**一、技术、服务要求**

**（一）服务内容：**

1、满足成都市龙泉驿区融媒体中心现有职工食堂早餐、午餐及晚餐的就餐需求，此外本次采购仅限劳务，不涉及食品原材料等。

2、满足成都市龙泉驿区融媒体中心现有职工158人左右的早餐、午餐及晚餐的就餐需求。

★**（二）岗位配备要求：**

|  |  |
| --- | --- |
| **岗位** | **人数** |
| **管理岗** | **1人** |
| **主厨** | **1人** |
| **厨师** | **1人** |
| **清洁工及服务员** | **3人** |
| **合计** | **6人** |

**（三）要求及职责：**

**管理岗：**

**1、人员要求：**30～55岁，身体健康，具有从事饮食餐饮服务管理岗位3年或以上工作经历。

**2、岗位职责：**

①、制定本厨房管理制度、各岗位职责，安排好厨房每日任务，督促员工遵守各项管理制度和操作程序，确保厨房正常运作；

②、严格执行配送食品验收及原料出入库登记制度，掌握原材料使用情况，防止物资积压、变质，严把原材料质量关；

③、每周周五按照采购方要求拟定下周菜谱，菜谱应合理搭配膳食结构，确保营养均衡，兼顾就餐人员不同的饮食习惯，报采购方审核通过后在饭堂公示；

④、负责监督各种饭菜的加工制作，计划用料，精工细作，控制出品的分量和质量；

⑤、严格执行《食品卫生法》，搞好饮食卫生，保证无过期变质出品，防止食物中毒，落实食品留样制度，把好食品卫生安全质量关；

⑥、严遵守安全操作规程，检查厨房设备运转、维护和保养工作，防止发生事故；

⑦、严格消防操作规程，定期组织检查消防器具，做好防火安全工作；

⑧、收集采购方领导和就餐人员对出品意见和建议，正视出品方面存在的问题，有针对性的研制、创制新菜式，提高服务质量。

⑨、做好食堂其他保障方面的工作。

**主厨：**

**1、人员要求：**男性，25～60岁，身体健康，具有从事饮食餐饮服务本岗位3年或以上工作经历。

**2、岗位职责：**

①、协助管理制定本厨房管理制度、各岗位职责，安排好厨师每日任务，确保厨房正常运作；

②、掌握原材料使用情况，防止物资积压、变质，严把原材料质量关；

③、配合管理拟定菜谱，菜谱应合理搭配膳食结构，确保营养均衡，兼顾就餐人员不同的饮食习惯；

④、负责各种饭菜的加工制作，计划用料，精工细作，控制出品的分量和质量，提高烹调技术，改善制作方法；

⑤、严格执行《食品卫生法》，搞好饮食卫生，保证无过期变质出品，防止食物中毒，落实食品留样制度，把好食品卫生安全质量关；

⑥、严遵守安全操作规程，检查厨房设备运转、维护和保养工作，防止发生事故；

⑦、完成管理布置的其他工作。

**厨师：**

**1、人员要求：**男女不限，20～60岁，身体健康，具有从事饮食餐饮服务本岗位1年及以上工作经历。

**2、岗位职责：**

①、遵守各项规章制度，在主厨的带领下负责切配各式菜肴及刻花，保证菜品基础原料的标准供应，确保砧板的正常工作；

 ②、切配工作中要合理使用原材料，减少浪费，严格控制成本；

 ③、严格遵守操作程序，定期对使用的冰箱等设备设施进行检查、保养和维护，保持原料的新鲜度，协助做好卫生、安全工作；

 ④、把好验货关，控制原料的配送质量和卫生，合理安排下脚料，确保食品规范存放，防止积压、变质，杜绝浪费；

 ⑤、努力掌握砧板切配的三种刀法、九种刀功、四种形状，掌握切配料头及水果蔬菜的装饰艺术和技能；

⑥、搞好收尾工作，案板个点卫生、墙面、地面、台面清洁、物品摆放整齐；

⑦、操作时严格掌握卫生要求，节约用电用水，做好防火、防盗、防食物中毒工作；

⑧、不得随便离岗，有事请假，经同意后方可离开工作岗位；

⑨、完成主厨布置的其他工作。

**清洁工及服务员：**

**1、人员要求：**男女不限，20～60岁，身体健康，形象端正。

**2、岗位职责：**

①、遵守各项规章制度，严格遵守操作程序，在厨师的带领下完成原材料、用具、餐具的清洗及指定区域的洗涤、清洁工作：

②、负责收清洗工作台、脏炉具、厨具、用具，餐具及厨房设备设施清洗应坚持先高后低、先上后下、先表后里、先墙面、台面后地面、地沟以及先扫后冲的顺序，炉头和台面冲水后，要立即抹干水，清洗时，注意水压大小，杜绝操作不当引起的损坏；

③、负责厨房、餐厅卫生，墙体、地面及餐桌椅要按时清理，保证水台洁净无死角，地面冲水后立即拖干，保持良好的食品加工和就餐环境；

④、餐具洗涤要做到一刮、二洗、三冲、四消毒、五检查、六摆放，保持平稳、倒渣、分类、轻拿、轻洗、轻放、轻推，严禁出现餐具上洗洁精没冲洗干净、摆放不整齐、分类混杂、坏损等现象；

⑤、米、青菜、鱼类、肉类的清洗要符合卫生标准，严禁出现烂菜、菜虫、米虫以及菜心有泥土、鱼类有腮带鳞等现象。

⑥、做好消毒工作，按时清理、运送厨房、餐厅的垃圾，确保桶内垃圾无积压，垃圾桶加盖无异味；

⑦、熟悉操作规范、工作标准和服务要求，熟悉各种消毒剂的使用，执行安全操作规范，杜绝带电、带气作业；

⑧、操作时严格掌握卫生要求，节约用电用水，做好防火、防盗、防食物中毒工作；

⑨、不得随便离岗，有事向厨师请假，经同意后方可离开工作岗位；

⑩、完成厨师布置的其他工作。

**注：以上工作人员统称为“厨工”。**

★**（四）服务时间（提供承诺函原件，格式自拟）：**

1、成都市龙泉驿区融媒体中心工作人员的日常用餐（早餐：8:00-9:00；中餐：12:00-13:00；晚餐：18:00-18:40（加班或值班餐）。食堂全年运行，包括上班日及节假日。上班日为职工提供早餐、午餐。晚餐只为固定值晚班人员及经批准加班至18：00后人员供应，节假日为固定值班人员、经批准加班人员供应午餐、晚餐，不供应早餐；

2、成都市龙泉驿区融媒体中心公务接待及其他工作用餐保障；

3、成交供应商负责厨房日常事务管理，保证采购方工作人员的正常就餐和食品安全；

4、如遇特殊情况需进行特别保障的（如提供宵夜、提前开饭、延后开饭等），成交供应商需无条件进行保障。

★**（五）食品卫生安全管理要求：**

1、成交供应商遵守国家有关食品、饮食业卫生安全的法律法规的规定，烹制的饭菜必须符合餐饮业的卫生管理标准，保证食品的卫生和质量；

2、所有食品加工及送餐流程符合卫生防疫标准，食品原料在符合菜肴烹调要求的前提下，要充分烧透煮透，防止外熟里生，达不到杀灭细菌的目的；

3、切配和烹调要实行双盘制，配菜应使用专用配菜盘、碗，当原料下锅后应当及时撤掉，换用消毒后的盘、碗盛装烹调成熟后的菜肴，防止配餐过程中造成的污染；

4、必须严格执行食品留样制度，每餐食品均需留样，并在低温下保留48小时，以便作为卫生问题的追溯依据。

5、成交供应商的厨工必须具备正确制作食物的知识，每餐须有普通食物中毒救治知识的厨师值班，万一发生食物中毒，及时就地急救，并及时联系医院治疗，同时报告采购方；服务期间因成交供应商管理不善或工作程序不当等责任原因，引起卫生、安全事故等，造成人员伤害或财产损失的，采购方有权以无法履约为由终止成交供应商的服务，因此而产生的损失及违约责任由成交供应商承担。

**（六）个人卫生要求：**

1、成交供应商所有派往本项目的厨工须具备健康证；

2、禁止穿工作服离开食堂做与餐饮服务无关的工作；

3、做好个人卫生，不留长指甲，工作前或工作中接触脏物后必须洗手，不得对着食物咳嗽、打喷嚏，不能用工作服擦鼻涕、擦汗、擦手或厨具等，不能随地吐痰；按操作规程佩戴口罩、手套。

4、厨工搬送菜肴和餐具前必须洗手。

★**（七）厨房环境卫生要求：**

1、成交供应商要明确厨房作业分区，标注明晰，物品归类有序；食品原料新鲜，分类、分架在卫生许可的条件下贮藏、存放，离墙隔地；

2、做好防尘、防鼠、防蚊蝇、防蟑螂；加工食品生与熟、成品与半成品、食品与杂物隔离存放；

3、配菜与出菜盘专用，标志明显；生、熟食物的盛用容器、刀具等严格区分，不得混用；

4、刀具无锈，每日开餐前彻底清洗刀具、炒锅、手勺、笊篱、抹布等，工用具保持清洁、定位存放；

5、检查调味罐内的调焖是否变质。不得使用老油；酱油、醋、料酒等调味罐不可一次投放过多，常用常添，以防变质及挥发。精盐、食糖、食品添加剂等要注意防潮，防污染，开餐结束后调味容器都应加盖；

6、每餐后清洁用具，归位摆放，清洗汤锅，清理调料。台面地面要及时擦扫干净，厨具每天用专用的消毒剂进行处理，再用高温消毒柜进行全面消毒；

7、保持厨房操作间排水畅通，不积存脏水污物，厨房地面、墙壁、门窗、桌椅清洁无油污，无灰尘，无杂物，干净整齐；餐厨垃圾要按规定及时处理；

8、负责厨房内的一切卫生，厨余垃圾需从6楼运至1楼采购人指定堆放处（无电梯）。

**（八）就餐区卫生环境要求：**

1、成交供应商要保证餐厅餐桌椅摆放整齐、桌上物品摆放有序；

2、餐厅地面、墙壁无污物；

3、餐具整洁干净，摆放有序，每餐洗净后及时进行消毒，消毒和消杀记录齐全。

**（九）菜式出品要求：**

1、成交供应商须按照采购方的食谱规范制定每周食谱（含早、中、晚餐），保障食堂供餐的质量和选择需求。厨师长根据每天菜单填写采购计划单，交食堂管理员审核，审核后由食材配送单位进行食材配送。

早餐：提供稀饭、包子、馒头、豆浆、面条、泡菜、油条等。平均不超过8元/人标准；

午餐：按三荤两素一汤标准出菜，所有菜品做到荤素、咸淡搭配合理。平均不超过25元/人标准；

晚餐：两荤一素一汤，平均不超过15元/人标准。

公务接待：公务接待按国家相关标准提供，满足公务接待要求。

2、成交供应商应当于每周五将制订好的下周食谱报采购方，经采购方确认后在餐厅公示、实施。

3、采购方不定期组织实施就餐满意度调查，监督问题食堂调整菜式口味以满足就餐人员的需求和变化，保障就餐人员用餐满意度，并将用餐满意度调查得分作为衡量成交供应商履约服务情况的参考依据。

4、菜式品种：保障菜式多样化，根据采购方实际需求进行调整配置，至少每个月推出一个新菜品。

5、菜肴质量：成交供应商须全程控制菜肴制作过程的安全卫生，确保无食物中毒或因食物引起的其他不良反应；菜肴新鲜，色泽良好，无过期及腐烂变质的食物；控制油及其他调味品用量，菜肴品种齐全，营养搭配合理；菜肴口味好，咸淡适中，并保证饭菜热度；菜肴及时更新，一周内不出现2次以上完全相同品种菜肴，根据季节及工作需要调整就餐菜式，保证每月推出3款时令菜；根据就餐情况，合理提供菜肴，杜绝浪费。

★**（十）安全生产管理要求：**

1、成交供应商须遵循“安全第一、预防为主”的方针，遵守国家有关安全生产的法律、法规，落实食堂安全生产管理主体责任。

2、成交供应商要加强用电、明火及燃气的安全管理，做好定期和日常的食堂安全检查，严禁私自乱接乱拉电线、严禁员工在厨房、燃气房内吸烟等不安全行为，对排查出来的安全隐患要及时报告采购方，并负责整改工作。

3、成交供应商应随时接受采购方、主管卫生安全等政府部门的安全卫生检查，尊重采购方的检查人员，并积极配合，及时改正不完善的地方。

4、成交供应商应当依法做好从业人员的安全教育培训工作，增强员工的法制观念，提高员工的安全生产意识和自我保护的能力，督促员工自觉遵守安全制度。

5、成交供应商在承包期内，若严重违反安全生产管理制度造成安全事故或在饮食中造成中毒事故且影响恶劣的，采购方有权提前解除合约，并追究成交供应商的法律责任及要求相应的经济赔偿。

6、在承包期内，如发生食品安全事故或其他由成交供应商发生的事故，由成交供应商承担相关经济和法律责任。

7、在承包期内，食堂设备经人为原因损坏的由成交供应商负责。

**（十一）应急措施：**

1、健全、落实好突发断水、断电、停气的应急措施。

2、健全、落实好消防应急措施。

3、健全、落实食品卫生事件应急措施。

4、健全、落实好遂行应急处突勤务就餐保障应急措施。

**（十二）项目管理考核指标：**

1、根据考核标准，采取每月末考核1次及不定期抽查相结合的方式进行。

2、处罚规则

①、每月考核分数满分100分，低于80分每少1分扣当月服务费50元。

②、单月考核分数低于60分，限令整改。连续两月低于60分采购人有权单方面解除合同。

3、食堂考核细则

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 考核办法 | 规定分值 | 评分标准 |
| 1 | 贯彻《国家安全生产法》和《食品卫生法》，严格实行一洗二过三消毒，及时处理变质腐烂食品。保障食品卫生安全生产，杜绝出现食物中毒事件发生，严格操作流程，确保食堂内物件摆放整洁、环境优美。 | 10 | 发生食品安全责任事故，此项不得分。 |
| 2 | 制定每周食谱，提前交审定，严格控制食堂生产成本，烹调出色、香、味、形、养的菜肴，最大限度减少浪费。 | 10 | 无计划扣5分 |
| 3 | 建立健全食堂各类管理制度，坚持安全值班检查登记制度，食品留验制度，服务质量改进制度等 | 5 | 无各类管理制度扣5分 |
| 4 | 制定相应管理制度，人为损坏资产，应按原样赔偿甲方，发现员工随意偷带食材，处以双倍罚款，并可将其立即辞退。 | 10 | 无相应的管理制度扣10分 |
| 5 | 对厨具、炊具、冰库（冰箱）、各类电器、家具、配套设施等经营性设施设备的维护保养。负有资产保值责任，防止甲方资产的流失损坏，因乙方过失而造成损坏或丢失的，由乙方负责维修、赔偿。 | 10 | 无相应的维护和保养扣5分；配套设施丢失扣5分并赔偿 |
| 6 | 工作间卫生质量：工作间无苍蝇、老鼠，防苍蝇、防老鼠、防尘设备齐全、有效。 原料、半成品、产品的生、熟食品分开，食品存放分类分架，无过期、变质食品，工作间、操作台、灶台及售饭台卫生整洁。就餐场所地面及桌椅每日清扫，地面整洁，桌椅洁净无油污。炊具、餐具、菜具、熟食容器定期消毒并保持清洁，做到“一洗二清三消毒四隔离” | 10 | 每出现一次不合格现象，扣1分，扣完为止。 |
| 7 | 食堂卫生清洁：食堂所属卫生区要整洁无积尘、积水、无蛛网、无杂物。食堂内外环境要清洁，无蚊蝇，老鼠、蟑螂滋生地，按照要求开展灭蝇、灭鼠、灭蟑螂工作。及时做好清洁工作，保证室内物品的整洁，垃圾应盖好存放并及时处理。 | 10 | 每出现一次不合格现象，扣1分，扣完为止。 |
| 8 | 沟通能力：谈话说服力强，谈吐亲切和蔼，态度诚恳，善于疏导，易被别人接受 | 5 | 每出现一次不合格现象，扣1分，扣完为止。 |
| 9 | 服务质量：所有人员持有效健康证上岗，工作时穿戴整洁的工作服。不准佩戴首饰，双手干净，禁止吸烟，挖鼻孔，对食品打喷嚏等不卫生行为。 | 10 | 每出现一次不合格现象，扣1分，扣完为止。 |
| 10 | 员工满意度：通过发放问卷的方式进行，得分取平均值，问卷调查可以就食堂就餐环境，食堂工作人员卫生习惯，食堂饭菜的可口程度，种类，食堂工作人员的服务态度等方面展开。对不同调查内容分配不同的权重比数，问卷调查结果的使用，考核标准100分，当平均满意率低于70%时，该项不得分 | 15 | 按平均满意率乘以分值为实际得分 |
| 11 | 积极完成临时交办的接待任务 | 5 | 每出现一次不合格现象，扣1分，扣完为止。 |

（十三）其他要求：

1、合同签订时间：供应商成交后，自成交通知书发出之日起30日内与采购单位签订政府采购合同。

2、采购人定期核对供应商提供服务所配备的人员数量及相关信息，对于未按照采购文件及响应要求执行或存在不合理的部分有权下达整改通知书，并要求供应商限期整改。

3、供应商定期及时向采购人通告本项目服务范围内有关服务的重大事项及其进度。

4、严格按照本服务项目要求及响应文件承诺配备厨工，并承诺在签订合同后5日内厨工全部到位并提供厨工名单、健康证及其他证明材料。

5、成交供应商及员工应遵守采购方的相关管理规定。

★6、成交供应商须按《劳动法》、《社会保险法》及国家有关规定，为所有选派到本项目服务的厨工解决工资、劳保、福利等相关问题，依法为“厨工”购买养老保险、失业保险、住院医疗保险、工伤保险、生育保险、住房公积金并与其签定劳动合同，确保其工资水平不得低于成都市劳务工最低工资标准。

7、“厨工”的服装费、五险一金购置费单位缴交部分、劳动保护、培训费、厨工福利费用等均由成交供应商负责。

8、成交供应商违反国家相关法规，与厨工发生纠纷，均由成交供应商负责调解与处理，采购方不承担任何责任并有权解除合同。

9、服务期间，就餐人员增加时不增加服务费。

★10、如人员调整需提前书面通知并经采购单位同意，遇到服务人员请假、生病等原因不在岗，需符合要求的人员顶岗，不能延误正常服务。

11、主厨经采购人确定后，一年内除不可抗拒因素不得更换，未经采购人同意中途更换的中止协议。

★12、满意度测评达不到50%时采购人有权终止合同。

★二、商务要求

1、服务时间：2023年01月01日—2023年12月31日。

2、合同价款:合同价是供应商响应采购项目要求的全部工作内容的价格体现，包括完成本项目所涉及的人工劳务、运输、利润、风险、税金、招标代理服务费等一切费用。供应商的最后报价在合同履行过程中是固定不变的，任何有选择或可调整的报价将不予接受，并按无效响应处理。

3、付款方式

①、服务费按月结算，成交供应商须于每月10日前将上月服务费发票及复印件、成交通知书、合同等报采购方，通过审核后在10个工作日内以银行转账方式付清上月服务费（遇法定节假日可顺延）。

②、成交人须向采购人出具合法有效完整的完税发票及凭证资料后进行支付结算，付款方式均采用公对公的银行转账，供应商接受转账的开户信息以采购合同载明的为准。

4、验收方法和标准：本项目采购人将严格按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》(财库〔2016〕205号)的要求，按照磋商文件要求及响应文件应答、《食堂考核细则》等内容进行验收。

5、其他相关事宜：在本采购文件中没有提及的与本项目履约切实相关的事宜，由采购人与成交供应商签订合同时明细约定。

注意：带“★”号条款为实质性要求，供应商若未满足的，将被视为无效响应。