

政府采购项目 采购需求

项目名称：莱西市望城街道办事处 2025 年食堂服务

采购单位：莱西市望城街道办事处

编制单位：莱西市望城街道办事处

编制时间：2024 年 12 月 23 日

项目服务内容及要求

1 服务对象：莱西市望城街道办事处全体职工

2 供餐时间：全年上班时间内上班时间用餐人数约 260 人（以午餐计）。值班人员数量视具体情况在用餐前一天确认。

◆3 供餐要求：

早餐	至少包含主食 2 种，咸菜 2 种，汤粥 1 种，鸡蛋每人至少 2 个。
午餐	至少包含大荤 2 种（或一荤一鲜），素菜 1 种，开胃菜 2 种，主食 3 种，汤粥 1 种，餐后水果 1 种。
晚餐	荤素搭配 2 种，开胃菜 1 种，主食 2 种，汤粥 1 种。

3.1 严格执行国家和山东省、青岛市人民政府部门制定的食品安全法律、法规，做好食品卫生安全、食堂环境卫生、食堂食品留样工作。

3.2 清理并保持食堂、食堂责任区域内卫生；不得乱倒垃圾，不得乱排废物，餐厨垃圾要做到每天及时清理。

3.3 食品口味多样、适中，安全卫生、营养丰富。

3.4 食品质量要求（总体要求绿色环保）：须以现代营养学为基础进行科学配餐，做到各类主副食搭配合理，在确保食品安全的前提下，做到食品营养可口，具体要求如下：

主食质量：

(1) 食品表面无风干、水浸现象；

(2) 蒸活：要求碱量合适，不酸不黄，个头暄腾，分量符合要求，软硬合适，色白型好；

(3) 煮活：不生、不糟、不软、不硬、不破；烙活：火候均匀，不生不糊，厚薄一致，边沿熟透，层次多；

(4) 烤活：火候一致，不生不糊；

(5) 炸活：矾、碱、盐比例合适，型大量准，没有阴阳面。冷

菜质量：

(1) 冷荤制作符合“五专”要求，即专人、专室、专用具、专冷藏、专消毒；

(2) 酱制食品不含过多的汤汁；

(3) 切配的食品刀口细腻、均匀、搭配合理；凉拌食品汤汁应适度，适时拌制；

(4) 烹制后的食品完整、不碎、不松散。热

菜质量：

(1) 菜要先洗后切，注意营养卫生，丁、丝、条、块、片等刀口均匀、厚薄一致、粗细一致；

(2) 食品保证质量，火候适中，汁芡均匀，咸淡可口，色、香、味、型俱佳；

(3) 素菜食品即时烹炒，控干过多的汁和水份。

(4) 按时令季节有计划的调整菜单，做到营养搭配合理。在传统民俗节日、节气，应能够适时提供时令菜品。

(5) 必须安排专人对供餐期间的菜品供应情况进行动态巡查，随时确保各类菜品 供应数量（以剩余菜量占菜品容器的 30%为下限），杜绝出现菜品短缺甚至断供的现象 出现。

★4 服务及人员要求

4.1 本项目服务团队人员共8名：厨师长 1名，**具有厨师证，须提供厨师证书 原件，否则响应无效**；其他员工 7名，具有健康证。

4.2 餐饮服务人员工作仪容仪表要求：

(1) 按规定着装，服装整齐，鞋面干净整洁。

(2) 佩带胸卡、规范服务。

(3) 注重个人卫生，头发整齐、美观，男发长不过耳，女不留披肩发（长发应盘 起），不许染黑色以外其他颜色头发。

(4) 上班确保正常的工作状态，冷荤制售人员必须戴口罩，工作区域内不得吸烟。

4.3 餐饮服务人员的规章制度：

(1) 严格执行就餐单位制定的各项相关规章制度。

(2) 在工作区内认真工作，不串岗、不大声喧哗。

(3) 设备出现问题及时反映给主管人员，并及时通知采购人。

(4) 不和用餐人员发生任何冲突，做到文明礼貌、热情周到，如发生纠纷应如实 反映并及时处理。

(5) 如单位发生突发事故、紧急事故或异常情况等，所有人员应服从有关人员的 指挥安排。

★4.4 食堂的服务工作职责

(1) 开餐前搞好食堂的桌、椅、地面卫生。

(2) 检查食堂内所有设备完好无缺。

(3) 发现工程上的问题，认真填写维修单。

(4) 随时清理食堂区域内的地面、餐桌、椅，保证用餐清洁，随时接受采购人检 查，协助采购人做好垃圾分类工作。

- (5) 食堂、操作间、原材料库房等区域的日常卫生保洁工作。
- (6) 各种餐厨设备的日常使用保洁维护保养，厨房烟道系统定期清洗维护。
- (7) 完成就餐单位临时交办并属于食堂餐饮服务范畴之内的其他工作。

★4.5 服务目标

(一) 预期产出目标:

- (1) 满足莱西市望城街道办事处职工的早、午、晚餐需要;
- (2) 餐饮公司具有相应培训指导能力，有餐饮方面的专业技术力量;
- (3) 餐饮公司高效专业，处理问题及时有效，有相关项目经验，各类技术方案应急预案编制完整，管理体系建设完善。

(二) 预期效果目标:

- (1) 保证莱西市望城街道办事处职工就餐需求，使莱西市望城街道办事处用餐管理更加方便;
- (2) 更加合理的搭配人力资源，提高餐厅效率;
- (3) 提高餐厅管理的规范性，专业的人做专业的事，节省人力物力财力，更加有利于环境资源保护;

(三) 餐饮公司也可以为各类岗位上的工作人员提供更完善更专业的培训和服务，有效避免劳动关系纠纷、工伤纠纷等，更好的保障工作人员的权益及用餐人员用餐安全。

4. 商务条件

4.1 服务期限: 365 日历日 (1 年)

◆4.2 服务地点: 采购人指定地点。

4.3 付款方式: 付款方式: 按月度付款，乙方按实际就餐人数全额开具发票，甲方于次月 15 日前支付上一月的餐费。

4.4 服务成果验收

服务期满或完成服务成果后，采购人应对服务的成果进行详细而全面的检验。采购人有权根据检验结果要求成交供应商立即更换或者提出索赔要求。检验合格后，由采购人组成的验收小组签署验收报告，作为付款凭据之一。

4.5 服务保障

成交供应商应及时周到的售后服务，应保证每季度至少一次上门

回访。注：上述要求以及标注中：

带“★”条款为实质性条款，供应商必须按照采购文件的要求做出实质性响应。带

“◆”标注的为可能实质性变动的技术、服务要求以及合同草案条款内容。