

第五章 采购需求

一、基本情况

北京市劳动能力鉴定中心（北京市工伤保险事务管理中心）位于北京市西城区西直门外南路2号，餐厅面积为108平方米。有8个餐桌，可同时就餐30人。

二、预算金额

委托金额人民币119.132365万元，人均标准40元/人/天。

仅包含主要服务（一）为单位工作人员提供工作日及节假日早餐、午餐、晚餐服务的费用，其他服务费用不含在内，上述预算金额仅作为财政评审金额，具体以实际发生为准进行结算。）

三、主要服务

（一）为单位工作人员提供工作日及节假日早餐、午餐、晚餐，工作餐采用自助形式，晚餐为提供值班和加班人员小炒并进行配送工作，主要以刷卡形式结算，同时每周有一次外卖工作，可刷卡等结算。

1. 用餐时间：

早餐：7:30-9:00 午餐：11:30-12:30 晚餐：17:30-18:30

2. 餐类品种：

（1）早餐：面点不少于4种，汤粥不少于2种，小菜2种以上。

（2）中餐：热菜不少于5种，主荤菜1个，半荤菜1个，素菜3个主食，小菜2个。主食不少于5种，汤或粥1种，风味餐1种以上。

（3）晚餐：晚餐人员减少，正常情况下值班、加班人员热菜不少于2种，主食不少于2种，汤或粥1种。

（4）供餐应做到物美价廉，定期更换；突出特点、吸引就餐；根据节日或者节气可适当可增加品种花样。

（5）周六日及节假日餐：周六日及节假日值班用餐人员少，早餐汤粥1种，面点2种以上，午餐热菜3个以上，主食2种以上。晚餐热菜3个以上，主食2种以上。

3. 就餐人数：我单位现有享受补助的人员52人，具体用餐人数依据实际情况确定。

（二）提供招待餐（就餐标准工作餐）、各种会议餐服务工作。

(三) 提供外卖食品的制作与售卖服务，食品包括主食、熟食等。(每周一次)

四、餐饮服务相关工作相关要求：

- 1、提供餐厅工作区域的日常管理、维护及日常保洁工作；
- 2、餐饮工作流程及餐厅的环境布局均需满足招标文件中的相关要求；
- 3、做好餐具、厨具等日常管理和维护工作，确保餐饮工作的正常开展，杜绝浪费和非正常损耗等事情发生；
- 4、按照国家卫生防疫部门以及餐饮行业卫生管理要求，做好食品卫生安全工作，相关餐饮服务人员需定期进行体检，取得健康合格证方可上岗。
- 5、饭菜品种、食品质量、饭菜出品时间需满足招标文件相关要求。
- 6、为保证甲方正常工作的进行，餐饮服务时间应配合甲方的办公作息时间，如有调整须经甲方书面同意。
- 7、所采用的餐饮设备、器具及物料均需满足餐饮行业技术规范以及国家卫生防疫部门对餐饮行业的卫生要求。
- 8、中标方餐饮服务中所采用的设备、工具、低值易耗、易损件等，经采购人审核后方可采购和使用。
- 9、垃圾须清运至采购人指定地点，并保证垃圾清运过程中不遗撒，运送通道干净整洁。
- 10、中标方应保证每周午餐菜谱不重样，早餐午餐做到营养配餐、合理膳食，并根据中国传统节日习俗适当调整餐单。
- 11、开餐时间由采购人制定，中标方应保证按时开餐，特殊情况（如停水停电等非乙方原因导致的）除外。
- 12、尊重少数民族的风俗习惯，设有专门的少数民族就餐窗口
- 13、食堂自身管理方面
 - ①食堂花样品种不得少于采购需求中规定的项目品种，也不得经营采购人明令禁止的品种。
 - ②投标人做好防火，防盗等相关的安全工作。
 - ③食堂所用操作间和洗消间下水道要定期派人打捞清理，以防下水道堵塞漫水。

④严禁使用国家明令禁止的添加剂，食堂所常用添加剂必须统计并上报采购人。

⑤中标方不能将食堂转包、分包。一经发现，采购人可单方面解除合同，投标人还应赔偿采购人一切损失。

⑥中标方还需完成采购人根据实际情况交代的其他用餐要求。

14、食品安全方面

①实行严格的索证制度，每批货应当有完善的进货证明，和相应的质检报告，保证可以追索进货源头。采购具有一定的品牌知名度的产品，杜绝“三无”产品和过保质期的食品流入食堂。建立健全采购制度及台帐制度。食品类，食品添加剂、营养强化剂、食品容器和包装材料、食品用洗涤剂、消毒剂等都需索证。

②饭菜质量方面，米饭：米质量好，色泽纯正，不糊，不夹生，软硬适当。菜肴：色味鲜美，原料新鲜，无杂物。面制品：成品软硬适当，不酸，不涩，色泽纯正，均匀足量，不浪费。

③操作间操作和存储要做到“四隔离”（生与熟、成品与半成品、食物与杂物、食品与天然物）并有相关设备操作间按原料、半成品的顺序进行流程布局，生熟食品存放场所无交叉感染。

④对厨房所用物料，根据相关的产品特点存储。不用变质过期原料，不出售变质食品，剩饭菜处理方式应以采购人要求为主，不得出售隔夜剩饭菜。

⑤洗消间要有完善的消毒设施，做到安全有效消毒，保证“四过关”（一冲二洗三保洁四消毒）并做好消毒记录。

⑥食品留样品种要齐全，分量要足（100克），时间最少保留48小时，留样记录要由专人填写完整。

⑦发生疑似食物中毒事故后中标人应立即封锁现场，并第一时间通报采购人，留人在现场等候采购人来人处理。

15、员工管理方面

①中标方所聘员工上岗前必须接受岗前培训，员工需配备健康证，过期立即补办。**中标方服务人员必须按照要求足额参加社会保险。**

②中标方人员服务态度良好，不得与打饭人员吵架，甚至打架，遇到纠纷应上报采购人处理。

③上班期间投标人工作人员应着装整洁，上岗穿工作服，戴口罩、手套，头发梳理整齐并置于帽内，不得在操作间和售卖场所吸烟，不得穿拖鞋，光膀，不得穿工装上厕所，不得用手直接接触食物。

④中标方工作人员出现有碍食品安全的临床症状及表现时，如痢疾、病毒性肝炎、肺结核、化脓性及渗出性皮肤病或手上有伤口时，应立即离岗，病愈后方可重新上岗。

16、环境卫生方面

①采购人有权对食堂的公共环境卫生经行检查指导考评，提出指导意见，出现扣分情况中标人应迅速改正。遇有上级领导视察，采购人领导检查，外部参观必须打扫卫生以备检查。

②投标人对食堂每周要定期对操作间卫生进行大扫除，操作间卫生要做到：

- (1) 下水道无污物，不堵塞；
- (2) 地面、墙壁、玻璃干净，地面无积水；
- (3) 玻璃，不锈钢架，卡机干净，无油腻；
- (4) 餐用具摆放整齐；
- (5) 垃圾桶每天清理，并加盖；
- (6) 定期灭蟑鼠虫蚁；
- (7) 灶具等设备每天擦洗。

③食堂大厅卫生由中标方负责，卫生涵盖以下方面：

- (1) 地面、墙壁干净，桌椅干净无油腻；
- (2) 各门、窗户玻璃门框、扶手干净；
- (3) 泔水桶及周围区域清洗；
- (4) 电扇，灯具清理；私拉乱接电线，活动插座等，禁止存放易燃易爆品，或是用采购人明令禁止的电气设备和小家电，如热得快等。

④食堂下水道、隔油池、沉淀池、要不定期清理，发现有污水外溢现象，给环境卫生照成影响的，按事故责任处理。

五、服务人员要求

1、管理人员、主厨、厨师等专业人员具有胜任所从事专业的资格证书（主厨、厨师提供厨师证），年龄符合国家劳动法规定，以上人员必须具有健康证。本项目要求中标方配备项目负责人1名，厨师长1名，切配1名，面点师1名，风味小吃1人，洗碗工1名，前台1名。

2、中标方自行聘用及安排食堂管理人员、厨师及其他食堂工作人员,人员经费包含在报价中,投标人不得私自转让(含转包、分包)或委托他人经营。采购人有临时增加用餐次数等非常规用餐事宜,中标方须满足采购人值班人员用餐、送餐需要需求,并做好整个区域的所有服务和管理工作。

六、本项目服务时间和地点

服务时间:2024 年度

服务地点:北京市劳动能力鉴定中心

七、验收标准

采购人有权根据工作需要及合同履行情况,对中标方进行阶段性考评。考评未通过的,中标方应当按照采购人要求及时整改。