# 采购项目采购需求

**一、项目基本情况**

1.项目名称：吐尔尕特口岸国门一线二线工作人员食堂伙食项目

2.采购人：克州吐尔尕特口岸管理委员会

3.用餐标准及人数：每人每天100元标准，150人左右。

4.餐饮供应时间：每天（早：9:00-10：00；中：13:00～14:00；晚：19：00-20：00）。遇有特殊情况，接采购人临时通知，也须保障用餐。

5.承包方式：包工包料——成交供应商负责按时完成各用餐单位的早、午餐、晚餐的开膳工作，负责承包食堂内务及服务等工作，负责食堂范围内所有设备清洁。

6.承包期内采购人免费提供场地、厨房设备、水、电供应。

7.承包期内食堂材料费（保鲜膜、餐巾纸、牙签、椅套、洗洁精、洗衣粉、消毒液、烧碱、抹布、服装费用、拖把、抹布等经常性及一次性用品等）、排污清理费、全年清洁费用、全年灭蟑灭鼠费、全年燃料费由承包人承担。

8.承包期内厨房设备正常维修和必须添置或需要更换之设备，由承包商提出申请,经采购人同意后负责安排落实，费用由采购人承担。如应承包人原因造成的设备维修或更换，费用由供应商承担。

9.附加服务：

（1）成交供应商需安排保洁人负责饭堂所在地的公共区域卫生保洁服务；

**二、服务要求**

1.人员配备要求

（1）食堂厨房至少配置9人：厨师长1名、职工餐热炒2名、面点师傅1名、面点助理1名、切菜及配菜2人、洗碗工2人。

（2）供应商为就餐人员提供优质服务的思想，有健全的规章制度，包括人事管理、用工培训、工作规范、安全防患、卫生保障、文明服务、价格管理等制度。严格服从卫生防疫部门和行业监督管理部门的监督指导。

（3）供应商根据食堂就餐人数，设置岗位，合理配置工作人员，工作人员中少数名族至少配备2人，其中：后堂热炒人员配备1名少数名族，帮厨人员至少配备1名少数名族。炒锅、面点、主食的岗位需配备专业技术较强的人员（乙方派遣厨师要具备相应的厨师资质证书，并向甲方提供予以确认，甲方对乙方派遣厨师所提供饭菜质量进行必要的测试，测试达到相应要求后，再向甲方食堂派遣厨师）。

（4）供应商配备的所有工作人员必须提供健康证。如有人员变动，需经采购人同意，并提供社保及健康证。

（5）乙方派遣人员必须政治可靠、无犯罪记录（均有乙方提供担保并出具担保书），爱岗敬业、遵守职业道德。工作期间工作人员严禁酗酒吸烟，严格遵守考勤等各项采购人单位的规章制度，严格遵守采购人单位所在社区及管委会的要求及制度。

（6）工作人员必须统一着装，个人仪容仪表符合卫生制度标准。

（7）工作人员在工作中因自身原因违反操作规程，所产生的一切事故和人身损害（含第三人及工伤）等相关责任、损失均由乙方承担。

（8）餐厅员工上岗前必须进行岗前培训，身体体检，卫生检疫、体检等费用均由中标企业自理。工作人员要遵守餐饮法规以及管理制度，提供热情周到服务，不得与就餐人员发生争吵或冲突，如发现违规者，甲方有权提出处理意见。

（9）如甲方要求更换人员的，承包人应在五个工作日内按照甲方要求更换人员，并提供社保及健康证。

2.经营要求：

（1）采购人负责提供场地，成交供应商负责对食堂的经营管理。在保底用餐量基础上，成交供应商应合理预计、科学统计超出保底用餐人数，要充足准备供餐数量。供餐质量、份量需与就餐标准对应。

（2）供应商每周菜谱报甲方确定后执行。在用餐标准不变的前提下，确保甲方人员吃饱、吃好，就餐标准不得下降。在成本控制范围内，按季调整饭菜品种。乙方必须按照食品卫生法的内容和要求及合同约定标准向甲方提供卫生、可口的饭菜。

（3）成交供应商需安排保洁人负责饭堂所在地的公共区域卫生保洁服务。

（4）成交供应商提供供餐服务；并承担对餐饮加工、食堂卫生和工作团队的管理；对潲水及生活垃圾作环保处理。

（5）成交供应商需承诺为食堂购买餐饮场地责任保险和食品安全责任险和员工意外伤害保险。（提供承诺函并加盖响应供应商公章）

（6）如因行动或其他工作需要调整供餐时间的，由用餐单位提前通知成交供应商，并且应确保正常时间段以外其他时间段的供餐。遇有特殊情况，接采购人临时通知，也须保障用餐。

（7）成交供应商需制定应急预案，当采购人食堂发生突发情况或因装修等原因不能使用及供餐时，成交供应商须按相关质量、配送要求向各用餐单位提供餐饮配送服务，确保各用餐单位员工正常用餐。

3.经营方式

（1）采购人将食堂服务由成交供应商经营管理，成交供应商独立经营，自负盈亏。成交供应商所发生的安全责任、债务等由成交供应商负责。

（2）成交供应商必须确保食堂工作人员的数量，以保证食堂的工作正常运作。

（3）成交供应商应定期推出特色菜或新菜，并控制好采购人制定的用餐成本开支。

4.考核与扣罚

（1）如成交供应商因质量、卫生未能达到合同或政府相关部门标准，采购人提出合理的改进建议，成交供应商须在3天内改进，15天内达到要求，否则对成交供应商进行处罚，根据不同情节每次扣罚500-1000元，处罚金额可在采购人当月支付给成交供应商的费用中扣除。

（2）成交供应商每周接受职工伙食管理委员对日常的饮食卫生、环境卫生、个人卫生、出品质量、份量、品种、外观、味道、烹调技术和服务态度进行评估，及时反馈予成交供应商并提出整改要求，成交供应商应在限期内及时整改并经再次验收合格，逾期未整改的，根据不同情节每次扣罚500-1000元，处罚金额可在采购人支付给成交供应商的费用中扣除。全年累计3次不合格的，采购人有权单方面解除合同。

（3）因供应商原因延期开餐的，每次处罚1000元。

（4）供应商应严格遵循采购单位的规章制度，如有违反，根据不同情节每次扣罚500-1000元。

5.食堂内卫生要求

（1）搞好环境卫生工作，噪声、污水、烟尘排放应符合国家标准，食堂内外保持卫生整洁。

（2）垃圾污物应按指定地点放置，不得随便弃放。

（3）厨房用品用具严格实行一洗二过三消毒的规程。

（4）不得使用任何变质或受污染的食物，每天公示食品采购和检验情况。

（5）应落实防火、防盗、防毒及食堂安全等安全工作。

（6）经营期间，应建立健全各项规章制度及有关岗位责任制和操作规程。

（7）成交供应商应按有关规定自觉接受卫生管理部门和采购人管理人员对辖区内工作检查、监督。

（8）每年至少3次对员工食堂进行全面的卫生大扫除及消毒工作。

（9）如果发生食物中毒等恶性事件，相应赔偿等责任由成交供应商负责，采购人有权单方面解除合同，一切后果由成交供应商负责。

### 克州吐尔尕特口岸管理委员会

2021年9月17日