**项目需求书**

**（一）工作范围：**

本项目位于天津市滨海新区津歧公路北933号内。

**磋商供应商负责天津市滨海教育矫治所干警食堂的整体服务保障工作，具体包括：**

(1)负责原材料的采购、验收、保管、加工制作、成本核算；

(2)负责餐具、用具、设备投入及清洗、消毒工作；

(3)负责食堂整体的保洁服务；

(4)保证完成采购人临时交办的其他就餐任务。

**（二）采购人负责**

(1)采购人负责无偿提供制作场地、库房；

(2)采购人负责免费提供涉及餐饮服务的水、电、燃气等能源；

(3)磋商供应商负责厨房设备的维修、维护和保养。

**（三）磋商供应商负责**

(1)磋商供应商负责工作人员的聘用、管理、培训、劳务服务、住宿、保险（社保五险一金）等的支出；

(2)磋商供应商负责采购合格的各类餐饮保障所需的原材料、调味品；

(3)按照招标人的要求准时出餐，保证食品安全；

(4)磋商供应商负责食堂的升级改造、增加的设备投入、提供餐具及消毒设备等；

(5)磋商供应商负责免费提供保洁工具、低值易耗及清洁消毒用品.

**（四）供餐服务内容**

用餐形式为现场制作，提供早、午、晚、夜四餐，早、午、晚均为自助餐模式，夜餐为套餐。涉及到外带就餐的具体按照采购人要求，所涉及的消耗品需考虑在本次报价之内。

(1)供餐时间：早餐7:00-8:30；

午餐11:00-12:30；

晚餐17:00-18:30；

(2)就餐人数

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 用餐类别 | 用餐标准 | 用餐人数 |
| 周一至周五 | 早餐 | 6元 | 210人 |
| 中餐 | 9元 | 210人 |
| 晚餐 | 5元 | 50人 |
| 夜宵 | 3元 | 50人 |
| 周六、周日 | 早餐 | 6元 | 100人 |
| 中餐 | 9元 | 50人 |
| 晚餐 | 5元 | 50人 |
| 夜宵 | 3元 | 50人 |

(3)菜品要求（至少保证每日菜品出品的质量和稳定性）：

早餐：每日早餐品种不少于12种，其中包括：3种主食、4种稀食、3种配食、2种佐餐菜等，保证用餐合理营养健康。

午餐、晚餐、夜餐：主食6种、稀食2种、拌菜2种、热菜6种、小吃2种（包括特色小吃、蒸食等）、水果或酸奶，要求菜品品种丰富营养健康。

菜单每周一更新，每日供应品种80%不重样；口味应融会南北及西部地区风味，重点体现天津特色，口味丰富。

菜单制作应考虑满足回民餐民族就餐要求。

节日就餐可根据就餐需求增加相应品种（如：春节、中秋节、端午节等）。

**（五）人员要求**

项目经理、厨师、面点师、切配、服务人员、洗刷保洁员等不少于11人，其中厨师必须持有中级以上厨师证；

食堂全体服务人员必须具有健康证明；

投标公司需具备有资质的营养师团队；

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 岗位名称 | 用工人数 |
| 1 | 厨师人员 | 2 |
| 2 | 面食人员 | 2 |
| 3 | 帮厨人员 | 2 |
| 4 | 服务人员 | 2 |
| 5 | 洗刷人员 | 1 |
| 6 | 库房人员 | 1 |
| 7 | 管理人员 | 1 |

**（六） 项目管理要求**

1.对员工进行经常性的政治思想教育，确保每名员工政治可靠、身体健康、业务过硬；

2.加强对员工的日常教育管理，做到仪表干净整洁，服务周到、热情大方，避免与招标人内部干警发生冲突；

3.就餐、操作环境达到干净、干燥、无污染、无杂物、无残渣、无异味、无油垢、无虫、无蝇鼠等标准；

4.建立健全服务满意度制度及投诉、调查、解决机制；

5.员工日常管理、各岗位操作制度等内部管理制度完善，并在醒目位置张贴；

6.未经招标方许可，不得擅自拆改任何设施设备；

7.成交供应商须对员工加强食品卫生安全教育和培训，严格按规范操作；

8.因成交供应商原因造成误饭、断供、食品安全问题，由成交供应商承担全部责任，按合同约定接受当月标的额30%处罚；

9.建立食品48小时留样备查制度。

**（七）对磋商供应商的要求**

1.磋商供应商须具备从事同规模政府机关餐饮服务保障工作，且具有3年以上服务保障经验；

2.磋商供应商须承诺在近3年内，在其他采购人单位从事服务保障期间，没有发生员工违反招标人安全、保密等各项管理规定的行为；

3.磋商企业法人不得有违法犯罪记录，磋商供应商在经营活动中没有违法记录，无任何食品安全、消防安全等责任事故，且在以往餐饮经营活动中具有良好的商业信誉和经营业绩；

4.磋商供应商的各项操作流程，须严格执行国家、天津市及相关部门管理规定，如卫生防疫、食品检验、加工制作、食品留样、员工健康、消防安全等；

5.磋商供应商应具有完善的食品操作、安全管理、员工管理流程和应急预案；

6.磋商供应商承诺成交后，所有员工经政审合格后上岗。每年至少提供一次员工健康证明；

7.上岗工作人员需持健康证并统一着装，员工工服由磋商供应商解决；

8.负责操作间、食堂内的整体安全防范及消防安全防范工作；

9.有定期对操作间、食堂等公共区域进行灭“四害”工作的完备计划方案，该项工作由成交供应商负责实施，费用由招标人解决；

10.负责安排对食堂的排烟管道定期进行清洗，指派的作业人员或外委的清洗保洁公司必须具备专业资质，排烟管道清洗费用由招标人负担。

除本次报价外，采购人不再向磋商供应商支付其他任何费用，磋商供应商须将入口成本，人员工资、福利、社险、公积金等人工费用，燃气、水、电费，设备的投入，餐具费用，食材费用，服装费，办公费，管理费用，企业利润及税金等为完成招标文件规定的一切工作所需的全部费用，考虑到报价之中。（报价中包含考核基金壹拾万元整，按季度对磋商供应商服务情况进行考核，考核结果达不到优秀时，对供应商按照25000元/每季度进行处罚，从每季度最后一个月的服务费中扣除）。

**注：本招标文件最终解释权归采购人所有。**