**第五章 采购需求**

一、基本情况

1.共设三个食堂，累计用餐人员340人，其中机关食堂170人、城管食堂110人和物业食堂60人。

2.用餐人员测算：工作日250天，节假日115天；工作日早餐按照100%就餐人数测算，午餐按照100%就餐人数测算，晚餐按照40%就餐人数测算。休假日每天早、中、晚均按照20%人员就餐测算。

3.供餐时间：早餐：7:30-8:30 午餐：11:00-12:30 晚餐17:00-18:00

供餐时间甲方可根据实际需求调整，乙方应按甲方要求积极配合，准时开餐，不可断餐、换餐，对确因乙方原因造成的延误开餐、断餐、换餐，乙方负全部责任。

4.服务期限:自合同签订之日起两年。

1. 人员需求

1.乙方需按照甲方工作要求，配置餐饮服务人员，其中包含厨师长（项目负责人），热菜班长，炒菜厨师，面点班长，面点厨师，帮厨厨师，勤杂服务。

2.乙方派遣的餐饮服务人员与甲方之间不具有任何劳动或雇佣关系。

3.乙方派遣的餐饮服务人员须服从甲方的管理。如因甲方临时加餐或其他原因需增加工作人员时，乙方应及时增派,产生的费用由双方协商解决。

4.乙方派遣的餐饮服务人员须有健康证（有效期内），以及相关任职资格证书方可上岗。每年按规定进行体检，健康状况符合餐饮行业要求，发现不符合健康标准的，应立即离岗。

5.乙方派遣的餐饮服务人员上岗时必须按规定穿戴工作服(帽)及其他劳动保护用品。做到仪容整洁、大方；做到服务主动热情、态度和蔼、礼貌待人、礼仪规范，对就餐人员不论职务高低，熟人、生人，要一视同仁。

6.协议期内，乙方负责食堂及其附属加工区域内的操作安全，因乙方管理不善或操作失误发生的事故责任由乙方承担。

厨师长1名；热菜班长2名；炒菜厨师3名；面点班长2名；面点厨师3人；帮厨厨师4人；勤杂服务5人。合计20人。

三、提供职工宿舍保障。

四、就餐方式：早餐、午餐、晚餐均为自助餐，分别刷卡统计用餐人数。

五、供餐标准

乙方每周周五前向甲方管理人员报送下一周的菜单，经确认后方可实施。并保证每周内菜品不重复。

（一）以下为自助餐各餐次提供食品种类：

（1）早餐:

主食：3种；糕点：1种；明档:1种；粥1种；凉菜：1种；豆类/牛奶：1种；蛋类：1种；小菜：5种。

（2）午餐:

热菜：6种（2主荤、2半荤、2素）；凉菜：2种；汤：1种；热饮：1种；主食（米）：2种；面食：2种；杂粮1种；水果1种；酸奶1种。

（3）晚餐：

热菜：3种（1主荤、1半荤、1素）；粥：1种；主食（米）：1种；面食：2种。

（二）食品质量

1.主食质量

（1）供餐时，热食品种保持温热。

（2）食品表面无风干、水浸现象。

（3）蒸类制作：要求碱量合适，不酸不黄，个头喧腾，分量符合要求，软硬合适，色白型好。

（4）煮类制作：不生、不糟、不软、不硬、不破；

（5）烙活制作：火候均匀，不生不糊，厚薄一致，边沿熟透，层次多。

（6）烤类制作：火候一致，不生不糊。

（7）炸类制作：矾、碱、盐比例合适，型大量准，没有阴阳面。

2.冷菜质量

（1）冷荤制作符合“五专”要求，即专人、专室、专用具、专冷藏、专消毒。

（2）酱制食品不含过多的汤汁。

（3）切配的食品刀口细腻、均匀、搭配合理。

（4）凉拌食品汤汁应适度，适时拌制。

（5）烹制后的食品完整、不碎、不松散。

（6）隔夜熟食必须回锅加热并认真做好记录。

3.热菜质量

（1）供餐时，热食品种保持温热。

（2）菜要先洗后切，注意营养卫生，丁、丝、条、块、片等刀口均匀、厚薄一致、粗细一致。

（3）食品保证质量，火候适中，汁芡均匀，咸淡可口，色、香、味、型俱佳。

（4）素菜食品即时烹炒，控干过多的汁和水份。

六、低值易耗及厨杂日用品采购：包括餐巾纸、洗涤液、清洁剂、消杀用品等其他低值易耗品。

七、不含以下服务内容：食堂设备新购、维修；水电气等能源费用和必要的油烟道清理等费用。

八、食材采购：由餐饮公司负责。

1.乙方负责采购餐饮原材料，如米、面、油、杂粮、冷冻品、豆制品、肉及肉制品、禽、蛋、水产、蔬菜、水果等。乙方采购餐饮原材料不含水、电、天然气、餐厅设备设施维修和固定资产投入等。

2.乙方负责购买的食品、食材原料、调料，必须符合国家及当地的食品安全标准，不能购买临期和过期产品，若出现食品安全质量问题，乙方应无条件对问题食品进行退换或重新购买,由此多支出的费用由乙方承担，并承担由此给甲方造成的损失。因食品安全质量问题导致的其他法律责任，由乙方承担。

3.在供货时乙方必须提供必要的食品检验合格证或者化验单，如肉类制品必须是定点屠宰且经检疫为合格的，有检验检疫合格证。

4.餐标不低于30元/人/天。