**采购内容及技术要求**

第四章采购内容及技术要求

一、商务要求：

（一）服务期：甲乙双方签订合同为准

（二）服务地点：甲方指定地点

（三）报价要求

本次报价为人民币报价，投标报价应包括：服务本身价格、保险费用、培训费、其他与本项目服务有关的一切费用、应当提供的伴随服务/售后服务费用。

注:1.配备工作人员不得少于 15人，提供约 300 人就餐服务，提供拟派项目人员配备表

2.中标人拟派的服务人员不得随意变动，最终按照实际就餐人数调整，且调整人数组成必须得到采购人的认可。中标人若需调整采购人认可后的服务人员，必须征得采购人同意，因此造成的所有损失由中标人自行承担。投标服务商一旦中标所有工作人员必须办理健康证.

4、中标人应独立完成全部服务项目及内容、不得转包、分包，若发现转包、分包的，甲方有权终止合同。

二、服务主要工作内容

1、餐厅、厨房、包间、过道等相关场所一切卫生保洁由中标人协助甲方负责；

2、食材储存、清理、加工、烹饪等；必须遵守国家和地方有关环境和食品卫生的标准。严禁供应腐烂变质的食品，保持菜肴的新鲜和卫生。

3、餐具、用具和厨房设备清洗消毒，食品留样；

4、按时保质保量提供每天的早、中、晚餐并负责窗口分餐。

三、项目要求

（一）整体要求

1、提供食堂早餐、中餐、晚餐制作及窗口服务。

2、按照采购人要求完成节假日、双休日的供餐工作及做好采购人举办的临时活动的供餐保障。

3、提供食堂用工及相关劳动保障。

4、协助采购人负责食堂卫生保洁、食堂垃圾分类、食品安全管理等日常管理。

5、协助采购人制定菜谱、确定食材采购量。

6、协助采购人开展每日食材验收及出入库相关工作。

7、定期或不定期接受采购人及上级部门各项检查。

8、协助采购人进行相关争先创优工作。

9、配合甲方完成每月1次食堂满意度调查（每月末调查）。

10、协助做好与食堂管理相关的其他事项。

（二）服务要求

1、中标人在项目服务期限内必须严格按照采购文件的要求提供相关服务，严格执行采购人的各项规章制度，服从采购人安排，并制定配套的内部管理制度，严禁出现任何影响和破坏就餐秩序的行为。

2、中标人不得要求甲方采购食材库以外的食材。

3、中标人应指定专人每日参与食材的接收与验收并签字确认，负责清洗、加工和制作早餐、中餐、晚餐并保证按时提供。

4、中标人负责食堂的饮食安全和场地卫生，在服务期内发生由中标人所导致的重大责任事故，产生损害就餐人员身体健康以及影响采购人声誉等不良后果的，投标供应商必须承担由此造成的一切责任和经济损失。

6、中标人须配合采购人在规定的时间内办理相关证件，负责所有从业人员的福利、劳保用品、奖金等待遇，同时负责从业人员工作过程中的安全责任。若发生用电、用水、用气等生产事故，或意外伤亡事故，中标供应商承担全部责任。

7、中标人应建立并完善内部管理制度、加工操作流程规范制度、内部考核、服务质量制度等各项制度，必须负责从业人员的食品安全知识培训，定期召开管理工作会议，并记录在案。确保从业人员在聘用后办妥有效健康证，未办理健康证的员工不得上岗。

8、中标人应配合采购人贯彻实施《反食品浪费法》，制订实施工作方案，加强食堂精细化管理，开展就餐人员数量和结构的监测、分析和评估，根据不同人群的饮食习惯等情况不断改进菜品、质量、配比量及供餐方式等，在就餐场所应张贴提示性宣传标语牌，倡导合理营养膳食，尽可能防止或减少食品浪费现象。

9、中标人应制定食堂节能节水等管理制度、工作方案，在保证采购人食堂加工服务正常运行的前题下，加强节能节水的精细化管理工作，对用工人员进行节能节水等方便的考核。

10、中标人应建立垃圾分类内部管理制度，按规定做好垃圾分类工作，按照规定张贴分类标图及标志，按规定位置放置垃圾收集容器，垃圾容器外应保持清洁，并有兼职人员负责管理，做到垃圾日产日清，防止对周边环境或加工区域造成污染，

11、中标人需爱护甲方提供的房产和餐饮设备设施等财产，发现设施设备损坏时及时报甲方维修。

12、仓储、加工、卫生等方面的管理须严格按照国家有关食品安全要求执行。

（三）人员要求

1、投标人为本项目配备的人员数量及素质应满足本项目日常服务要求。所有人员应符合防疫要求，确保身体健康（持有有效期内的健康证），遵纪守法，诚信明礼，无违法犯罪记录，无精神病史，无不良嗜好，无吸毒史等情况，在以往餐饮服务中无食品安全违纪、违法等不良记录。

3、人员保险要求：中标人必须遵守相关法律法规，组织符合条件的食堂从业人员参加社会保险。

4、中式烹调师：身体健康；具有初级或初级以上中式烹调师职业资格；能够全面、综合的组织日常的供餐活动，包括供餐效率、人员调度安排和用餐过程中意外问题的处理等。

5、食堂辅助工及其他人员：身体健康；正式上岗前经食品安全知识正规培训，具备相应工作经验、有责任心、有亲和力。

6、中标供应商必须指定专人负责冻品处理。

7、所有食堂服务人员（合同工）在本项目协议期内不得随意更换，提供承诺函，格式自拟。如因特殊情况（病假、产假等）应向采购人提交申请材料，由采购人签字同意后方可更换人员。

（四）制度要求

中标供应商在提供餐饮管理用工服务过程中应严格遵守以下法律规范、条例和制度的要求（包括但不限于）：

1、《中华人民共和国食品安全法》。

2、《中华人民共和国食品安全法实施条例》。

3、《餐饮服务食品安全操作规范》。

注：①本项目服务需满足上述相关规范、条例和制度，上述规范、条例和制度如有作废或有替代，则以现行的最新规范为准；如内容有重复的，以要求最高的为准。

②如遇食堂管理政策调整，按照最新政策执行。

四、管理考核

1、在服务期限内，甲方每月对乙方进行考核，考核标准合同附表，甲方按照考核细则对乙方进行监督考评，监督检查乙方履行合同书的行为，对乙方进行违约处罚。审定乙方制定的食堂管理制度、餐饮服务方案并监督其执行。

2、若短期内对餐食口味投诉较多，甲方将根据查证情况要求整改或更换中式烹调师（经报备），中标供应商必须无条配合。

五、其他要求

1、在服务期间中标人不得随意缩减食堂从业人员数量，不得使用未成年员工，如发生人员变动需及时向采购人报备，若发生岗位空缺导致工作紧张或无法完成工作要求，采购人将予以处罚，并由中标人承担影响就餐的一切后果。

2、中标人食堂从业人员出现私自夹带食材、食品和私自收取餐费的情况，一经发现，采购人将对中标人予以处罚；如情节严重、社会影响大的，中标人应无条件更换相关人员，并承担相应的一切处罚及后果。

3、食堂用工服务商的员工在工作期间的工作餐由采购人承担，用工服务商提供消费记录。

六、报价与结算

具体以甲乙双方签订合同为准