服务需求书

**1. 带“★”项为不可负偏离项，有一项负偏离即导致投标无效。是否响应第六章服务需求书，以《服务条款偏离表》“投标文件响应”栏填写为准。**

**2.如投标人中标后被发现不能满足本章带★号条款要求的，采购单位有权拒绝签订合同，一切后果由投标人承担。**

**（一）采购项目概况**：

1. 项目名称；三围社区食堂服务外包（含食材）
2. 项目预算金额或预算金额之下的最高限额；598,752.00元

**（二）项目管理和服务要求**：

1. 服务范围：本项目食堂厨房面积约40平米，餐厅面积约144平米，厨具设备、厨杂用品以及餐厅家具等配备齐全。员工就餐区采取自助餐模式，设餐位80个，预计固定就餐人员70人。
2. 服务期限：本项目合同期为 1 年。本项目合同履行期满后，可根据中标供应商履约情况决定是否续约，但总合同履行期限最长不超过3年，合同一年一签，第一年为本次招标的中标合同履行期限。期间若中标人不能严格执行合同，或者未通过采购人的相关考核，采购人有权终止合同并取消其承包资格，由此产生的一切后果由投标人负责。
3. 人员要求（岗位要求、数量）：
4. 中标人承担厨师1名、帮厨1名、洗洁1名等所有聘用员工的人事、劳资、社会保险、住房公积金、体检、计生、培训等人事劳资管理工作。并为聘用员工办理劳动用工手续、结算发放工资、发放经济补偿金、缴纳社会保险、处理保险理赔、管理人事档案、提供员工培训等方面的管理服务，教育聘用人员服从采购人规章制度要求和工作安排。 按照采购人的要求，及时更换不能胜任岗位要求的聘用员工；负责处理合同服务期内所有劳资纠纷和承担有关经济及法律责任等。所有配备的人员的劳资以及有关经济及法律责任均由中标人负责，与采购方无关。
5. 中标人自行负责日常办公用品及工衣、劳保用品等费用。中标人要作出承诺并确定常驻管理人员名单，确保食堂高效、高质量管理。 中标人的所有工作人员要遵守餐饮法规以及采购人制定的规章制度，要 有良好的服务态度并监督实施，不得与用餐人员发生争吵或冲突。
6. 中标人的所有食堂工作人员需穿着卫生制服，上岗前必须对着仪容镜，按照标准进行装束，方可进入工作场所；统一用微笑透明口罩，除戴微笑口罩外，按标准露8颗牙齿。
7. 中标人的经营活动必须遵循《中华人民共和国食品安全法》。
8. 中标人要服从采购人统一管理，办理相关许可证件。所有工作人员必须持区级以上公立卫生部门颁发的健康证和培训证上岗，生育期的女同志，需提供计生证明。所有办证费用由投标人承担。
9. 中标人在经营期间必须服从采购人制定的相关管理规定。
10. 服务内容：委托专业食堂运营服务供应商提供的服务内容包括但不限于：配备人员提供员工及接待餐的劳务服务、食材采购及加工制作、工衣等低值易耗品、餐厅服务、包间接待服务、食堂卫生清洁管理、食堂安全管理等。
11. 供餐要求：
12. 供餐模式：按自助餐标准提供服务。
13. 菜谱制作和审核管理
14. 中标人每周三前拟制下周菜谱，交采购方审核。每周一在食堂公布栏进行张贴便于就餐员工及时了解。
15. 针对公司员工的口味需求的特殊性，菜谱在编制上，多制作适合员工喜爱的菜式及一些创新的特色菜肴，并做到色香味形的合理搭配，基本能满足不同地域、不同层次的员工在口味及菜式方面的需求。
16. 针对公司就餐员工工作的特性，菜谱应注重于营养均衡搭配。确保每道菜或每份套餐的菜肴都能搭配合理、均衡，能够起到一定的互补作用。
17. 工作质量要求：干净、卫生、味道要好。
18. 服务成果要求：达到采购方要求。
19. 质量标准：
20. 食材验收及食品安全管理：原材料品牌、供应商的选择、认证、评审和考核中标人负责采购所需要的食材。中标人应对拟选的供应商进行认证、评审和考核。
21. 食材品牌资质要求如下:所有食材进货渠道、品种选择、食材品牌可由委托方指定。
22. 供应商的监控和管理：每季度对所有供应商进行考核评分；采购方定期不定期对供应商提供的食材进行抽检检查。
23. 卫生清洁管理：中标人负责做好食堂区域，包括厨房、餐厅、储藏室、洗碗间、烟罩、一体化隔油器、污水提升装置、以及餐厅办公室的卫生清洁、清理等。
24. 食堂范围内固定资产管理及维护保养：食堂内的固定财产(厨房炒炉、排风、排烟、抽油烟机、烟罩、水池、供水、供电设备(含电线、开关、灯具)、餐桌椅等设施所有权归采购方，中标人有使用权并做好日常的保养工作。合同期内的水电燃气以及必需的日常维护、维修等费用由采购人负责，投标人如有损坏应照价赔偿。
25. 消防、环保及安全管理：设立中标人总经理为公司安全总责任人、项目经理为项目第一安全责任人、各专业负责人为安全管理员的组织架构。严格执行相关食堂安全管理制度，有效预防和杜绝食堂各类安全隐患。
26. 突发事件及应急预案管理：做好食堂断水断电等不具备现场制作等突发状况的供餐方案。
27. 考核办法/验收方式：每月参照“深圳市宝安区航城街道\*\*后勤服务综合管理考核办法”进行考核。
28. 报价要求：本项目服务费采用包干制，包括服务成本、法定税费和企业的利润。由企业根据招标文件所提供的资料自行测算投标报价；一经中标，投标报价总价作为中标单位与采购单位签定的合同金额，合同期限内不做调整。
29. 付款方式：甲方可选择按季度或按月支付服务费用。凭中标单位完税发票，工资发放清单，由采购单位签署付款凭证，办理相关付款手续。遇法定节假日可顺延。
30. 其他需说明的事项：
31. 中标方不得将项目非法分包或转包给任何单位和个人。否则，采购单位有权即刻终止合同，并要求中标单位赔偿相应损失。
32. 采购方有权根据中标人服务总体质量组织定期考核，考核不合格采购方有权要求中标单位限期整改，如整改不达标则采购方有权提前中止合同。
33. 中标方所有的工作人员必须具备正确进行食物制作的知识和普通食物中毒的救治知识，万一发生食物中毒，及时就地急救，并及时联系医院治疗，同时报告采购单位；服务期间因中标方管理不善或工作程序不当等责任原因，引起卫生、安全事故等，造成人员伤害或财产损失的，采购单位有权以无法履约为由终止外包服务，因此而产生的损失及违约责任由中标方承担。
34. 采购单位承担以下费用：食堂设备、工具、厨房加工制作所发生的水、电等费用。
35. 中标人承担以下费用：食材、燃料等费用；食堂餐巾纸(知名品牌，参考品牌：洁柔、维达)、牙签等消耗品费用；食堂清洁剂、消毒剂、去污剂等清洁用品费用；
36. 中标人提供服务人员工作服、帽子、围裙、手袖、防水鞋等工作用品。
37. 如采购单位对中标方选派的服务人员不满意提出更换要求的，中标方必须无条件在15天内更换相同或更高级别的服务人员。