采购需求

项目属性：服务类项目

本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业：餐饮业

本项目 不接受 进口产品。

**一、项目简要说明**

1、项目名称：泗阳县海门实验中学食堂劳务外包服务项目

2、付款方式：

预付款：合同金额的10%（计算方式同履约保证金），合同签订后收到供应商发票后10个工作日内支付；

进度款:按月支付-考核扣款（采购人将根据当月营业收人加考核检查情况每月支付金额。）

注：（1）采购人按约定支付预付款的，预付款从支付进度款第一个月开始扣除，支付的第一个月进度款不足预付款金额时，剩余部分转入下一月份进度款继续扣除，直至预付款金额全部扣除为止。

（2）在签订合同时，中标人明确表示无需预付款或者主动要求降低预付款比例的金额，采购人可不适用预付款规定。

1. 合同履行期限：自合同签订之日起两年。

4、最高限价：月营业额的18%。

5、质量要求：合格，符合国家、行业质量要求，并满足招标文件要求。

6、考核办法：由甲方在乙方服务期间对其服务满意度进行考核。考核主体由甲方组成的考核小组和相关人员共同组成。

**二、服务要求**

泗阳县海门实验中学食堂劳务外包服务采购主要范围为在校师生食堂就餐服务，就餐师生人数约5000人左右（含教工300人），伙食标准为售饭制，菜价以学校制定为准，餐厅为二层。

**1、日常餐饮服务要求：**

1.1正餐（早餐、中餐、晚餐）：中标人须保证每天（每周7天，周一至周日，包含国家法定节假日）在采购人场所内为采购人的所有师生提供餐饮（早餐、中餐、晚餐）服务。

下表供餐时间仅供参考，具体时间按采购人要求，供应品种量如下：

|  |  |
| --- | --- |
| 供餐时间 | 品种量 |
| 早餐：6：00-8：00（具体时间按学校要求执行） | 不少于15种 |
| 午餐：11：20-12：15（具体时间按学校要求执行） | 不少于10种 |
| 晚餐：5：20-6：15（具体时间按学校要求执行） | 不少于10种 |
| 宵夜：（根据学校需求决定是否安排） | 不少于5种 |

菜谱须提前一周预先制定并送交采购人认可，特殊情况下经采购人同意，菜谱可根据实际情况更改；要求菜谱每月更新，季度更新率达到40%。

**所有窗口正常开齐，保证日常就餐排队不超过5分钟，同时开设不低于4个特色窗口。**

2、人员要求：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 岗位 | 数量 | 人员要求 | 岗位职责 |
| 1 | 项目经理（负责人） | 1人 | 年龄50周岁及以下，有较强的管理能力和良好的沟通协调能力，有一定的餐饮管理经验，具备大专及以上学历。  **注：投标时提供身份证、毕业证书、投标单位为其缴纳的养老保险缴费证明（近六个月任意一个月）原件扫描件。** | （1）在学校及后勤部门的领导下对项目进行全面管理；  （2）负责食堂管理制度及流程的执行和落实，配合学校负责校园餐的各项工作落实及资料归档。  （3）抓好安全生产管理，严防事故发生，加强食品卫生管理，落实卫生法和各项卫生制度，严防食物中毒事件的发生；  （4）做好食堂成本控制，定期进行成本核算和分析，制定成本控制目标和措施；  （5）对公司人员调配、班次安排和员工的考勤、考核等；  （6）负责食堂员工岗位业务培训，不断提高全员业务素质；  （7）负责处理师生对食堂服务工作的意见建议及投诉，及时改进工作；  （8）与厨师保持良好的沟通，及时将师生对菜品的意见及建议传达至厨师，提高菜品质量；  （9）完成后勤部门交办的其他事务。 |
| 2 | 厨师长 | 1人 | 年龄55周岁及以下，持有厨师证或烹调师证书，熟悉厨房的运作流程，具备团队管理能力和成本控制能力，能够应对各种突发状况。  **注：投标时提供身份证、厨师证或烹调师证书、投标单位为其缴纳的养老保险缴费证明（近六个月任意一个月）原件扫描件。** | （1）负责制定及更新菜单，研发新菜品，并对菜品的烹饪操作进行规范化管理，不断提升职工和学生满意度；  （2）负责厨房的协调、指挥和烹饪等日常管理工作，做好食材用料计划，合理控制成本，减少浪费；  （3）严格落实厨房操作规范，监督食品质量，确保食品卫生与安全；  （4）使用、管理与维护整个厨房设备，做好厨房日常安全检查、监督厨师工作，确保设备正常运作和消防安全。  （5）负责食堂厨师技能的培训工作  设计营养餐计划，满足客户的个性化需求  （6）订立和实施学校营养方案，确保合理的膳食配备和营养用品供应，满足学生和职工的营养需求；评估学生饮食习惯、营养摄入情况和特殊营养需求，订立个性化的膳食计划； （7）听取学校管理人员意见或建议，沟通学生饮食问题，供应反馈和建议； |
| 3 | 食品安全质量监督员 | 1人 | 年龄55周岁及以下。  **注：投标时提供身份证、投标单位为其缴纳的养老保险缴费证明（近六个月任意一个月）原件扫描件。** | 负责餐饮食品安全及相关设施设备管理、管理维护餐饮食品加工过程记录材料，按照餐饮食品加工过程食品安全控制要求保存相关资料，每日根据餐饮风险管控清单进行检查，形成《每日餐饮食品安全检查记录》，按照程序及时上报学校食品安全总监和项目经理。能熟练进行食材农残检测、负责食堂留样、消毒、安全等工作。 |
| 4 | 厨师 | 不低于6人 | 年龄60周岁及以下，至少有一人持有厨师证书。  **注：投标时提供身份证、厨师证或烹调师证书、投标单位为其缴纳的养老保险缴费证明（近六个月任意一个月）原件扫描件。** | 负责食堂日常烹饪工作，确保美味可口，按学校要求半锅量进行翻炒，不得出现水煮菜（特殊情况除外）按时完成，减少浪费，保证食品安全。  （1）严格按照规定标准对食材的质量、新鲜度和卫生情况进行仔细检查，确保每一份食材都符合食品安全标准； （2）熟练掌握各种烹饪技巧，能够根据季节和食材的特点，灵活调整烹饪方式和调味方式，确保菜品的口感和营养价值； （3）深知学生对营养的需求，烹饪过程中注重营养搭配创造更多美味且营养的菜品； （4）严格遵守国家和学校制定的食品安全规定，定期参加食品安全培训，不断提高自己的食品安全意识和操作技能； （5）配合厨师长完成各项技能培训、菜品研发等工作。 |
| 5 | 面点师 | 6人 | 年龄60周岁及以下，具备食堂任职经验，能制作各种中式和西式糕点，并能指导他人。  **注：投标时提供身份证、面点师证书、投标单位为其缴纳的养老保险缴费证明（近六个月任意一个月）原件扫描件。** | 面点师组长1人，**组长具有面点师证书，**其他面点工人5人，会熟练使用学校各种面食加工机器。负责制作、研发中式及西式面点，确保食品卫生及环境卫生，正确使用及维护厨房设备等。 |
| 6 | 切菜工、洗消员、蒸饭员、勤杂工 | 中标后，根据实际工作需求配备各种类相关人员。 | 年龄60周岁及以下 | 负责食堂原材料的切配等。负责食堂碗筷盘子等餐具清洗，餐厅地面、桌面卫生清理、清洁工作。负责食堂碗筷盘子等餐具清洗，负责食堂米饭等食材的蒸馏、豆浆稀饭等加工。负责食堂内外卫生、物品运输等。 |
| 以上人员合计不低于66人。 | | | | |

注：项目负责人正常在校，具有较强的工作责任心及能力，不得随意更换，如需更换需经招标人同意。**以上所有人员上岗前须持有健康证明和无犯罪行为记录证明，总用工比列不低于1：80（即用工人数：在校师生总人数≥1:80）。**

**三、服务标准及形式**

1、服务标准：满足采购人要求，保证采购、制作、销售的食品质量符合国家卫生标准，并正点、足量、优质供应。

2、服务形式：实行劳务承包。甲方提供经营场所、设施设备、经营性原料，乙方提供劳动者、管理人员、用于甲方的低值易耗品（洗洁精、垃圾袋、口罩、帽子、餐盘、汤碗、筷子、围裙、抹布、食品袋、保鲜膜、手套、烧碱、拖把等）先进的餐饮服务和安全保障。

**四、食堂劳务服务与管理基本内容与要求：**

1、礼节礼貌和服务态度

⑴、服务人员着装整洁，佩戴胸卡上岗。

⑵、餐厅、配送菜肴的服务员上岗时应将长发盘起，并佩戴口罩，厨师应将头发置入帽中。

⑶、与食品接触的服务员，不得佩戴戒指、手链等影响食品卫生的饰物，不得涂指甲油。

⑷、提供服务应严格遵守约定时间，快速并准确。因客观原因不能按时提供完成服务的，应及时采取补救措施。

2、服务技能和任职要求

⑴服务人员上岗前必须具备健康证和无犯罪行为记录证明。

⑵服务人员上岗前应进行培训，掌握本岗位服务程序和服务技能技巧。

⑶熟悉食品卫生防疫、预防安全事故和食品中毒的基本常识及安全事故应急处理的基本方法。

3、服务质量与食品卫生

(1)拒绝接收下列食品：（包括原料、辅料、调味料及其成品、半成品）

①有毒、有害、腐烂、酸败、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常的食品。

②无品名、产地、生产厂商、生产日期、批号或代号、规格、配方或者主要成分、保质期限、食用或使用方法等标识的定型包装食品和食品添加剂。

③无检验合格证明的肉类食品或注水、掺水肉禽；国家明令禁止的野生动植物；使用食品的农药残留量不得超过国家规定标准，提倡使用绿色食品；禁止使用和销售来源不明的食品，禁止销售超过保质期或腐败变质的食品，严禁加工和提供“回锅菜”服务。

⑵实行严格的日常洗刷制度，下列各种食品、原料、辅料和相应的设施设备必须清洗干净， 经常保持整洁，符合国家卫生和要求：

①各种食品原料在使用前和动植物原料初加工后。（禽蛋应洗净外壳，其中蔬菜应与肉类、水产品分池清洗）

②厨房、贮存食品的场所、洗碗间、冷荤（藏）间、烹调制作时间。（禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品，保证无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂）

③食品加工、存、陈列、运送的工用具、容器等设备及防护设施，以及冷藏、冷冻和保温设施。

④ 餐饮具在使用前后。（其中使用的洗涤剂、消毒剂必须符合国家食用卫生标准，洗刷餐饮具必须使用专用水池，不得与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用)

⑤设置专门放置存放垃圾和废弃物的容器。

(3)正常实施消毒、灭蝇等措施，对餐具、用具、环境等消毒留有记录，严防废水、废气、蚊蝇、粉尘等环境污染。

① 工作人员上岗前要进行必要的消毒。（制作、出售冷食品工作人员的手必须洗净消毒）

② 加工原材料和制作凉菜的用具、容器等使用前后必须消毒，必要时对各种食品原料在使用 前消毒。

③ 洗碗间、烹调制作间、厨房的工用具应及时消毒，冷荤（藏）间、灶台应做到每餐消毒。

④ 餐饮具使用前后必须做到每人次消毒，未经消毒的餐饮具不得使用。

⑤ 保证餐桌、餐椅、地面、墙面等环境设施的消毒。

⑥ 使用空调的，要对空调的过滤器经常清洗和消毒。

4、食品冷藏卫生要求

(1) 食品分类保存，半成品与原料存放，生熟严格分开。

(2) 冰箱由专人负责检査定期化霜， 保持霜薄气足，使其无异味、臭味。

(3) 食品做到先进先出先用，已变质或不新鲜的食品不得放入库或冰箱内。严禁食品与非食 品一起存放、私人食品放入冰箱。

5、服务规范

(1) 按卫生检疫机构要求，每餐须做好留样封存。

(2) 根据菜肴的特点和成菜要求，合理配菜、搭配营养。

(3) 班（餐）后将余料按照原料的性质分类存放，全面清理刷洗灶台、厨具、调料台（车）和地面，确保厨房清洁卫生，及时检查并关闭电源、气源、油源等，消除安全隐患。

(4) 学生用餐完毕离开后，及时清除桌面残留物，并用干净抹布擦拭餐桌桌面，保持桌面干 净、无污渍。

(5) 全面负责餐厅内（含办公室、仓库等室）、外环境卫生（包括临时突击检查、重大活动等）、设备、餐具的清洗，并指定专人负责消毒作好相关的记录。

(6) 制定科学合理的安全生产制度,凡因违章操作等造成的事故责任、经济损失，均由中标方负责。

6、食品品种与数量

餐饮供应以地方特色菜为主，每周菜谱由成交人提供，采购人审核确定，确保每周菜肴符合以下要求。

（1）菜肴的荤素搭配合理，每天不重复，每周重复率不高于 30%。(素菜除外）

（2）根据季节变化和就餐人反馈信息、意见，及时更换菜肴的口味、调整食品品种。

**五、其他服务管理要求**

1、乙方在签订合同后7天内，须组织所有人员进场，提前进场组织人员培训及适应食堂工作的，所产生的一切费用，由乙方自行承担。

2、中标后，中标人须办理食品经营许可证，确保食堂经营符合相关管理部门要求。

3、中标方必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等国家有关法律、法规和条例，遵守学校规章制度，按照食品卫生和安全的要求，服从和配合国家、省、市、县、学校等相关部门的管理、指导和监督，对存在的问题，应及时整改，并接受处罚。

4、中标方应树立为全校师生服务的理念，体现食堂的公益性，坚持服务育人。食堂及窗口中标方必须依法经营，未经采购人同意不得转租。

5、乙方需购买赔付额不低于500万元的食品安全责任险。(保单需要复印交甲方备案），如乙方未及时购买食品安全责任险，由甲方代为购买，同时双倍扣除乙方应购买食品安全责任险的费用。

6、校方相关部门每月将采取现场检查、满意度调查、定期考评等方式对中标方进行考核，考核结果作为结算依据。满意度低于80%，每低一个点处罚500元。

7、除学校提供现有的设施设备外，其它经营所需的环境改造、设施设备、维修等费用由乙方汇报校方由校方解决，在服务过程中因乙方原因造成的损坏，所产生的维修费用由乙方承担，无法维修的由乙方重新按同档次予以购置。

8、乙方需保证原料成本率控制在75%以上。水、气电费用成本控制在4.5%以下，超出部分由乙方承担。合同有效期限内，甲方每月核算一次，并根据核算结果，作出处罚或奖励决定。

9、中标单位须承担食堂日常易耗品支出、每月食堂职工就餐费用（统一结算，刷卡消费，寒暑假除外）。

10、中标方所用的食品主辅料必须由校方统一采购。

11、中标方需建立预防食物中毒、消防安全事故、生产安全事故等意外情况的紧急处理预案。一切安全事故的法律责任、经济赔偿均由中标方承担。若合同期内连续二次发生此类责任事故，采购人有权无责终止合同。

12、中标方的用工必须符合国家法律法规要求，自行招聘食堂工作人员，如发生用工纠纷，中标方自行负责解决。

13、中标方负责食堂的消防安全工作，服从校方职能部门的统一管理，保证消防设施设备的完好，确保消防安全无事故。

14、中标方要根据学校要求，不得浪费食材（如出现大量浪费食材的，发现一次处罚5000元违约金），协助甲方确保每个月经营不能出现亏损。

15、中标方要按校方要求提前进校做好交接、熟悉业务等工作。

16、中标方每个月结算劳务时需要提供中标公司的正规发票。

17、假期及未正常营业期间，有需要服务的，必须无条件服从校方要求。

18、中标后，出现下列情形的，采购人有权没收中标人履约保证金，并要求中标人承担相应赔偿。同时采购人有权重新组织招标或按本项目评标时推荐的中标候选人顺序重新选择中标人。

（1）拒不签订合同；

（2）签完合同未按约定期限内组织人员进场服务的；

（3）服务期内擅自终止合同。

**六、经营方案**

1、整体经营思路。以服务师生为核心，以安全、实惠、健康、营养、卫生、美味、薄利多销为基本原则；以安全环保、品优价廉、优质服务、创新和谐为目标，创建师生满意度高；服务方案一流，经营管理一流的团队。

2、菜品布局。菜品布局应从菜品结构多样化、经营品种特色化、餐饮小吃风味化、套餐供应营养化进行合理搭配。菜品出品的原则保证一日三餐正点、足量、优质供应，菜肴做到品种多样、饭菜价格由学校决定，且明码标价，不得随意涨价，确保低、中、高档菜配比科学合理，根据季节不同推出新菜品，能适应不同经济状况和口味师生的就餐基本需求。

3、食品安全管理措施要求。中标方与校方签定安全责任状，按食品卫生法、产品质量法和校方的要求条款组织生产经营，提供安全食品，确保饮食安全；建立经营者内控体系，配备专职的食品安全质量监督员，食品安全责任落实到人；建立食品安全预警制度，所有制度张贴上墙，出现问题及时向校方报告和有关部门报告，及时做出急救措施，力争把损失降到最低程度。

4、生产安全管理措施要求。建立食堂安全生产管理网络：制订完备的安全生产管理制度，如餐厅消防安全制度、餐厅厨房用气安全管理制度、餐厅厨房用电安全管理制度、餐厅厨房机械操作安全管理规范、突发事件应急处理预案，满足食品生产中的生产安全需要。

5、卫生安全管理措施要求。建立食堂卫生安全管理网络；配备专职的食堂卫生安全管理员；食堂建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入食堂加工操作间及食堂原材料存放间，严防投毒事件的发生；建立食物中毒或食源性疾患等突发的应急处置机制；实行食堂内外环境“三包”，做好“三防”工作；做好食堂内部与食品卫生相关的各项工作，如食堂内部的整体布局，操作间、餐具的清洗消毒、食品贮存、食品加工等要求；工作人员均持健康证上岗。

6、日常管理规范要求。严格按照ISO9001质量管理标准、“7S”现场处置等现代化手段进行管理，形成食堂“五化一体”和“四统一”的餐饮标准化管理体系，即“采购管理信息化、基础管理规范化、现场管理精细化、加工过程标准化、监督考核智能化”和“统一采购、统一定价、统一核算、统一管理”。

7、运营具体方案。中标方必须全力配合学校后勤的管理，落实校方关于食堂管理的各项规章制度，积极配合学校做好食堂的全面检查及食堂的卫生安全工作监督，定期报批服务品种与价格，配合学校做好学生的就餐秩序等管理工作。

8、做好每日(晨检、留样)消毒、食材检测、水气电巡查等工作。

9、管理团队要求。管理团队人员配备及结构合理；人员聘用符合《中华人民共和国劳动法》及其它法律、法规要求，符合校方用工的基本条件；从业人员各类证书齐全。

10、运营具体方案。中标方必须全力配合校方后勤的管理，落实校方关于食堂管理的各项规章制度，积极配合校方做好食堂的全面检查及食堂的卫生安全工作监督，配合校方做好抽查、评价服务品种的质量，维护学生的就餐秩序等管理工作。落实以下几项具体计划：

（1）培训计划；

（2）合理就餐安排计划；

（3）菜品创新、膳食营养计划；

（4）原料加工、制作方案；

（5）质量管理机制及应急响应措施；

（6）管理承诺。

（7）中高考或大型活动保障计划及保障方案。

11、中标方进场前，对学校食堂文化氛围进行深度设计，充分体现企业文化及校园餐各项管理要求，设计内容经学校审核同意后，根据学校要求进行制作并上墙。

**七、卫生要求**

1、配备卫生负责人，负责全面卫生管理工作。食堂管理须达到餐饮服务食品安全监督量化分级管理的A级标准。

2、做好食堂卫生管理工作，积极有效地预防食物中毒和食源性疾病的发生，确保师生平安。严格按照《中华人民共和国食品安全法》验收、清洗、加工要求制作食品，做好厨房、餐厅等所有区域的卫生管理工作，厨房用品用具严格实行一洗二过三消毒的规程。

3、工作人员必须有良好的卫生习惯，每年必须参加体检，持证上岗。工作期间，工作衣、帽整洁统一，工号、口罩佩戴到位。

4、自觉接受卫生管理部门和招标人管理人员对食堂内工作检查、监督。

5、定期做好油烟机清洗、地沟油污清理工作等。

6、按相关规定做好垃圾处置工作，垃圾污物应按指定地点分类放置，不得随意弃放。

7、做好食堂区域内日常除“四害”工作，做好病原体和传染病防治工作。

**八、安全管理要求**

1、把好食材等物品进货验收质量关，严禁使用任何变质或受污染的原料制作食品。

2、严格控制使用食品添加剂，注重食品卫生，防止食物中毒事件发生。

3、严格执行索证索票制度、农药残留测试制度、食品留样制度，预防食物中毒事件发生。

4、严格遵守设备操作规程，防止发生人身设备安全事故。

5、下班后和设备使用完后落实关气、关电、关水、关门检查制度，预防火灾、偷盗事件发生。

6、加大对消防安全工作的管理力度，配备安全负责人，须取得消防安全培训合格证书，定期组织消防安全检查，查处并整改消防安全隐患，切实把消防安全工作与生产经营管理工作相结合，确保各项工作能顺利进行。制定消防应急预案，通过开展消防安全知识培训和消防演练，提高员工的消防安全意识。定期对消防设备进行检查和保养，以备发生事故时能及时启动，为消防安全工作得以顺利开展提供硬件保障。