

采购需求

一、项目概况

信阳市纪检监察宣教基地位于河南省信阳市境内，分为A区和B区。A区总建筑面积约35163.81平方米，B区总建筑面积约5957平方米。

本项目用餐人数：A区每餐约350人左右，一日三餐。其中A区大自助餐厅就餐总面积约700平方米，约200人用餐，需设置2名服务人员；员工餐厅就餐总面积约160平方米，约100人用餐，需设置2名服务人员；3号楼餐厅就餐总面积约130平方米，约50人用餐，需设置2名服务人员。大小包房共6个，每间接待人员6-10人、10-20人不等；平均每天开放使用2个包房，每个包房内场外场需分别设置1名服务人员，每日包房服务员共4人根据情况调用。B区职工餐和留置餐用餐人数共约180-200人左右，两个区域各设置2名服务人员。

两个区一日三餐，其中早餐供应为主食四菜(2荤2素)；中餐供应为两主食(如米饭、杂粮等)、六菜两汤(两大荤、两小荤、两素、两汤)、应季水果；晚餐供应为两主食、三菜(二大荤、一素)、二小菜、一面点、一汤、一粥；早中晚菜品根据季节进行更新。

二、服务范围

选定一家合格中标人为信阳市纪检监察宣教基地的A区和B区提供食堂公务灶及餐厅外包服务，主要负责采购人公务食堂就餐餐厅、后厨菜肴出品的管理，负责公务接待餐厅服务及菜肴出品的管理，负责食堂设备的日常维护和食堂日常安全生产管理工作等。

根据本项目实际服务需求，人员配备须不少于43人（其中，后厨人员不少于22人，其他人员21人）；采购人不提供食宿服务。

岗位设置如下表：

序号	部门	岗位名称	工作说明	人数(人)		小计(人)
				A区	B区	
1	行政部	执行总经理	负责A区、B区全面管理工作，直管行政、财务和质检工作	1		1
2		行政总厨	负责厨房全面工作，做好劳动及厨师调配，合理安排各大厨的技术岗位，制定各种工作计划；按要求做好厨房环境、	1		1

	餐饮部 (A区、B区)		卫生工作			
3		餐饮主管	组织、计划、控制、协调本部门的工作	1	1	2
4		厨师	归后厨行政总厨管理, 熟练菜品的烹调工艺, 以及各类菜式的工艺	3	2	5
5		打荷	主要负责将砧板切好配好的原料腌好调味、上粉上浆、用炉子烹制、协助厨师制作造型等	1	1	2
6		帮厨	全面掌握面点房各种面食, 点心以及主食的出品工艺, 具有较强的业务创新能力(2 高级面点师+2 普通面点师+1 西厨面点师)	3	2	5
7		配菜师	1. 负责厨房菜肴的编排、配器和拼摆, 确保厨房生产秩序顺畅和菜品质量优良 2. 根据每份菜单的内容、份量做好菜品的排菜、配器、装盘和拼摆	3	2	5
8		凉菜师	负责各类冷荤的烹调制作, 根据卫生标准严格操作安全生产, 保证食品的质量	1	0	1
9		服务员	1. 确保服务标准、出品质量和工作程序的应用 2. 确保有关卫生、安全工作程序和规章制度的应用实施	10	4	14
10		清洗工	确保有关卫生、安全工作程序和规章制度的应用实施(职工餐、自助餐、留置餐、厨房等)	4	3	7
合计						43
注: 所有人员要求年龄均不能超过国家法定退休年龄, 五官端正, 身体健康, 无传染性或潜在传染性疾病, 具有健康证明。						

三、服务要求

1、采购人食堂和餐厅所有设施、设备所有权属采购人, 在中标人进入时要进行调试, 确保能正常使用并无安全隐患, 器具齐全并能正常使用, 设备清单由采购人负责向中标人提供, 于中标人进驻工作现场时由双方派人进行清点交接。

2、采购人有权要求中标人遵守采购人的规章制度和安全生产等制度。对于违反规章制度和安全生产等制度的中标人员工, 采购人有权要求其更换。

3、采购人对中标人配餐、营养搭配、服务水平及卫生状况进行监督, 并进行日常考核检查、不定期进行评议工作。采购人每月开展餐厅满意度调查, 根据集中反映的情况要求中标人改进, 并提出合理化建议, 以保证送餐服务品质。

4、中标人必须满足采购人提供的就餐需求, 当中标人无法满足采购人餐标

要求的，采购人可提出终止项目。双方在履行服务期间，因中标人的原因导致就餐延误 30 分钟及以上，如果在一个月内发生两次及以上的，采购人有权对中标人做出相应的处罚。

5、中标人应为所有从业人员办理社保及人身意外保险，并对其人身安全进行负责，如出现相关问题，与采购人无关。

6、中标人应当严格执行安全法律法规，建立、健全劳动安全各项规章制度，并对员工进行岗前安全教育和技能等培训，使其符合上岗的要求，具备相应的职业技能和业务素质。

7、中标人的工作人员必须将每餐食品留样 48 小时，以便发生事故追查原因，由于中标人原因给采购人员造成食物中毒或其他后果的，经有关部门查实确属中标人责任，中标人必须承担相关费用以及法律责任。

8、中标人负责工作场所的环境卫生安全，所有卫生条件必须符合有关部门规定的标准，中标人人员必须每天做好操作间、餐厅、库房、办公周围等所有工作场地的卫生清洁及安全排查，每周一次大扫除，及时做好安全整改，日常做好灭蝇灭鼠防疫工作，确保食品存储安全。

9、中标人负责食堂燃气、消防、水电的安全管理，确保不出现安全事故；因违反相关部门要求而遭到处罚的，由中标人负责赔偿采购人的相关损失并承担相关法律责任。

10、中标人负责及时处理厨房和餐厅的残渣剩饭，厨房作业中产生的垃圾应由中标人自行清理，餐厅废水、废气、废弃物之排放和处置应符合国家及地方相关环保法律法规规定；若未相符，须立即配合采购人进行整改，不得扔在院区内。

11、中标人应按时、保质、保量地完成包厨项目工作任务，确保采购人节假日加班和日常延时工作的需求，中标人承诺中标员工在岗率不得少于 50%，确保日常工作正常进行。

12、未经采购人批准，中标人不得擅自改动区域内的任何结构，否则造成的损失由中标人承担。

13、中标人在工作中所接触到的采购人内部情况，不得向第三方透露，并严格遵守保密规定。