

## 第四章 采购需求

### 一、项目基本情况

北京第二监狱地点为朝阳区,其员工餐厅面积约 1200 平方米,前厅面积约 300 平方米,设有餐位 100 个。

### 二、服务工作内容

本着安全第一、营养为本的原则为工作人员提供优质的营养餐,用餐形式为自助供餐方式注重营养、热量及花色的搭配,每周公布菜谱。

#### 1、就餐人数及就餐标准

1) 就餐人数: 工作日早餐平均就餐人数 360 人次,午餐平均就餐人数约 280 人次,晚餐及休息日每餐就餐人数约 100 人次,遇有重大安保活动人数增加。

#### 2) 就餐标准:

早餐小菜不少于 4 种;现场制作的风味主食不少于 4 种,面点主食不少于 5 种、鸡蛋不少于 2 种,流食不少于 3 种。

午餐热菜不少于 6 种,现场风味小吃不少于 2 种,主食不少于 5 种,汤粥各 1 种,水果 1 种,奶制品 1 种。

晚餐热菜不少于 3 种,现场风味小吃不少于 1 种,主食不少于 3 种,汤粥各 1 种。

夜宵: 汤类、粥类、各类小吃。

早餐就餐时间: 07:00-08:30;

午餐就餐时间: 11:10-12:30;

晚餐就餐时间: 17:00-18:00;

夜宵就餐时间: 20:30-21:30。

#### 2、服务内容

该服务为餐饮劳务服务,主要承担食堂卫生保洁、菜品制作及配送、食材原材料的卸货搬运、食品安全等工作。不承担原材料采购工作。

1) 为全体干职提供早、中、晚、夜餐四餐餐饮服务。

2) 为各类加班人员和误餐人员提供加班工作餐餐饮服务。

3) 为到我单位办理公务的工作人员提供公务用餐服务。

4) 为安全保卫期间增加人员提供餐饮服务。

5) 为不能在餐厅就餐的执勤干警提供送餐服务,需由专人在 1 小时内送达。

6) 为监狱美食节等餐饮活动提供餐饮服务。

7) 其他临时性工作需要提供的餐饮服务和食堂食材装卸服务等。

### 三、服务保障标准

1、以提供优质服务为宗旨，以规范管理为手段，按照餐饮服务管理自身规律，严格执行采购人监管要求，采取有效形式，建立健全规章制度，实施全方位统一管理，实现餐饮服务满意度达 85%。

2、认真贯彻执行《中华人民共和国食品安全法》，把饮食卫生安全视为企业“生命线”，建立健全餐饮卫生管理制度，加强从食材验收、菜品制作、菜品存放、菜品配送分发、卫生保洁等各环节食品安全监管。由于中标人过错或者管理不严造成食品安全事故的一切责任和赔偿的全部费用均由中标人承担。

3、中标人对就餐场所、餐桌和各种餐具的维护保养、保洁必须符合《中华人民共和国食品安全法》，做到定期消毒、定点存放、定期检查，确保餐饮服务全过程的卫生安全。

4、提供餐饮的主副食品应当符合营养标准，做到品种齐全多样、荤素搭配合理，为采购人提供优质高效的餐饮服务。

### 四、服务方式

1、食品原材料、餐具厨具、低值易耗品（各类洗涤消费用品、纸巾、牙签、台布等）和卫生用具（扫把、拖把、抹布等）等，均有由采购人提供。

2、本次招标项目预算金额包含所有餐饮服务人员工资、劳保用品、公司管理费、税金等与本项目相关的费用。

3、采购人为中标人服务人员提供住宿场所、仓库、必要的办公用房及办公设备。根据实际需要购买炊事机械，提供设备的维修保养。

4、中标人提供餐饮服务期间，水费、电费、天然气费由采购人承担，餐具（碗、筷、盘、盆）和餐厅水、电、排烟等设施，以及餐桌、椅、厨具等设备由中标人管理并无偿使用（非正常损坏除外）。

5、中标人按照采购人要求做好每日食品留样及日常各种记录。

### 五、对中标人的要求

1、有一定的市场规模和雄厚的经济实力。

2、有健全和完善的企业管理运营模式和组织机构，具备专业团队和经营管理经验，职责明确，管理规范，尊重劳动者权利。

3、有完备的企业规章制度。包括：各类人员岗位职责、食品安全管理制度、库房管理

制度、设施设备维护保养制度、消防安全制度、突发事件处理制度、投诉处理办法等。

4、具有餐饮技能培训、餐饮服务创新和研发能力。

5、菜谱、食谱设计应包括：

1) 每周精心设计制作一次早餐、中餐、晚餐菜谱、食谱，做到菜谱、花样主食及汤粥每周不重样。

2) 清真菜谱每周设计一次，做到每周不重样。

6、具备应急餐饮保障、夜餐保障等临时性餐饮保障经验、预案和能力。

7、中标人须对服务人员进行岗前专业培训，加强员工思想道德、遵纪守法和消防安全常识教育，防止违法违纪问题发生。

## 六、餐饮服务要求

1、中标人须提供餐饮服务保障方案，包括：人员配备方案、企业规章制度及管理标准、食品卫生保障方案、厨房设施设备维护保养方案、水电气节约措施、突发事件处理预案、应急餐饮保障预案及其他服务承诺等。

2、中标人服务人员要求

1) 餐饮服务人员总数必须满足 300 人左右的就餐需求。

2) 服务人员资质要求：

①管理本项目的厨师长必须思想可靠、责任心强、业务熟练、经验丰富、身体健康、协调和沟通能力强，具有中式烹调师国家一级职业资格证书，具有从事烹饪工作 5 年以上工作经验。

②本项目的主要技术成员：厨师、面点师应具有 3 年以上工作经验。具有较强的团队意识、专业技能，能够胜任本岗工作任务，钻研技能、吃苦耐劳，并具备中级（含中级）以上职业资格证书。

3、食品质量要求

1) 冷菜酱制食品不含过多汤汁。

2) 冷菜切配的食品刀口细腻、均匀且搭配合理。

3) 冷菜凉拌食品汤汁适度并即时拌制。

4) 熟制食品完整不碎不松散。

5) 热菜供餐时保持温热。

6) 热菜食品表面无风干及水浸现象。

7) 素食食品即时烹炒并控干过多汤汁和水分。

8) 主食食品要蒸熟煮透，保证色、香、味俱全。

#### 4、饭菜出品时间要求

1) 按规定时间准时开餐。根据采购人要求，随时变动开餐时间。

2) 合理安排服务人员，做好用餐人员分流工作，不可出现用餐人员等候拥挤现象。

3) 分餐服务员应及时准确分餐，保证菜量。

4) 根据采购人需求，中标人应在采购人限定的时间内对饭菜安排做出适当调整。调整前须制定方案，经采购人审核确认后方可实施。

#### 5、质检条款

1) 厨房各项卫生、食品和原料卫生、工作人员卫生和操作要求以及相关卫生要求必须符合卫生防疫相关规定和《食品安全法》的相关要求。

2) 所加工食品实行留样制度，留样 48 小时。

3) 要自觉接受采购人、卫生、防疫相关部门的检查，并按采购人、卫生、防疫等部门提出整改要求进行整改。

4) 提供的餐饮服务须接受采购人有关部门的日常监督考核，接受服务对象的评议。

### 七、餐厅管理及要求

#### 1、管理要求

中标人服务人员由中标人统一管理，必须自觉遵守采购人各项管理规章制度，并接受采购人相关管理人员的监督和管理。

#### 2、员工要求

全体员工必须符合监狱安全工作的要求，身份证件齐全有效，遵纪守法，身体健康，做到体检合格后上岗，有健康证及相关职业资格证等。作业时统一着装，服装整洁、佩戴胸牌，做到“四轻”，即：“说话轻、走路轻、操作轻、开关门轻”。

所有工作人员要热情大方、仪表整洁、语言文明、服务规范。照顾好少数民族人员的就餐习惯和饮食需求。

### 八、其他要求

1、按照采购人规定的时间开饭，保证饭菜量足，做到品种多样、荤素搭配合理，不得出现少餐、缺餐，特殊情况经采购人同意后须及时补餐。

2、采购人有权采取经济处罚的方式处理中标人由于工作失误导致的断餐、误餐、食品清洗不彻底等问题，并对金额数量有最终解释权。

3、中标人负责服务区域卫生清扫、消防安全、食品安全和公共餐具消毒工作，服从采

采购人统一管理，接受采购人的监督检查，对采购人提出的意见和建议及时整改。

4、餐厅、操作间若需要装修、改造或改变布局，须事先征得采购人同意。

5、中标人服务人员必须遵守采购人单位的规章制度，严禁带无关人员进入采购单位，严禁在采购单位会客、吸烟、喝酒，严禁进入非工作区，严禁乱说乱看乱窜，严禁将采购单位物品带出工作区域。

6、中标人必须严格执行《中华人民共和国合同法》、《中华人民共和国民法典》等相关法律、法规依法用工，若发生用工纠纷，由中标人承担全部责任。

7、采购人有权随时更换未达到采购人要求的中标人员工。

8、中标人员工应合理使用并爱护设备设施和公物，发生因中标人员工不合理使用，造成设备设施损坏的，相关维修费用由中标人承担。

9、餐厅机械设备不得转让、转包、转租、变卖或擅自挪作他用。

10、中标人员工应严格遵守采购人的保密要求。

11、人员最低配置要求：厨师长 1 人，前厅领班 1 人，厨师 3 人，面点 4 人，切配 2 人，洗消工 1 人、服务员 3 人，共 15 人。

12、按照市级部门要求导致单位拆迁、解散或变更等不可预见之因素，甲方有权变更或解除合同，不负违约责任。