

技术要求

一、项目概况

食堂总建筑面积合计1200m²，座位规划合计约624个，其中一楼团膳面积约700m²（后厨约500m²），预计保障人员用餐1500人。包间3间，一个大包间20个座位，两个小包间分别10个座位。

二、食堂规划

一楼：自选区、套餐区、农家味区、小炒区、面食区、冒菜区、（供应商可根据自身经营特色进行规划）；

三、资质及投标要求

（一）投标方必须具有独立法人资格，正规餐饮服务企业。

（二）具有专业的团膳经营或社会餐饮经营管理能力，拥有专业的管理团队并持有相关餐饮经营管理的有效证件（营业执照、税务登记证、卫生许可证、身份证、健康证、技能证）。

（三）具有固定团膳案例，有1500人以上公共员工餐厅服务经验，且仍在运作中（提供合同原件作为证明）；

（四）在近5个年度中无违反国家法律纪录、无安全事故发生且无不良社会风评，优先考虑有良好的口碑及服务客户群体，获得国优、省优之知名品牌；

（五）具备下列条件者，公司在招标时予以优先考虑

- 1、具有 ISO9001-2000 质量管理体系认证的
- 2、具有 HACCP（食品安全管理体系）认证的
- 3、具有三年以上大型企业餐饮经营资历的
- 4、同意出资改造招标方现有大厅就餐环境、包间软装布置、和后厨设施设备的，予以优先考虑；

（六）第三方评测资料提供：

- 1、提供目前合作单位的关于日常管理中的突出表现获得的直接表扬凭证；
- 2、提供国家级餐饮企业类荣誉证书，省级餐饮企业类荣誉证书，市级餐饮企业类荣誉证书。

（七）投标人需根据招标文件要求及现场考察情况，结合实际需求提交经营方案，方案包括并不限于以下内容：

- 1、经营思路：在建期间临时用餐保障，食堂包括员工基础保障餐、多元化团餐、社会餐、包间餐、特色餐等方面；
- 2、经营方式及品种：包括原料的采购、卫生保障、饭菜质量、花色品种、菜品价格、荤素比、菜品克重、菜品更新率等方面；
- 3、免费增值服务：根据时令节气、节日，提供餐厅活动计划（次数不限）及可行性方案；
- 4、人员配备标准：包括但不限于厨师、项目经理、包间服务人员等，人员数量、年龄、执业证书、

元、6 元、8 元基础餐（每种价位至少各2种菜品）及其他价位精品菜。如合同执行过程中发生食品安全事故，招标方有权立即中止合同

3、多元化团餐、特色餐：投标方在方案中需提供类、价格、荤素比、克重。

4、宵夜餐：标准、品质与中餐、晚餐无差异。

5、早餐、自选餐、特色餐、小炒、小吃的价格由投标方自主制定，但必须保证价格合理，招标方有对价格进行监控和调整的权利，投标方须无条件按照招标方调查的要求进行调整。

6、包间餐：

6.1 要求提供宴会保障服务，常备国家一级厨师一名（有 5 星级酒店从业经验）、凉菜厨师一名、包间专职服务员一名，并根据实际宴会需求临时调配相关人员，同时按季度进行厨师或菜品轮换。

6.2 菜品特色化，要求主厨至少有 2 个以上特色菜，为招标人包间用餐制定专门的菜单，以供招标人进行选择点菜。

6.3 包间餐标准可参照当地中高档餐饮企业标准，菜品数量、质量不得低于当地中高档餐饮企业标准，菜品价格不得高于当地中高档餐饮企业标准。

7、招标方突发性供餐。如：公司大型活动、接待任务、节假日为加班员工供餐等。

六、招标方提供经营条件

（一）招标方提供员工餐厅厨房及餐厅场地。

（二）招标方提供厨房基础设备、照明设备及水电气等基础设施。

（三）招标方提供员工用餐座椅和包间餐用餐桌椅。

（四）由招标方提供消费系统。

七、中标方提供经营条件

（一）中标方提供招标方所有员工餐饮所需的餐具、后堂经营所需的厨具小件、各类低值易耗品，包括（餐巾纸盒、碗、筷、勺，卫生间洗手液、纸巾、清洁球等）。

（二）中标方自备员工宿舍及用具、地面清洗机械设备自备物资运输车辆及送餐设备。

（三）中标方每月须按实际使用数量缴纳水、电、燃气费用；

（四）食堂厨余和生活垃圾需由中标方委托具有相关资质的第三方处理，并承担该费用；

八、招标方权利及义务

（一）招标方根据国家相关食品卫生安全法规、规章对乙方食品质量、卫生、服务、价格以及进货渠道等方面进行全面监督。有权要求中标方提供所有采购原材料供应商的营业执照、食品经营许可证、原料的检验报告（检验报告期限不得超过一年）、工作人员健康证（期限一年）、培训证（期限二年）。如中标方在合同签订前无法提供以中标方为法人申请的营业执照及食品经营许可证以及原材料供应商的营业

由中标方支付并提供保险原件给招标方。

（三）中标方必须严格贯彻《食品卫生法》、《中华人民共和国传染病防治法》、《突发公共卫生应急条例》有关规定，确保饮食卫生安全。大米、面粉、菜油、调料、肉类、瓜果蔬菜等必须从正规渠道采购，并提供其原料的采购渠道、周期及相关的检验合格证。

（四）中标方要有防鼠虫、防尘措施和指定第三方专业供应商，严禁加工、出售变质和不合格食品。

（五）招标方不定时到员工餐厅检查卫生、安全、原料及饭菜质量、工作人员的服务情况等，中标方人员必须无条件配合和服从。

（六）中标方须按招标方规定的用餐时间，按时保质保量供应饭菜，不得私自停止供膳或改变供膳时间，节假日由中标方根据招标方可能参加膳食职工的人数按规定时间照常供应。

（七）中标方供应的主副食品须明码标价，文明经营，配合招标方对员工餐厅的监督检查工作，接受招标方合理的整改要求。

（八）中标方应提前（每周四12点前）向招标方提供每周的菜单及菜品定价，经招标方确认后方可执行，同一菜品原则上一周内不得重复出现3次及以上。

（九）中标方须保证菜品的新鲜，所有菜品不得隔夜使用。

（十）中标方负责员工餐厅区域的环境维护，爱护公共设施并服从招标方治安、消防、环保等方面的管理，未经允许，中标方所有工作人员不得随意进入招标方其它场地，不得干扰员工工作。

（十一）中标方工作人员必须符合国家规定的用工条件，须穿戴统一式样的工作服、戴工作帽、卫生口罩、卫生手套，持有健康证和上岗证上岗，佩戴服务证。

（十二）按时足额支付中标方工作人员的工资及其他福利，确保工作人员处于稳定的工作状态。中标方必须按劳动法及相关规定为其所有工作人员办理社会保险（包括工伤、医疗、养老、失业等）。中标方员工在工作中发生的事故由中标方进行治疗和理赔，招标方不承担任何责任。

（十三）中标方须配备专职工程人员，搞好设备、资产的管理和维护，定期维护保养招标方水电等设施，其中排烟管道在用餐人数每天2000人次以下时，每60天清洗一次，用餐人数每天2000人次以上时每季度清洗一次，费用（含吊车费用）由中标方承担。如因中标方责任造成损坏，费用由中标方承担。合同期间，中标方有义务确保招标方提供的固定资产、设施、设备等完好无损，因中标方或其员工原因造成的损失，中标方负责赔偿。未经招标方批准，中标方不能擅自改动、破坏餐厅内的任何结构，否则造成的损失由中标方承担。

（十四）中标方必须遵守国家和地方的有关安全法律法规以及招标方的各项规章制度。如因中标方员工在招标方场所内操作不当或违反安全生产规定或违反招标方规章制度而造成的一切人身、财产损失（包括给第三人造成的人身、财产损失），招标方不负责任，因此给招标方造成的损失，招标方有权追讨索偿。

2、若年度内累计三个月（与季度无关）员工满意度评分、月度考核得分<80分（满足任意一项），或单月员工满意度评分、月度考核得分<65分（满足任意一项），招标方有权单方终止合同。

3、在满意度不达标情况下中标方不按时足额缴交管理费、水、电、气费和其他杂费。

4、没有国家一级以上厨师在现场工作的。

5、没有项目经理在现场监督管理。

6、不按招标方规定时间供餐。

（四）经营期满后，中标方撤场时，对招标方投资的所有电器、设备，经双方清盘，若有遗失或人为损坏，中标方按原价进行赔偿给招标方。

（五）若在经营期间效果良好，且得到招标方满意和认同，经营期满后，招标方若需继续承包员工餐厅，中标方在同等招标的条件下可享有优先权。

王立平 2024.4.16

张以. 王立平

2024.4.16.