**[招标项目需求](#_Toc488762883)**

**一、项目概况**

为进一步做好后勤保障工作，为深圳市光明区育明学校（以下称：采购单位）教职工和学生提供优质的膳食服务，采购单位根据用餐人数以及管理实际需求等情况，拟向有资质的第三方机构购买食堂经营管理服务。

服务范围：深圳市光明区育明学校。

**二、服务内容及要求**

**1、服务内容**

（1）采取“包工不包料”的模式，中标方派驻服务团队，提供优质的膳食管理服务，负责工作日教职工早、中餐两餐和学生中餐以及采购单位要求的其他供餐服务（如：应急工作加班用餐、寒暑假临时餐饮服务、极端天气的临时用餐服务）等。

（2）采购单位负责提供主副食原材料、厨房、厨具、水电、燃料，双方在交接时须进行盘点登记造册。

（3）开餐时间：早餐7：00-8：30；中餐11：00-13：00（具体开餐时间视实际情况确定）；如采购单位有其它临时性或阶段性的膳食保障服务工作需要，中标方需无条件按照采购单位要求提供膳食服务，全力保障解决就餐问题。

**2、人员要求**

（1）中标方须为本项目配备专职工作人员，不少于7人的服务团队。

包括：厨师长兼主管（食品安全管理员）1人、厨师1人、面点师1人、切配2人、厨工2人。服务学校教职工和学生约300人用餐，所有人员需经采购单位确认方可录用。所配备工作人员须按采购单位的调度，全职在采购单位安排的食堂工作。在运营期间就餐人数变化时，采购单位可根据实际就餐人数调整配置人员的工作岗位以及服务人数，以保证服务质量。

（2）人员素质要求

2.1中式烹调师须持具有政府部门或政府部门认定的第三方机构颁发的中式烹调师资格证，服务意识强，精通两种以上的菜系烹饪方法。

2.2上述工作人员上岗前需到正规医院体检，办理健康证（工种须为集体食堂），每年按照办理健康证的要求体检一次，体检报告交采购单位存档，费用由中标方承担。体检合格者才能继续工作。

**3、投入设施要求**

（1）食堂、厨房设备设施由采购单位提供，中标方进驻职工食堂服务后，应当面与采购单位清点厨房设备和厨具情况，开列清单确认，认真保管，严格按使用规程操作厨房及食堂设施、设备，严禁私自改造采购单位提供的一切使用设备，服务期满如数退还采购单位。

（2）做好食堂设备财产和物资管理，无财产及物资外流、人为损坏和偷盗等现象发生，如人为损坏或丢失的由中标方赔偿。

**4、其他要求**

（1）管理要求

中标方应建立基本的管理制度，主要包括厨房纪律、厨房出品制度、清洁卫生制度、员工考勤休假制度、食堂设施设备使用维护制度、技术业务考核制度、厨房会议制度、厨房日常工作检查制度等（具体细节在合同中约定），并购买食品安全责任保险。

（2）人员管理要求

中标方按核定岗位配足配齐人员，所派驻的服务人员必须服从采购单位的指挥和管理，按采购单位要求提供服务；中标方选派到采购单位的服务人员应当相对固定，不得随意更换服务人员。服务人员有变动时，中标方需提前报采购单位研究同意；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，中标方须无条件更换相同或更高级别的服务人员。

采购单位安排服务人员工作日餐食问题。

（3）卫生管理要求

食品卫生安全：中标方遵守国家有关食品、饮食业卫生安全的法律法规的规定，烹调的饭菜必须符合餐饮业的卫生管理标准，保证食品的卫生和质量，所有食品加工流程符合卫生防疫标准；须严格执行食品留样制度，每种菜均留样，并在低温下保留48小时，以便作为卫生问题的追溯依据。

厨房卫生环境：中标方要明确厨房作业分区，标注明晰，物品归类有序；食品原料新鲜，分类分架存放，离墙隔地；做好防尘、防鼠、防蚊蝇、防蟑螂；加工食品生与熟、成品与半成品、食品与杂物隔离存放；配菜与出菜盘专用，标志明显；生、熟食物的盛用容器、刀具等严格区分，不得混用；刀具无锈，用具保持清洁、定位存放；每餐用餐后台面地面要及时擦扫干净，厨具每天用专用的消毒剂进行处理，再用高温消毒柜进行全面消毒；保持厨房操作间排水畅通，不积存脏水污物，厨房地面、墙壁、门窗、桌椅清洁无油污，无灰尘，无杂物，干净整齐；餐厨垃圾要按规定及时处理。

人员卫生：中标方的服务人员进入厨房作业区必须穿着统一的工作服，工作服保持整洁干净，禁止穿工作服离开厨房，禁止在食堂做与制作饭菜无关的工作；工作人员做好个人卫生，不留长指甲，工作前或工作中接触脏物后必须洗手，不得对着食物咳嗽、打喷嚏，不能用工作服擦鼻涕、擦汗、擦手或厨具等，不能随地吐痰；工作人员穿着工作服，工作服保持整洁干净；工作人员搬送菜肴和餐具前须洗手。

（4）菜式出品要求

菜式品种：保障菜式多样化，根据采购单位实际需求进行调整配置。不得制作高风险食品。

菜肴质量：中标方须全程控制菜肴制作过程的安全卫生，确保无食物中毒或因食物引起的其他不良反应；菜肴新鲜，色泽良好，无过期及腐烂变质的食物；控制油及其他调味品用量，菜肴品种齐全，营养搭配合理；菜肴口味好，咸淡适中，并保证饭菜热度；菜肴及时更新，一周内不出现3次以上完全相同品种菜肴，根据季节及工作需要调整就餐菜式，保证每月推出3款时令菜；根据就餐情况，合理提供菜肴，杜绝浪费。

（5）其他要求

中标方不得将项目分包或转包给任何单位和个人。否则，采购单位有权依法终止合同，并要求中标单位赔偿相应损失。

中标方需定期开展安全应急演练及消防培训。中标方所有的工作人员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依法终止外包服务，因此而产生的损失及违约责任由中标方承担。

对于上级主管部门及行政管理部门（如：教育局、市场监督管理局、学校主管部门）指出的整改要求及意见，中标方需及时认真落实整改。

**三、商务要求**

**1、服务期限**

本项目服务期限为一年。合同一年一签，续签合同需由中标方提出申请，甲方研究确定是否续签及整改建议，续签时合同服务期限须无缝衔接，且相关内容不得改变。长期服务政府采购合同履行期限最长不得超过三十六个月。如甲方对履约情况不满意，甲方不再续约。甲方可以根据项目需要和中标供应商的履约情况确定在最长期限内是否续签合同。

**2.报价要求：**

（1）本项目服务费采用包干制，应包括服务成本、法定税费和企业的利润。由投标人根据招标文件所提供的资料自行测算投标报价；一经中标，按投标报价总价作为中标方与采购单位签定的合同金额。

（2）投标人的投标报价，应是本项目招标范围和招标文件所列的各项内容中所述的全部，不得以任何理由予以重复，并以投标人在投标书中提出的总价为依据；投标人未填的项目，在实施后，将不得以支付，并视作该项费用已包括在其它有价款的总价内；

**3.付款方式：**

服务费采取月结方式（实际支付金额根据合同金额确定），合同签订后，服务单位于每月20日（为上月管理服务费结算日）开具正式税票，采购单位收到票据后，按程序办理支付手续。