**厦门建行职工食堂餐饮服务采购需求**

一、服务供应商要求

详见公开征集条件。

二、服务品类

员工关爱服务（C23）类别中餐饮服务项目（C2301）。

三、服务内容

**（一）项目概况**

厦门建行职工食堂主要包括分行本部职工食堂（位于鹭江道98号厦门建行大厦负一楼）和城市花园职工食堂（位于汇文路55号城市花园C栋一楼），均为我行内部食堂，不对外营业。食堂按集体食堂相关标准建设，设有食品加工区和用餐区，提供早、午、晚三餐、值班用餐、招待用餐、会议培训用餐等，总用餐人数约为1000人。

我行负责员工食堂食品的原材料采购，提供燃气、水、电、经营场地、厨房设备、餐具、收款系统等，供应商负责提供食材验收、加工、制作和销售等用餐保障工作，负责提供环境卫生、泔水处理、消毒清洁、库存管理、食品留样、设施设备管理、安全管理等管理及服务工作。

**（二）服务时间及用餐人数**

1.日常工作餐

供应商为我行员工提供三餐供餐服务，全年营运，具体供餐时间如下：

（1）分行本部职工食堂

早餐时间：7:30——8:30，用餐人数约为300人

午餐时间：11:00——13:00，用餐人数约为850人

晚餐时间：17:00——19:00，用餐人数约为500人

（2）城市花园职工食堂

早餐时间：6:50——8:15，用餐人数约为50人

午餐时间：11:15——12:50，用餐人数约为150人

晚餐时间：17:15——18:50，用餐人数约为30人

以上时间段可根据我行要求进行调整，其他时间及时段的供餐时间以我行通知为准，供应商应保证全年（含节假日）待命，随时提供相应服务。

2. 供应商应根据我行需求按规定的标准供应各类招待用餐及会议、培训用餐。

3. 每年的12月31日为我行年终结算日,供应商应根据我行需要为我行加班员工提供餐饮服务保障。

**（三）供餐要求**

1.供应商应根据我行餐食标准提供多样化菜品，包括但不限于热菜、凉菜、面点、汤粥、风味、明档等，含早、中、晚三餐。各餐菜品品种根据我行员工的需求进行调整。

2.供应商在保障早、午、晚餐供应的情况下，适当提供地方特色小吃等供员工选用，丰富员工餐桌内容。每逢特色节假日，供应商应在食堂提供相应的特色菜品服务。

3.原则上所有食品必须100%现场制作，饭菜现做现卖，批量制作，保证菜品色、香、味和温度。

4.供应商应定期对菜品的花色品种进行更新，提前一周将菜谱提供给我行，菜单经我行审核通过方可执行。

5.供应商需认真核算每道菜品的食材成本，制定菜品售卖价格，我行有权对菜品价格进行审核修改。供应商在售卖过程中应做到准确收费，杜绝多收、少收、不收等情况。供餐所产生的结算收入归属我行。

**（四）卫生安全管理**

1.食品安全管理

餐饮服务供应商须建立食品安全管理台账，包括且不限于进货查验记录，消毒记录，食品留样记录等。

2.拟定食材采购清单

供应商应提前一天拟定食材采购清单，经我行审核后，向我行食材供应商下单，协助我行做好每月食材采购票据整理。

3.配合食材验收

供应商配合我行对每日采购食材进行质量和数量验收，严格认真执行食材采购索证（上市凭证、检验检疫合格证等）索票（发票），根据实际需要做好食材留样工作。

4.加工制作

供应商须规范食品加工制作过程，原料、半成品和成品的存放和加工，食品制作的工序必须严格符合专业要求。

5.库存管理

供应商须专人负责库存管理。我行设立专用库房储存食物原料，供应商专人配合管理，设置完善的出入库流程。

6.食品留样

供应商须建立食品留样制度，专人负责管理食品留样，每餐供餐的食品成品留样，并做好留样记录。

7.专柜管理

除热食供应外，供应商需专人负责食堂附设的零食饮料等专柜食品管理，包括整理、售卖、收银、出入库、盘点等。

8.环境管理

供应商负责食堂（包括厨房区和就餐区）内外环境保洁，每天定时清理消毒，就餐时段内应及时清理就餐区。负责厨余垃圾分类，运送至我行指定地点。

9.消毒管理

供应商须严格执行消毒制度，保持餐具和炊具的清洁卫生，消毒效果达到规定要求。

10.设施设备管理

我行提供食堂正常运营所需的装修、维修、设施设备的投入等，日常设备使用维护由供应商负责。如有非正常损坏由供应商负责维修赔偿费用。如有设备正常损坏老化等情况，及时联系我行报修。

11.安全管理

供应商须落实好食堂每日的安全检查，严格遵守设备设施的操作规程，并做好防火、防电、防气等安全防范，确保员工人身安全。若因供应商的工作人员操作不当而产生损失，供应商必须承担一切责任。

12.制度管理

供应商须建立完善的人员管理制度、食品中毒应急处理预案、消防安全应急预案、服务投诉或不满意处理预案等，建立停水、停电、设备故障、灾害天气等意外情况应急供餐方案。

13.其他与食堂运营管理相关的事项。

四、服务团队

1.供应商必须建立专业、高效、高素质的服务团队，并且保持团队人员的稳定与团结。根据实际情况配置餐厨人员，负责组织完成上岗及安全培训。所有人员均应满足我行所提标准，我行如对不满足要求的人员提出更换，餐饮服务供应商必须无条件执行。

2. 供应商须定期对餐厨人员进行体检，经正规医院体检，体检合格后领取健康证，开展上岗前培训。

3.遇我行临时、短期工作量陡增时，如重要活动等，或其它情况导致现有餐饮服务团队力量不足时，供应商应及时调配力量进行增援，并应定期和不定期指派工作指导小组或质量督导小组，对食堂餐饮服务团队进行监督指导（所产生费用由餐饮服务供应商承担）。

4.人员配置参考

原则上驻点服务团队人员按不少于35人配置，保证食堂运作效率，避免员工排队时间过长。需指定一名项目经理，负责整体项目的对接，团队人员岗位需包含现场经理、厨师长、仓管员、面点师、厨师、服务员等岗位。相关岗位人员需具备相应的从业经验和职业资格。

五、售后服务要求

1. 我行有权选择现场监管、非现场监管或我行认为合适的其他方式对供应商的运营情况进行监督考核，并将考核结果与供应商的服务管理费挂钩。供应商应及时对我行提出的合理化建议与检查结果做出回应并对存在问题限期整改。

2. 我行有权对食堂餐饮成本收入进行考核，并将考核结果与供应商的服务管理费挂钩。

3.供应商需为我行购买合作期间食品安全责任险，所需费用由供应商承担。出现食品安全事故，由供应商负全部责任，我行有权提前终止合同。

4.供应商须在合同签订前向我行缴交履约保证金。合同期内供应商按本合同约定的责任和义务履约的，合同到期一个月后无息退还。