附件：

食堂运营管理基础服务需求方案表

|  |  |
| --- | --- |
| 项目名称 | 台江区行政服务中心管委会2023年度食堂运营管理服务 |
| 服务范围 | 台江区行政服务中心管委会食堂位于台江区儿童公园路101号办公楼3楼，配备食堂相关设备设施，就餐职工约100人。服务单位按照台江区行政服务中心管委会提供定点就餐场地，派厨师团队到食堂制作早餐、午餐，米、面、粮、油、肉、调味品、蔬菜等原辅料由供应商负责采购，台江区行政服务中心管委会按月支付餐饮服务管理费和职工餐费。 |
| 服务期限 | 一年 |
| 服务时间 | 2023年6月22日至2024年6月21日 |
| 预算金额 | 253000元（报价不得超过采购预算价） |
| 联系人及电话 | 吴先生，0591-83823339 |
| 采购方式 | 询价采购 |
| 供应商资格要求 | 在中华人民共和国境内注册的（不含享有独立关税地位的地区）具有合法经营资格的国内独立法人，具有相关经营范围，提供相关服务项目履历。 |
| 服务工作内容 | 1. 提供早餐供应，早餐为免费供应，确保每天早晨提供包子、馒头、面包糕点等主食中的1种（至少做到每3天1换）+1杯饮品+1个蛋（早餐供应的轮换品种不少于五种，具体情况以采购方需求为准）。   2、提供午餐供应，每天的午餐菜品不少于8道菜（3荤3半荤2素），确保15元能满足1荤2半荤2素的搭配。（午餐的米饭、例汤免费）。职工按需点餐，按实结算。  3、提供换购服务。 |
| 服务质量要求 | 1、饮食菜谱：供应商应制定科学的饮食菜谱，保障供餐的质量和选择需求，全程控制菜肴制作过程的安全卫生及质量等，并根据采购方实际需求进行调整。2、食品卫生安全：供应商遵守国家有关食品、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。3、人员卫生：供应商的服务人员工作期间须穿着统一的工作服，工作服保持整洁干净，注意个人卫生。4、餐具卫生：餐具整洁干净，摆放有序，每餐洗净后及时进行消毒，定位存放。5、餐区及厨房卫生环境：供应商要保证餐厅餐桌椅摆放整齐、桌上物品摆放有序，保持餐区及厨房排水畅通，不积存脏水污物，地面、墙壁、门窗、桌椅清洁无油污，无灰尘，无杂物，干净整齐；厨余垃圾要按规定及时处理。6、需提供完善的食堂管理制度（包括有食堂各岗位制度、食堂从业人员健康管理制度、食品安全自查制度、食品进货查验制度、食品进货查验记录制度、场所及设施设备清洗消毒及维护制度、餐厨废弃物处置制度、食品安全公示制度、食品安全事故应急预案等） |
| 服务时间要求 | 早餐：7:50-8:30，午餐：12:00-13:00。如遇特殊情况需要进行加班的，供应商需无条件进行保障。 |
| 服务成果要求 | 供应商应严格按照采购方要求，积极做好本项目的服务工作。 |
| 服务质量标准 | 供应商应认真履行相应的责任和义务，及时、准确地完成项目服务内容，如产生违约情况，需承担相应责任。 |
| 人员配置要求 | 食堂共定员5人（厨师1名，帮厨3名，现场管理人员1名）。食堂工作人员必须经过体检合格，有健康证。在工作中不允许抽烟，不留长指甲。聘用人员的年龄要求在60周岁以下，男女不限。员工基本工资（不含福利）不低于福州市最低工资标准。 |
| 设备要求 | 能熟悉操作厨房设施设备。 |
| 后续服务要求 | 食堂所用的厨具、设备、碗、筷等硬件设施由采购方提供，供应商应加强厨具、设备、用具的管理，按要求做好各类物品日常维护、维修保养工作。在承包期满或解除、终止合同时，完好无损地退还采购方。 |
| 考核方式 | 依据台江区行政服务中心管委会考核方案执行。 |
| 报价要求 | 1、本项目控制金额为人民币253000元。采取全包价方式报价，币种为人民币。报价中必须包括但不限于人员费用、管理费用、工具、运输、装卸、人员培训、税金、保险等一切费用。  2、应根据企业的成本自行决定报价，但不得低于其企业成本的报价竞标。  3、报价应是本项目服务范围和文件及合同条款上所列的各项内容中所述的全部。 |
| 付款方式 | 1. 按照合同约定方式付款（应符合福州市台江区财政局有关规定）。 2. 供应商在经营过程中不收取除“餐饮服务管理费、职工餐费”外其他费用。 |
| 其他事项 | 上述要求及内容为基础服务标准，各报价单位可根据自身情况，提供其他更优服务。 |