**天津市肢体残疾康复中心食堂社会化项目**

**项目需求书**

**一、招标项目基本情况**

天津市肢体残疾康复中心（天津市第五老年公寓）为满足中心养员与职工的就餐需求，为养员和职工提供全年的早餐、中餐、晚餐、加餐的用餐服务。2020全年，最大预计两个院区（西南角院区、拉萨道院区）养员月均人数在280人左右，职工月均人数在140人左右。

自老年公寓成立以来始终以服务养员为核心，靠优质护理服务和高品质的膳食供给赢得美誉，该项目的推出旨在为养员、职工提供科学、营养、全面、高质的配餐，确保良好的社会美誉度。

在食堂运营管理方面，应按照《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》和《中华人民共和国安全生产法》相关规定执行，坚持预防为主，确保饮食安全，遵守各项法规，严格执行操作规程。拟委托具备相应资质的食堂社会化服务商，整体承揽本公寓下一年度的膳食运营服务。

本项目为食堂社会化委托服务项目，天津市肢体残疾康复中心（天津市第五老年公寓）有权对社会化服务的全过程进行监督、管理、评价及改进意见。服务期为一年。

**二、服务方式及要求**

1.乙方承包的食堂，在甲方监督和管理下实行自主经营、自负盈亏，以服务为宗旨，通过努力增加菜式品种，提高饭菜制作质量，优质的服务态度，提高用餐人员满意度。

2.乙方必须严格遵守执行甲方食堂的相关规章制度、必须满足老人与职工的用餐需求，不得对外营业。

**三、付费方式及相关约定**

1、本项目采用费用包干，包含：⑴乙方员工工资及福利（含五险），（2）食堂物料消耗品（如洗洁剂、抹布、洗衣粉、餐巾纸等），（3）乙方员工食宿费用，（4）员工服装费，（5）综合税费，（6）厨房机械设备维修保养费用，（7）食堂所用水、电、燃气费用，（8）隔油池掏挖、排烟管道清洁、垃圾清运费，（9）与食堂运营相关其他费用等。采购方不再支付其它费用。

2、采购方提供场地、现有厨房设备，并由乙方保持完好。

3、承包期内厨房设备正常保养和必须添置、维修或需要更换设备由乙方提出申请,经甲方同意后，由乙方负责安排落实，一切费用由乙方承担。

4、乙方在承包期内，对两院食堂的排油烟管道每季度清洗一次，并提供清洗检测报告。

5、乙方要保证完成每年甲方与对口扶贫地区的扶贫工作，扶贫金额原则上不能低于中标金额的10%。乙方要保证在2020年8月31日前完成本年度扶贫工作任务。

6、付款方式为每月10日付清上月伙食费。伙食费按就餐实际人数产生费用进行结算（职工用餐打卡计数，据实结算，打卡设备由乙方提供）。

**四、服务人员考核与保障**

1、厨房工作人员要足额配置，两院总用工人员不得少于10人，同时每天在岗人员必须要满足工作正常运行。乙方应定期对员工教育培训，发现问题及时整改。避免工作人员频繁流动从而导致服务下降。

2、食堂所有员工的工资和福利（五险）以及各种意外造成的损失等均由承包商承担，但甲方有权全面参与食堂日常工作的管理。

3、食堂员工上岗前必须经过当地指定的医院或防疫部门进行体检，持有饮食行业健康证。无健康证者不得上岗。

4、乙方员工按照院内管理要求参加甲方组织的各类食品安全培训、消防培训及演练活动。

**五、就餐人数及餐标**

**1、养员就餐人数**

预计就餐月平均人数：280人（一日三餐）

**2、养员就餐标准**

**养员就餐标准为：32元/天/人**

早餐：餐标5元

午餐：餐标15元

下午加餐：餐标2元

晚餐：餐标10元

**3、职工就餐人数**

预计就餐月平均人数：

①外聘职工月平均人数70人（一日三餐）

②正式职工月平均人数70人（工作日用餐）

**4、职工就餐标准**

**外聘职工就餐标准：18元/天/人；其中：**

早餐：餐标4元

午餐：餐标10元

晚餐：餐标4元

**正式职工就餐标准：10元/天/人；其中：**

午餐：餐标10元

1. **早餐种类不得少于4种**

（主食一种、鸡蛋一种、粥类一种、配菜一种），必须每天含有一个鸡蛋或茶叶蛋或鸭蛋。（种类如豆浆、豆腐脑、锅巴菜、云吞、小米粥、鸡蛋、鸭蛋、茶鸡蛋、炸果子、烧饼、大饼、玉米饽饽、花卷、牛奶、糕点、咸菜等）

**6、午餐、晚餐种类要不断更新**

（1）养员午餐保证（三菜一汤三主食，一主荤一次荤一素），养员晚餐保证（三菜一粥两主食，一主荤两素）并且主荤菜品供应量不能低于150克，其余菜量要保证养员吃饱吃好。每日给养员提供时令水果或酸奶。

（2）职工早餐同养员，职工午餐保证（三菜一汤三主食，一主荤一次荤一素），职工晚餐保证（两菜一粥两主食，一次荤一素），并且主荤菜品供应量不能低于150克，其余菜量要保证职工吃饱吃好。每日给职工提供时令水果或酸奶。

7、所用原料必须符合食品安全要求，所用食材必须是名牌厂生产的合格产品。（如米、面、油、副食调料、肉禽类等）

8、遵守传统节日饮食习俗，要提供应节食品（如元宵、粽子、月饼、春节干果等）并在节日当天改善伙食。每月养员过生日要提供生日蛋糕。

9、养员饮食要保证营养均衡，猪肉、鱼、虾类每样每周必须有一次（如红烧肉、扣肉、丸子、油焖大虾、清蒸龙利鱼等），每周养员要有一次馅类食品（如包子或水饺等），保证肉类每日人均用量在100—150g,符合营养标准。

10、每星期四前供应商要给甲方提供下周菜谱审查，需经双方协商后，甲方签字食谱方可有效。

11、老人餐标浮动必须控制在±5%之间，以保证老人餐饮质量。

**六、供应商要求**

1、供应商要有一批中高层的管理队伍，以及中级以上的营养师、中式烹调师、中式面点师等，在管理能力及技术操作能力上能够满足养老院食堂的需求。

2、公司具备营业执照、食品经营许可证；具备食品量化分级A级；具备ISO9001质量管理体系认证证书；ISO14001环境管理体系认证证书；BS0HSAS18001职业健康安全管理体系认证证书；ISO22000食品安全管理体系认证证书。

3、供应商须具备合作一年以上的肉、蛋、奶供货正规渠道（需提供合同、近期进货发票复印件）。

4、供应商储存食材需在专用库房及冷库，并具有进出库及检疫管理体系（需提供进出库单样本及内部相关检疫合格证明）。

5、供应商运输食材需用专用货用车辆，运输低温储藏食材需用冷链运输车辆。（均需提供行驶证）。

6、供应商须具备安全管理能力，对食品安全、消防安全、用电安全等问题具体检查、发现、解决的能力。

7、供应商食品加工全过程须实现透明化，接受甲方监管，食堂区域装有摄像头（甲方安装），24小时监控。

8、供应商雇佣员工须符合相关法律法规，为员工缴纳社保、医保、意外险等保险等符合劳动法规定。

**七、供应商职责**

1、供应商须严格执行《食品安全法》规定，食材采购和食品加工及生产过程须符合国家和地方卫生检验检疫及食品加工标准，操作人员统一工作服装、持证上岗并按期体检，且经过卫生知识培训，懂得基本卫生知识。每次餐后清扫干净操作间、售饭间、洗菜间、用餐地点以及卫生包干区等地方，确保操作环境长期保持卫生整洁达标，保证加工食品安全卫生。因地面湿滑或违反操作规程造成人员意外伤害的，供应商自行承担。

2、供应商加工菜品必须做到一餐一净。不吃剩菜剩饭（由企业职工伙食饭消化，严禁企业职工将食堂食物外带。）同时环境及地面卫生要做到一餐一清除，餐具一餐一消毒，杜绝食物中毒。

3、供应商实现菜品多样化经营，顾及不同用餐人员口味。尽力满足个别员工的合理要求。

4、供应商接受卫生监理部门和采购单位相关职能部门的监督检查。每日早中晚餐食物分发前，须在餐前留样（留样时间为48小时）封存，以备人员出现食物中毒或其他情况下的检查，并承担相关部门对食堂进行检验检疫以及资格审查所涉及的费用。

5、供应商设立意见箱，每月定期召开老人及职工伙委会听取采纳用餐人员建议，并改进和提高食堂工作，对甲方建议采纳率要>90%。按照规定餐标合理的把控成本，让用餐人员不仅吃饱更要吃好，达到人人满意。采购单位有权对供应商原材料质量、营养搭配、服务质量及卫生状况进行监督，并要求供应商立即改善,如建议采纳率<90%,甲方有权减扣当月费用的1%；并视情形由采购单位出具书面整改通知供应商经过两次以上要求整改仍不符合要求时，采购单位可以不经一个月的预告而随时终止本协议，供应商要无任何异议。

6、如食堂突遇断水、断电或断气情况，食堂管理者及时和供应商公司联系，由供应商公司委派相关维修维护人员及时到现场排查维修，并安排公司及时按照食堂就餐要求制作菜品，盛放在专用保温盒内，指派专车在就餐时间前送达，保证养员职工按时就餐。

7、供应商落实安全防范措施，加强对雇佣的员工加强防火、防煤气泄漏、防盗和劳动防护安全教育，如因供应商原因发生火灾、煤气泄漏、工伤等事故或突发事件，供应商承担全部责任；造成财产及人员伤亡的，供应商承担赔偿责任。

8、如发生安全卫生事故、相关部门检查不合格、因就餐原因造成用餐人员身体不适或因地面湿滑等环境管理不到位造成用餐人员意外伤害等问题，供应商承担引起的一切经济和法律责任。

天津市肢体残疾康复中心

2020年7月7日