中国第一历史档案馆送餐服务需求

**第一部分 总体要求**

**一、**本部分内容是根据**中国第一历史档案馆送餐服务采购项目**实际情况制定的。

**二、**投标人必须仔细阅读本部分的全部条款。对本部分中存在的任何疑问、遗漏或相互矛盾之处，或是对于相关要求不清楚，认为存在歧视、限制的情况，投标人可以向采购中心寻求书面澄清。

三、本部分所列明的工艺、材料和设备的标准以及参照的品牌或分类号仅起说明作用，并没有任何限制性，投标人在投标中可以选用替代标准，品牌或分类号，但这些替代应当等于或优于文件技术要求。

四、关于服务合同延续。根据《财政部关于推进完善服务项目政府采购问题的通知》（财库〔2014〕37号）规定——“采购需求具有相对固定性、延续性且价格变化幅度小的服务项目，在年度预算能保障的前提下，采购人可以签订不超过三年履行期限的政府采购合同”，经甲乙双方协商同意，甲乙双方可根据实际情况将合同执行时间延续至不超过三年的期限，每次合同延续时签订期限不超过一年。

**第二部分 技术及服务要求**

**一、就餐场所概况**

（一）地址：中国第一历史档案馆办公楼后一层。

（二）面积和设施情况：

1. 总面积约为270平米，可同时容纳最大用餐人数200人。

2. 餐厨设备主要有：保温台、冷冻柜、消毒柜等。

**二、服务概况**

（一）服务内容

日常管理、清洁卫生、餐饮菜品供应服务、餐具的清洁及消毒、消杀除四害工作。

（二）本服务内容及要求提出的是最基本的服务要求，投标方可根据自身优势在响应招标文件要求的基础上提供有建设性的经营方案。

**三、就餐范围、供餐形式及标准、要求**

**（一）就餐人员**

1. 平均全天就餐人次260左右（早：120人左右、中：140人左右）。

2. 就餐人员主要为本馆员工。

**（二）服务范围供餐形式及标准**

1. 服务范围：

（1）提供周一至周五（含法定调休工作日）的早、中两顿工作餐。

（2）遇有采购人大型活动或接待任务，如元旦、春节、国庆、中秋、团拜等活动，根据需求提供餐饮服务，如果盘、面点等，费用包含在本项目中。

2. 服务供餐时间：

早餐时间：7:10-7:55

午餐时间：11:10-12:00

送餐公司需于每天早上6：30分前到馆准备早餐，上午10：30分前到馆准备午餐。

3. 供应形式及标准

（1）员工凭卡就餐，早、午餐为自助餐形式。

（2）周一至周五（含法定调休工作日）午餐为标准工作套餐，每份套餐除菜品主食外，还需包含小吃、水果、酸奶等。

（3）早餐：主食不少于5种、粥、汤、鸡蛋，小菜3种、水果2种；

午餐：主食不少于5种、菜品不少于6种(2个主荤菜、2个半荤菜、2个素菜)、小吃、汤、粥，小菜2种、水果2种、酸奶；

（4）每周主要菜品不能重复，且必须为应季菜品，严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》等有关法律、行政法规，保证采购人食品安全。菜谱与采购人确认后公布。

**（三）饭菜质量要求**

1. 主荤菜是以肉类或水产类原材料为主的菜品。

2. 半荤菜是含有肉类或水产类原材料的菜品。

3. 饭菜在每日送餐前批量制作，保证色、香、味、形均符合标准。

4. 保证饭菜的温度、食品安全。

5. 食品加工制作的全过程要按规章制度和操作规程完成。

6. 每周食谱应由采购人与投标方共同商定确认。投标方应本着科学、营养、创新的原则制订食谱。

**四、服务人员配备要求**

**（一）岗位及人员配备**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 岗位 | 人数 | 岗位职责 | 工作经验及资质 |
| 项目  经理 | 1 | 全面负责本项目日常管理、客户沟通、内外事务处理、员工的考核培训等 | 1.具有厨师或营养师高级（含）以上行业技术资格证书。高中及以上学历。  2.具有餐饮行业类似项目3年以上管理工作经验。  3.持健康证、有效的食品安全管理相关培训合格证书。  4.熟悉机关单位饮食环境与程序，善于食品卫生安全管理。 |
| 工作  人员 | 3 | 负责配餐服务、就餐场所卫生及餐具、用品用具的清洁保养、厨房的其他洗消保洁工作。 | 持健康证，年龄50岁以下，2年以上相关工作经验。初中及以上学历。 |
| 合计 | 4人 | | |

（**二）有关要求**

1. 所有人员应持有健康证、身份证并上报采购人存档。

2. 所有人员应严格执行和遵守采购人所制定的各项规章制度、岗位要求等服务管理规定。

3. 所有人员应严格执行餐饮行业规定的仪容仪表规范标准。

4. 投标方需定期（不少于1次/月）对所有人员进行岗位知识培训，以达到提高专业技术水平的目的，岗位知识培训内容上报采购人。

5. 投标方必须安排固定的主要服务人员于本项目，包括经理和工作人员的名单、简历，如需要在合同执行过程中对上述人员进行调动，必须得到采购人的批准。

**五、费用结算**

**（一）伙食费用**

中标供应商制作的工作餐成本要全部满足早餐不低于5元/人次，午餐不低于15元/人次，大型活动或接待任务，如元旦、春节、国庆、中秋、团拜等活动不低于20元/人次，不得出现利润。

**（二）管理费用**

采购人每年向中标供应商支付管理费总金额为不超过人民币420000元（肆拾贰万元整）。

**（三）安全责任奖**

安全责任奖在合同有效期内，每三个月支付一次，三个月内无安全责任事故，每次支付15000元（壹万伍仟元整），全年共计60000元（陆万元整）。最终解释权归甲方。

**（四）费用结算方式**

1. 所有用餐人员全部采用现场刷卡形式就餐，每月采购人统一将餐卡系统中的统计数量进行汇总核算，与投标方确定无误后，据实支付当月实际费用。

2. 采购人根据双方确定的服务事项条款及月度考核情况，按月向中标供应商支付管理费；从本合同生效后第二个月开始，如中标供应商无任何违约行为，甲方于每月15日前，向乙方支付上月管理费，以中标管理费金额月平均值计算，节假日顺延。

3. 以上费用除管理费每月按照额度支付，其余费用均按照当月实际发生予以结算，日常成本由中标供应商从收回费用中平衡摊销，采购人不承担亏损支出。

4.日常用水、用电费用均由采购人支付。

**（五）管理费所包含的内容**

中标供应商的服务管理费包含：

1. 人工雇佣、工资、福利（劳保用品）、健康体检费、服装费。

2. 过节费、加班费、特别事故处置费、员工培训及各种活动及培训费。

3. 刷卡机系统由采购人负责提供，使用管理和保养工作由中标供应商负责，如使用不当导致损坏，由中标供应商负责维修，因线路老化等客观原因造成的损坏，由采购人负责维修。

4. 餐盘、筷子、锅、碗、盆、刀具、砧板、勺子、铲子、餐纸巾、洗涤灵、五洁粉、抹布、墩布、扫把等日常保障及后厨清洁用品由中标供应商提供，经采购人验收合格、签字确认后，方可投入使用。

**（六）办公及住宿问题**

采购人不提供办公及住宿，中标供应商需自行安排解决。

**六、其他要求**

（一）因中标供应商的员工违反操作规程造成采购人提供的所有设施、设备或人员伤害的，中标供应商应修复或赔偿，发生的相关费用由中标供应商全部承担。

（二）厨房各项卫生、食品及原料卫生、工作人员卫生、操作要求以及相关卫生要求必须符合«卫生防疫要求»和«食品卫生»及采购人的要求。

（三）按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前10分钟做好开餐准备。如遇到其他特殊情况，不能准时开餐，中标供应商应提前通知采购人，并留有充分时间做出补救。

（四）中标供应商无权转让经营权，一经发现，采购人将扣除其本月全部管理费并终止合同。

（五）对于采购人的监督及管理要求中标供应商应积极给予配合。采购人有权要求中标供应商更换不合格人员，中标供应商应在一周以内完成人员更换。

（六）中标供应商需将每月进货成本单据提供一份给采购人。

**七、质量监督与管理**

（一）采购人对中标供应商实行监督和管理，并将按招标文件及合同的要求对中标供应商的违规行为进行记录和处罚。中标供应商和采购人应建立固定的监督和管理制度，中标供应商应每月初对上月的工作提交工作报告。并对在工作中出现的问题及采购人提出的意见和处罚做出书面的说明和处理情况报告，以及在下月工作中的改进措施和承诺。

（二）中标供应商严格执行采购人的管理制度和工作要求。

（三）中标供应商每餐应执行食品留样制度（留样保存48小时），当采购人接到就餐人员出现腹泻、呕吐等信息时，立即启动食品中毒应急预案（中标方应为该项目购买相关保险，并制定应急预案）。中标供应商应在第一时间将患者送往急诊抢救、处理。同时做呕吐物、粪便留样化验以确诊病情和病因。同时对留样食品送卫生部门检验，确实是中标供应商负责的，中标供应商应承担由此引发的一切责任。

（四）采购人监管人员每日在非就餐高峰时间对就餐场所进行全面检查。具体内容如下：

1. 监督检查岗位职责、规章制度的执行情况。

2. 就餐场所、冷库、餐具、食品卫生情况。

3. 灭虫、灭蝇、灭鼠等卫生情况。

4. 各岗位人员的持证上岗和操作水平情况。

5. 采购人提供的设施、设备的使用情况及保养维修情况。

6. 就餐场所、厨具安全消防及安全生产情况。

7. 所有人员的个人卫生情况。

（五）中标供应商负责就餐场所消杀除四害工作，需由专业公司进行安全规范操作并签订相关安全协议，因消杀除害不规范造成隐患由中标供应商全权负责。

**八、优惠服务**

（一）投标方可根据自身条件，说明可能给予招标方的优惠服务，这些优惠服务必须是符合国家相应规定的，与服务项目相关的内容。

（二）除招标方提出的各项服务要求外，投标方可根据公司业务开展情况，在投标文件中说明可提供的其他特色服务。