

第四章 采购需求

一、基本情况

- 1、服务期：自合同签订之日起一年。
- 2、食堂位于西城区南横西街 65 号、西城区复兴门北大街甲 7 号。
- 3、食堂管理模式为：由采购人与投标人共同监督、共同检查、委托劳务输出管理，水电气费由采购人支付。投标人负责采购，提供对食材的保管及加工服务。
- 4、就餐人数：在编人员：23 人。

二、供餐服务要求

- 1、供餐服务：自助餐形式；
- 2、供餐服务时间：投标人将确保在委托方规定的时间（暂定）：早餐 7:40~9:00；中午 11:30~12:30 午餐，在服务过程中餐厅应保证饭菜供应质量和数量；
- 3、食堂服务和食材采买都由投标人负责，投标人要保证采买物品的渠道正规，尤其是冷链产品；对入库、出库物资进行详细登记，物资放置有序，要保持库房环境清洁、空气流通，干燥不潮，确保库内存物无霉变；保证食材新鲜程度，尤其是肉类，出现腐烂、变质食品，及时上报清理，杜绝发生食物中毒；确保食材来源可靠，符合食品安全标准，符合生产日期要求。食材配送时间尽量为上午。在采买之后第一时间送到队里。调味品尽量选用正规厂商的合格产品。食用油多样化，如花生油、豆油、调和油等进行搭配和更替，且为正规厂商合格产品。
- 4、采购人如对采购的食材、物资的食品安全性和质量产生异议，应及时提出，双方协商解决；食材的质量和安，采购人会不定期的抽检。投标人承诺保证正点，足量、优质供餐供应，做到品种多样，丰富种类，根据季节变化调整菜单，提供时令食材。不做变质、变味以及剩饭菜，投标人应虚心听取意见，采取措施及时解决存在问题；餐桌上小料及时添加和更换，保证味道新鲜。
- 5、日常用餐供应服务：投标人提前一周向伙委会报送下周工作日供餐餐谱，征求伙委会意见，经伙委会同意，每周四公布下周菜单，在规定的供餐时间内保质保量的提供早、中、晚餐。投标人与采购人主管部门协商一致，可以满足其他供餐服务需求；
- 6、早餐每日供应每人一个鸡蛋（煮鸡蛋、茶叶蛋二选一），一袋牛奶，主食（油条、油饼、包子等）两个品种以上，副食：凉菜、咸菜，汤、粥、豆浆一种以上；中餐每日供应副食：两荤两素，主食两个品种以上，汤一种以上；酸奶、水果一种以上；晚

餐根据值加班情况；

7、根据需要配备清真餐。

三、综合要求

1、投标人要按照要求完成脱贫地区农副产品采购额度；

2、食堂负责人每月应跟伙委会召开伙委会会议：汇报每月伙食消费情况，征求伙委会意见，由伙委会对每月伙食情况进行满意度调查；

3、采购人伙委会成员每月对中标人的饭菜质量和服务水平进行测评，每月满意度需达到 80%以上，全年超 5 次满意率低于 80%的，考核结果为“未达到考核标准”，将扣除合同期最后一次服务费。

4、投标人负责安全文明生产，爱护厨具设备及食堂公共设施，确保设施完好，做好安全生产及防火工作，发生安全生产和消防安全责任事故，一切后果由投标人承担；

5、投标人严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《餐饮业食品卫生管理办法》《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等国家及北京市相关法律法规，杜绝食品卫生事故发生；

6、采购人有权依据合同条款对食堂供餐服务的卫生防疫、食材采购、食品加工、服务质量、饭菜价格、成本控制等进行监督检查和奖惩（具体以合同约定为准）；

7、投标人承诺保证食材原料以鲜、活、卫生、质地好为标准，符合食用要求，拒绝腐烂变质的原料和“三无”食品进入食堂；

8、投标人负责安全生产，爱护厨具设备及食堂公共设施，确保设施完好，做好安全生产及防火工作，发生安全生产和消防安全责任事故，一切后果由投标人承担；

9、投标人应依法依规管理、操作，按照规定做好每日样品保留备查工作。除不可抗力原因外，因投标人管理不善造成用餐者食物中毒，引起的不良后果和损失，由投标人承担相应的法律和经济责任，采购人有权要求索赔及追究责任；

10、投标人保证建立食品安全预警制度，制度、资质张贴上墙。

★11、投标人应承诺知悉并接受在服务期内，采购人根据国家政策进行办公地址搬迁导致的食堂外包服务随时终止，产生的费用据实结算多退少补。

四、临时供餐应急方案

如遇采购人节假日加班、夜班、夜查等情况，投标人应提供伙食保障。

五、人员要求

1、投标人做好人员管理，在服务期间如发生治安、刑事等违法事件，投标人承担

全部责任；

2、投标人保证食堂工作人员应穿戴整齐、卫生整洁；

3、项目费用包含人员工资、奖金、保险、加班费、综合管理费等，采购人不再支付其他费用，食堂服务人员伙食费由投标人自行支付。

4、两处食堂均需设立项目负责人具体负责对接事宜。投标人项目主要负责人要求具有类似食堂服务项目五年以上管理经验；食堂服务人员必须持有相关的资格证书、上岗证以及国家相关部门颁发的等级证书；所有人员均须持有健康证。