**采购内容及要求**

**一、采购内容**

沣东新城国土规划建设监察大队职工食堂餐饮承包管理服务。

**二、承包方式**

采购人将单位食堂管理业务及按照相应标准的经费交给成交供应商，成交供应商按要求组织餐饮服务工作，并接受就餐单位的监督和检查，不得将业务转包或分包。

**三、采购需求**

1、沣东新城国土规划建设监察大队约58人，餐费标准为每人每天15元，现有3名灶夫，每人每月工资2000元/人。按照自助餐形式，早餐标准不低于5道小菜，3道主食、小吃，鸡蛋、酸奶（牛奶）；午餐标准4道菜（其中1道主荤1道副荤），3种主食小吃，1道汤，1种时令水果；晚餐标准不低于4道小菜，2道主食，稀饭或花样面食；夜餐标准不低于4道小菜，2道主食，稀饭或花样面食；根据国土系统工作特点，就餐天数按照年度365天核算。须保证上班期间一日三餐的伙食供应及临时加班、会议接待、晚会的供餐服务工作、夜间值班人员的伙食。

2、成交供应商承担餐厅工作人员的考核工作，工作人员的奖金、福利、保险、培训、服装、员工体检及其他一切费用。

3、每个月结算按照实际用餐人数结算。

**四、服务标准**

1.严格执行《食品安全法》和本大楼内（甲方）的规章制度。

2.早餐、中餐、晚餐、夜餐均须按照规定标准提供每日菜单。

3.食堂操作间须执行“卫生五四制”，做到卫生无死角，干净整洁。

4.食堂工作人员须注重仪容仪表，规范服务，使用文明用语。

5.食堂内部管理须有完善的规章制度及各类应急预案。

6.食堂工作人员要做好留样、消毒、机械保养等各项记录。

7.所有原材料需从正规供应商处采购，且要索证索票齐全，入库、出库、加工前都要进行仔细验收。

8.在有接待或者活动时，乙方须积极配合，保质保量完成任务。

9.所有菜品出品前，要试吃，确保质量。

10．食堂应定期对工作人员进行食品安全等方面的培训，加强管理，确保食品安全零事故。

**五、相关要求**

1．每周变换菜谱，做到荤素搭配（提供餐单食谱）；厨房、餐厅、储物室等工作区域保持清洁；厨房用品不能人为损坏，如损坏照价赔偿。

2．投标供应商必须提出明确的用于本项目的运营服务方案，运营服务方案应包括但不限于以下内容：总体方案、食品质量方案、食品安全方案、服务质量方案、卫生管理控制方案（食品卫生，人员卫生，环境卫生，垃圾处理方案等）、餐厅环境管理方案、原材料采购管理方案、成本控制方案、操作规程控制管理方案、食品保存管理方案、人员职责与管理方案、投诉处理方案、消防、治安及意外事故处理、以及其他服务内容、服务规范、服务标准、服务措施、质量管理、监控体系及说明材料。服务人员组成结构、名单，及主要服务人员的资历及其证明文件。

3．供应商须配备足够的工作人员，经营服务所需用工必须符合《中华人民共和国劳动合同法》要求，依法用工，如发生用工纠纷，由投标供应商自行承担责任。其工作人员必须经过体检合格，持有健康证、上岗证、身份证及卫生知识培训证并报采购人备案。

4．供应商须在餐厅显著地方公布菜谱花色品种和价格，并接受采购人监督，按照采购人规定的时间，保证饭菜足量、优质，做到品种多样、价格合理，不得出现少餐、缺餐。

5．供应商所采购、制作的食品质量要求必须符合国家的卫生、安全标准，并确保随时接受采购人对餐厅食品质量检查与监督。并按照国家有关餐具卫生管理要求，做好公共餐具消毒工作和灶具、厨具的日常维修保养工作。