | 水池区分 | 洗菜用水池与洗餐具水池分开。 | 1分 |  |
| 2 | 择菜清理 | 摘除杂质、残枝、去跟、清黄叶、削腐、剔虫、除泥沙。 | 5分 |  |
| 3 | 洗菜 | ①清水浸泡5分钟，再漂洗干净；  ②清洗三遍（洗一道，清二道），所有原料先洗后切。 | 5分 |  |
| 4 | 切配 | 切菜 | ①不新鲜、腐败变质不切；  ②食品不着地存放；  ③以销定量，先烹制的先切；  ④不成捆切根，不偷工减料；  ⑤刀、砧板、抹布、容器清洁。 | 6分 |  |
| 5 | 配菜 | ①营养、色、型、主配料合理；  ②配菜台面、菜架干净。 | 6分 |  |
| 6 | 烹饪 | 烹饪技术、食品安全知识 | ①掌握烹调技术及面点制作方法，胜任工作；  ②腐败变质等不合格产品不烹制不烧煮；  ③执行操作规程，食品烧熟煮透、烤熟煎透，防止里生外熟。 | 6分 |  |
| 7 | 厉行节约，制止餐饮浪费 | 做好烹调前的准备工作，按人数合理投料烹制，合理使用原料、调味品、燃料，防止浪费，厉行节约。  收支基本平衡、略有盈余。 | 10分 |  |
| 8 | 创新 | 钻研烹调技术，不断创新菜品，增加花色品种，满足服务对象要求需求。 | 6分 |  |
| 9 | 卫生 | 环境卫生 | ①责任区卫生划片分工，责任到人，并每天进行清扫；  ②采取措施消除鼠害、虫害、蚊蝇；  ③设备布局合理，整齐、有序、清洁；  ④室内无积尘、蛛网，地面无积水、油腻并保持干燥，墙壁和房顶无油污、霉斑、滴水；  ⑤垃圾、废弃物存放在专用容器中，并加盖密闭。垃圾袋袋装化，每天及时清除。 | 10分 |  |
| 10 | 个人卫生 | ①所有人员必须每年体检，持证上岗。  ②必须穿戴清洁浅色工作服和帽，头发不露帽外，不戴戒指，不涂指甲油，不留长发，操作直接入口食品戴口罩。  ③上岗前和大小便后必须洗手，不得穿工作服和帽进入卫生间。  ④上岗后不吸烟，不吃食物，不随地吐痰，不乱扔废弃物，不把个人用品带入岗位，不得对着食品咳嗽、打喷嚏。  ⑤勤洗手，勤剪指甲，勤理发洗澡，勤换工作服帽。 | 6分 |  |
| 11 | 卫生 | 厨房操作间卫生 | ①盛放食品用具做到生熟分开、荤素分开、冷热分开、食品和非食品分开，不落地，洁净，整齐有序；  ②各种电器设备用具摆放整齐，清洁卫生，专人负责；  ③操作台、货物架、调料台、蒸箱清洁无灰尘、油污， 洗菜池无泥沙、脏垢及异味。抹布专用洁净，不用抹布擦碗盘；  ④每次操作完毕彻底清扫一次，每周大扫除一次，确保地面、墙壁、顶棚、炉灶、容器用具、案板工具等光亮、干燥、整齐、卫生。通风、排烟、排水良好；  ⑤洗碗间、蒸饭间沟道畅通，无积水；  ⑥及时清理废弃物和垃圾并进行分类。 | 10分 |  |
| 12 | 餐厅卫生 | ①餐前必须做好餐厅清洁工作，桌面光洁，地面洁净，并随时保洁，垃圾及时清除；  ②就餐中有专人负责餐桌、地面清洁卫生；  ③餐后必须对餐厅及时进行全面的清洁卫生，清除垃圾；  ④餐厅洗手池内无积垢，保持畅通。 | 6分 |  |
| 13 | 餐具洗刷消毒  卫生 | ①坚持“去残渣、洗涤剂洗刷、净水冲洗、消毒柜高温消毒” 四道消毒工序，以光、洁、涩、干为消毒要求；  ②消毒后的备用餐具整洁有序，碗柜防尘，无杂物，无油污；  ③洗碗池专用，洁净，无残渣，无油垢；  ④每餐后餐具必须使用消毒柜消毒，餐具摆放正确合理。种盆等用具要用消毒剂或沸水煮进各行消毒，并用苫布防尘。 | 6分 |  |
| 14 | 食品冷藏卫生 | ①动物性食品应冷冻保存，果蔬类食品应冷藏在4℃左右温度下短期保存；  ②专人检查冰箱性能，定期除霜、清洗、消毒，无异味，清洁；  ③食品分类存放，进出食品有记录，先进先出先用，腐败或不新鲜的食品不得放入冰箱保存，已解冻的食品不宜再冷冻。 | 6分 |  |
| 15 | 安全 | 安全  防范 | ①食堂的大厅、各操作间、小楼钥匙专管；  ②食堂每日在非运营期间及时关好门窗；  ③无关人员进入食堂须主动盘问并及时报告；  ④餐具消毒清洗有流程、方法和责任人；  ⑤食堂人员会使用灭火器；  ⑥食堂人员不得擅自将消防设施挪位；  ⑦有预防措施和安全责任人；  ⑧必须执行“人走电关、关气”的规定；  ⑨餐样留存48小时；  ⑩有食物中毒预案。 | 6分 |  |
| 16 | 员工 | 员工执业操守 | 对公司工作人员管理是否到位，服务态度如何，是否具有执业操守。 | 5分 |  |
| 总分为100分，80分及以上为及格 | | | | | |

**附件二：**

**莼湖街道食堂满意度测评表**

测评单位（盖章）： 日期：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **种类** | **测评内容** | **非常满意** | **满意** | **基本满意** | **不满意** |
| 菜肴  质量 | 早餐 |  |  |  |  |
| 中餐 |  |  |  |  |
| 值班晚餐 |  |  |  |  |
| 节假日值班 |  |  |  |  |
| 公务接待 |  |  |  |  |
| 服务质量 | |  |  |  |  |
| 环境卫生 | |  |  |  |  |
| 综合评价 | |  |  |  |  |
| 意见或建议 | |  |  |  |  |

请在相应的空格内打“√”。

**四、商务要求**

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要 求 |
| 服务期限 | 合同签订之日起三年，合同为一年一签，采购人根据中标单位上一年度的履约考核情况决定是否续签，如续签，最多可续签两年。 |
| 付款方式 | 合同签订后15日内采购单位支付合同总价的40%作为预付款；剩余价款按考核情况每季度末支付一次。 |
| 付款要求 | 依据《服务质量考核标准》按季度对供应商的服务进行考核，考核合格后以转账方式次季度月底底20日前支付上月餐费。（本考核细则由采购人按季度进行打分考核，满分为100分。若得分低于80分，本季度考核为不合格，扣当季度应发总金额的10%作为经济处罚，如果中标人管理混乱，经采购人督促后未改进，且连续两次考核不合格，招标人有权终止合同。） |
| 投标报价 | 投标报价应包括人工工资、人员社保解缴/意外险、节假日加班费、延时加班费、高温费、服装费、体检费、利润、税费（按国家规定的增值税税率进行计算）、管理费等关于本项目一切费用。供应商应考虑医院的特殊性，全年无休。 |
| 其他要求和注意事项 | 1.本次食堂托管服务由一家中标人单位承包，实行统一管理，中标人不得将项目分包或整体转包给任何单位和个人，否则采购人有权即刻终止合同，并要求中标人按中标金额的10%赔偿损失。  2.中标合同签订3天内，中标人全体人员必须到位，并完成岗前培训等工作，服务费用结算以正式移交接管之日起计。  3.中标人应认真听取采购人提出的建议和意见，并接受采购人的考核管理规定，对在食堂管理中出现的问题应立即整改。  4.中标人须提供采购人认可的工作标准，遵守采购人的相关规定。  5.采购人与工作人员不发生任何劳动和雇佣关系，派驻人员由中标人自行管理。中标人必须按照劳动法规定为员工提供劳动、安全保障，依法办理各类社会保险，按时发放薪酬等。派驻人员应遵守安全操作规章制度，若发生人身伤害等工伤事故与劳资纠纷等，由中标人自行负责与处理，与采购人无涉。  6.在处理特殊事件和紧急、突发事故时，采购人对中标人派驻人员有直接指挥权。  7.人员工资不低于宁波市行政区域最低工资标准；需缴纳社保员工社保不低于奉化人社局公布的现解缴标准。 |
| 合同终止 | 中标人在合同有效期内，不得以任何理由终止合同，确有特殊情况的，须提前2个月向采购人提出书面申请，经采购人同意后，方可终止合同。因中标人不能保证工作质量，或发生重大差错事故的，采购人有权终止协议，中标人承担全部责任。 |
| 其它要求 | 如采购人委托中标人购买食材的需向“脱贫地区农副产品网络销售平台（832）”采购额为食堂采购农副产品的10%。 |