

一、项目概述

项目名称	2022 年度临汾路街道社区食堂项目
采购内容	负责委托第三方企业单位为街道食堂除向街道机关及下属各中心、对应设置部门及居民区社区工作者提供早中工作餐，并作为社区老年食堂的补充，向周边社区老人提供可口、卫生、实惠、放心的供餐服务。
预算资金	本年预算金额 1300000 元
服务周期	1 年
招标有效期：1 年，合同一年签。 项目地点：社区食堂内。 合同支付方式：按合同约定分批支付	

二、项目需求及技术要求

（一）服务要求：

1、提供供餐服务

服务对象：街道食堂除向街道机关及下属各中心、对应设置部门及居民区社区工作者提供早中工作餐，并作为社区老年食堂的补充，向周边社区老人提供老年餐。

供餐标准：工作日供应早、中工作餐，供应量早餐 80 余客，午餐 300 余客。早餐种类丰富，干湿点心自由选择；午餐按照一大荤（三选一）一小荤（二选一）一素（二选一）一汤一饭、一水果（或酸奶）标准配餐。社区老年午餐按规定标准要求配餐。配餐标准：一大荤、一小荤、二素菜、一饭（打包盒），做到食材新鲜，营养均衡，价廉物美。

2、人员配备：组建一支不少于 12 人的服务队伍，参考如下：厨师长 1 人，厨师 2 人，副厨 1 人，点心师不少于 2 人，点心帮工 1 人，切配及粗加工人员不少于 2 人，机动及保洁不少于 3 人（确保 1 名后厨保洁、1 名用餐点保洁）。

3、制定运管制度：

①经营管理目标：确保员工餐厅提供可口、卫生、实惠、放心的工作餐。

②服务质量目标：注重食品安全和服务质量，服务满意度、员工综合满意度达到 80% 以上的既定目标。满意度调查内容由双方确认。

4、人员管理要求

①工作人员现场工作应着工作服装，仪容仪表大方得体，礼貌待人。

②服务方工作人员应全权负责用餐秩序的维护，并且让每一名食堂工作人员养成规范操

作、热情服务的良好习惯。

③如因服务方的员工违规违纪，造成一定后果的，甲方有权向服务方提出调离该员工的要求，服务方应给与配合并及时进行人员补充。如服务人员遭投诉 2 次（含 2 次）以上，采购方有权要求服务方更换服务人员。服务方应承诺 24 小时内撤换工作表现差或出现事故的工作人员。

④服务方除具备上述服务内容的要求外，所有员工要有服务意识，大局意识和保密意识。

5、服务人员要求

(1) 餐饮服务人数要求：食堂餐饮管理服务人员数不得少于 12 人。

(2) 项目经理/厨师长

①基本素质：有责任心、事业心强、吃苦耐劳、爱岗敬业、廉洁自律，具有良好的组织管理能力和协调能力；

②自然条件：五官端正、身体健康、年龄在 35—55 周岁；

③专业资格要求：厨师长持有国家厨师或中式烹调师资格证书；

④相关知识要求：具有丰富的餐饮服务、成本控制、食品营养卫生等餐饮专业知识，熟悉餐饮管理方面的卫生管理和国家有关法律法规；

⑤经验要求：从事过 12 年以上餐饮管理的工作经验（需有资格证书授证时间或投标方承诺书为准）。

(3) 厨师

①基本素质：有责任心、事业心强、吃苦耐劳、爱岗敬业、廉洁自律。

②自然条件：五官端正、身体健康；

③专业资格要求：持有国家厨师或中式烹调师资格证书；

④相关知识要求：熟悉掌握各项餐饮制作工艺和流程，熟悉餐饮管理方面的卫生管理和国家有关法律法规。

⑤经验要求：从事过 3 年以上 300 人次标准餐厅的工作经验（需有资格证书授证时间或投标方承诺书为准）。

(4) 一般岗位人员的要求

①其他服务人员应具备厨房作业的基本技能，具有二年以上的相应岗位工作经验；

②服务人员必须持有有效期内的从业人员健康合格证（需在标书中提供）。

(5) 健康要求

所有人员必须按时体检，定期检查，无健康合格证，不得上岗。

6、服务方案相关要求

(1) 投标单位根据对本项目的要求特点进行理解, 制定出符合本项目需求的餐饮管理服务保障方案。

(2) 必须提供具有组织架构和人员配置方案图并作出相应说明, 要求各岗位权责明确、资质足够、比例应当适度, 人数应合理, 组合优化, 有一套具有丰富实践经验的管理班子。

(3) 提供日常餐饮服务方案, 要求按照食品卫生法、时令特点和上述服务内容要求规范制定, 达到预期的成本可控、食用安全、色香味形具佳的要求。

(4) 提供日常餐饮管理方案, 要求按照“六 T”或其它行业规范制定, 确保达到预期的管理目标。服务方应具备一定实力和资源, 保证每一季有一至二次特色菜巡展, 中秋、清明、元宵、端午等节日可配套提供节日食物(以无偿的形式分发到每位就餐者)。

(5) 提供食堂设备管理、生产安全、消防安全、等具有可操作性的制度与措施; 提供安全生产应急预案、相关管理台帐等的样式, 要求根据国家相关法律、法规制定。

(6) 投标方应提供各岗位年度培训计划与实施方案, 要求有培训的具体内容、达到的目标并有经费保障。

(7) 由第三方负责餐厅所需保洁材料、低值易耗品、泔脚处理等社会杂费和其他相关费用。

(8) 服务方配合业主方加强对采购的食品原料进行验收, 重点注意副食品的质量, 杜绝无证有害食品流入食堂, 并接受业主方职能部门的监管。

(9) 服务方应在人员素质上, 对进驻人员政治、技能、健康等方面进行挑选和把关, 并组织正规培训; 在人员结构、数量上, 服务方应当保证服务质量, 配足配强工作人员;

(10) 食物原材料和消耗材料必须符合为卫生标准, 制作的食品必须符合国家的食品卫生标准, 并由专人负责留样 48 小时备查;

(二) 其他要求:

1、乙方应合理备足一定数量和品种的菜肴, 以保证晚到职工就餐有选择菜肴的余地。当日用餐剩余的菜肴, 在食堂供应结束之前, 职工可按照菜肴标价刷卡打包外卖。遇周末及节假日, 应制作冷菜、半成品或成品菜肴供大家选择预定购买。乙方应合理安排周末供应半成品的工作量, 不视作加班, 不另计加班费。向职工提供节假日菜肴的, 可视为加班, 另计加班费;

2、中标单位负责成本核算, 并积极配合和支持采购方开展工作。

3、副食品、调味品等采购工作由服务方组织实施, 涉及费用不产生在此项目内, 原材

料供应商需有相关资质并得到采购方审核同意。

4、食材费用按实结算。

5、本项目面向中小企业。