中国重汽集团泰安五岳专用汽车有限公司

职工餐厅外包服务项目

招

标

书

招 标 人：中国重汽集团泰安五岳专用汽车有限公司

2024年7月

第一章 招 标 公 告

一、项目名称：中国重汽集团泰安五岳专用汽车有限公司职工餐厅外包服务项目

二、招标形式：公开招标。

三、投标说明

**1、报名方式：**拟投标人根据招标人发布的招标信息自主报名。

**2、投标条件**

所有拟投标人需满足以下条件，经招标人审核通过后方可获得该项目投标资格：

（1）拟投标人必须是在中华人民共和国境内注册的独立法人机构，具有独立承担民事责任能力，注册资金不少于500万人民币；公司成立三年以上（以营业执照成立日期到开标当日满三年为准）；且经营范围满足招标人需求；并在人员、设备、资金等方面具有承担本项目的能力；

（2）拟投标人应提供三证合一的营业执照原件；

（3）拟投标人应提供法定代表人资格证明；

（4）拟投标人在工商行政管理局的《国家企业信用信息公示系统》中查询不存在不良记录；

（5）具备餐饮服务经营资质（食品经营许可证）；

（6）拟投标人近三年的经审计的公司财务报表（资产负债表、损益表、现金流量表）未显示异常；

**3、投标文件资料**

（1）经营方案：结合项目特点拟定服务措施；管理目标明确，近远期规划合理，方案切实可行；方案要紧扣项目，体现特色兼顾合理性。

方案可包括以下内容：①服务措施的整体设想；②投标公司拟采取的管理方式；③管理人员及员工配备计划；④食材加工工艺及管理方案；⑤管理规章制度；⑥应急事件处理方案；⑦中标后开业时限承诺；⑧让利条款，合理化建议及方案。

（2）每月菜单；

（3）厨师职业资格证等；

（4）其他资料，以及投标人要求买方提供何种配合，需在标书中说明；

（5）可参照下方第六项中评分标准表格内的资料需要提供。

四、投标保证金

**1、投标保证金的缴纳**

拟投标人2024年7月25日下午5点前向招标人财务部门缴纳10000元（人民币），作为投标人本次投标的保证金；缴纳方式：电汇；账户信息如下：

|  |
| --- |
| 开户银行：交通银行泰安市分行营业部 |
| 户 名：中国重汽集团泰安五岳专用汽车有限公司 |
| 账 号：379006111018000061904 |
| 纳税人识别号：91370900166414879F |

**2、投标保证金的退回**

（1）无正当理由随意放弃投标、撤销投标文件、中标后无正当理由拒签协议或合同、在签订协议或合同时向招标人或合同签订单位提出无理附加条件的，投标保证金不予返还，该投标人2年内不得参与招标人同类的招投标项目。

（2）如不存在以上违规情况，招标人在确定中标人并签订合同后30个工作日内退还投标保证金（本金，不计息）。

五、议程安排

1、发标时间：2024年7月18日

2、投标报名截止时间，现场踏勘时间，答疑时间均为2024年7月25日下午5点前，逾期不受理。

报名方式：书面；报名联系人：高鑫鑫，13562857992；

踏勘和答疑联系人：鹿焕磊，13583879052。

3、开标时间：暂定2024年7月 26 日上午9点，若有变动另行通知。

开标地点：中国重汽集团泰安五岳专用汽车有限公司办公楼301会议室

地 址：山东省泰安市高新区技术产业开发区中天门大街266号

六、评标

1、评标方法：由招标人组织的评标工作小组负责，采用综合评分法，依据评分标准，本着公平、公正、公开、有序的原则，在最大限度地满足招标文件实质性要求的前提下，按照评标依据进行综合评审，确定综合得分和排名。

2、按排名推荐入围中标人，对未入围的投标人不做任何解释。

3、评分标准如下表：评价分四个方面，总分为100分，其中企业综合实力30分、经营方案50分、每月菜单10分、增值服务方案10分。

|  |  |
| --- | --- |
| **项目** | **评分内容及分数设置** |
| 企业综合实力（30分） | 投标公司实际缴纳保险员工数量（需出具相关证据）；1-10人：1分，10-30人：3分，30人以上：5分。 |
| 企业获得ISO22000食品安全认证证书，ISO9001质量体系认证，ISO14001环境管理体系认证，AAA级企业信用等级认证；HACCP食品安全保证体系等证书。每项2分，最高6分。 |
| 企业获得市级及以上餐饮类荣誉称号证书或授牌；厨师、面点等人员的技能等级情况及获奖情况。每获1项加2分，最高9分。 |
| 企业近三年（2021年1月1日至今）服务同类项目（300人以上）餐厅服务合同数量（提供原件）；每合作1个加3分，最高10分。 |
| 经营方案（50分） | 投标人针对本项目编制的整体经营策划书具有针对性、可行性；人数一般10人以上，最高20分。 |
| 投标人员培训、考核、制度、档案管理等情况；最高6分。 |
| 食品安全及卫生保证措施切实可行，有无食品安全检测设备及相关资质检测人员，符合食品药品的标准要求，最高6分。所使用食用油、调味品、米、面、肉、蛋需注明品牌（未注明不得分），最高4分。有公司统一管理的供应链（不是本项目单独采购的），最高4分。 |
| 根据投标人的风险防范及应急预案，购买群体性食物中毒保险，对可能发生的各类问题与事故的总结、处理及善后等方面的横向比较；最高10分。 |
| 每月菜单情况（10分） | 饭菜花样是否丰富、价格是否合理、员工得到的实惠程度等，菜单需涵盖大众菜，并且明确菜品的重量和单价。 |
| 增值服务方案（10分） | 1.增值服务是否切合我公司实际情况（节日赠送、开展活动等）。2.结合公司、行业、产品实际等，在摆盘造型、食材搭配、企业文化几个方向进行接待用餐的提升，讲出有泰安五岳公司特色的菜品故事。 |

七、合同签订

1、招标人根据评标工作小组的评标结果确定中标人，并书面通知中标人。

2、招标人发送《中标通知书》给中标人，中标人应及时与招标人联系，在规定的时间内（一般为接到通知后3个工作日内）与招标单位签订合同，如果中标人接到《中标通知书》后，无不正当理由拒签合同、在签订合同时向招标人提出无理附加条件的，取消该投标人的中标资格，该投标人2年内不得参与招标人关于该类的招投标项目。

3、原则上服务期限为1年，服务期内中标人不能正常经营或因经营不当造成职工投诉或给我方带来其他严重负面影响或损失的，我方有权终止合同，一切损失由中标人承担。

4、在履行合同过程中，中标人由于履行义务的能力或信用有严重缺陷，招标人有权解除合同并取消其中标资格，招标人将从中标候选单位中依序重新确定中标人。

5、在合同规定的乙方承包期未满，甲乙双方的任何一方欲提前终止本合同时，欲终止合同的一方当事人需提前30个工作日通知对方当事人进行协商，方可终止。

6、中标人应当按照合同约定的履约责任，在保证质量的前提下完成中标项目，未经甲方允许不得将中标项目转包或分包给他人，否则视为违约，招标人有权解除合同。

八、付款方式

付款结算方式：电汇，根据月度实际发生费用次月进行结算；

九、废标及终止招标

1、投标人有下列情形之一，其投标将被视为废标，招标人将严格按照《中华人民共和国招标投标法》及相关法律、法规及规章制度的规定行使权利。投标人给招标人造成损失的，招标人有索赔的权利，投标人应予以赔偿。

（1）投标人提供的有关资格、资质证明文件不合格、不真实或提供虚假投标材料；

（2）投标人在报价有效期内撤回投标；

（3）在整个评标过程中，投标人有企图影响评标结果公正性的任何活动；

（4）投标人以任何方式诋毁其他投标人；

（5）投标人串通投标；

（6）以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假，骗取中标的；

（7）法律、法规规定的其他情况。

2、出现下列情形之一，招标人有权否决所有投标人的投标，并终止招标：

（1）符合条件的投标人或者对招标文件做实质响应的投标人不足三家的；

（2）出现影响采购公正的违法、违规行为的；

（3）因重大变故，采购任务取消的；

十、投标文件格式：详见第二章内容。

本次招标最终解释权归中国重汽集团泰安五岳专用汽车有限公司。

第二章 投标文件格式有关附件

附件1

投 标 书

致 中国重汽集团泰安五岳专用汽车有限公司 ：

根据贵方 职工餐厅外包服务项目 标书安排好要求，签字代表（全名、职务） 经正式授权并代表投标人（投标人名称、地址） 提交下述文件：

标书（正本1份和副本一式4份），资质证明文件（1份）……

据此，签字代表宣布同意如下：

1.投标人将按招标文件的规定履行合同责任和义务。

2.投标人已详细审查全部招标文件，包括修改文件（如有的话）以及全部参考资料和有关附件，我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权利。

3.投标有效期：自投标截止之日起30个日历日内有效。

4.投标人同意提供贵方要求的可能与投标有关的一切数据和资料，完全理解贵方不一定要接受最低价的投标或收到的任何投标。

投标人代表签字： 职务： 日期：

投标人名称（及公章）：

投标人通讯地址： 邮编： 联系电话：

日期： 年 月 日

附件2

投标文件主要内容

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 主要内容 | 索引 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

投标人授权代表签字： 职务： 日期： 年 月 日

注：本表填写投标文件主要内容，以用于开标宣读。“索引”一栏填写该主要内容对应于投标文件的“条款号/页号”。

附件3

相关条款偏离表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 招标文件条款 | 投标书条款 |
| 条款号 | 条款内容 | 条款号 | 条款内容 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |

投标人名称： 授权代表签字： 日期：

注：为避免歧义，无偏离也应要提报该表，并注明“无”字。如无该表则即使在其它部分已反映，将也被视为“无偏离”。

附件4

## 近三年同类项目业绩一览表（附合同原件）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 客户名称 | 合同（或协议）项目名称 | 合同（或协议）起止时间 | 合同（或协议）金额（万元） |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

投标人名称： 授权代表签字： 日期：

附件5

## 每月菜单

|  |
| --- |
|  |

投标人名称： 授权代表签字： 日期：

附件6

## 企业概况一览表

|  |  |
| --- | --- |
| 企业名称 |  |
| 成立时间 |  | 注册资本（万元） |  |
| 在册员工人数（人） |  | 实际缴纳保险人数（人） |  |
| 企业实力状况 |  |
| 企业人员情况 |  |
| 获奖状况 |  |
| 企业其它优势 |  |
| 备注 |  |

投标人名称： 授权代表签字： 日期：

附件7

## 投标报名表

|  |  |
| --- | --- |
| 项目名称 |  |
| 投标单位（全称） |  （加盖公章） |
| 投标单位简介 |  |
| 项目负责人 |  | 联系电话 |  |
| 公司电话 |  | 传真 |  |
| E-mail |  |
| 报名时间 |  年 月 日 |

注：请投标单位认真填写并加盖公章，并于规定日期前以书面或微信形式回传。缺项及不按要求时间回复均视为自动放弃本次投标。

附件8

## 经营方案

|  |
| --- |
|  |

投标人名称： 授权代表签字： 日期：

附件9

## 原材料及进货渠道

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 原材料名称 | 品牌 | 进货渠道 | 备注 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

投标人名称： 授权代表签字： 日期：

附件10

## 免费增值服务

|  |
| --- |
|  |

投标人名称： 授权代表签字： 日期：

附件11

## 厨师证等证件

|  |
| --- |
|  |

投标人名称： 授权代表签字： 日期：

第三章 技术协议书

一、合作内容

1、职工餐：500名左右职工每日三餐的供餐、服务和管理（实际400人/天就餐）。

2、客餐：内部招待客餐（内部招待和工作餐）的供餐、管理。接待严格按照甲方内部规定执行；服务员负责宴会现场服务工作，厨师、面点师等负责宴会饭菜品种准备、制作、传菜等工作。

3、厨房操作加工区面积：约270㎡。

二、合作方式

1、主要厨具设备：甲方现有设备（详见第四章的甲方提供设备明细表）无偿提供乙方使用，所有权归甲方，经双方共同检验后进行移交。正常使用情况下设备故障或损坏产生的维护维修费100元以上由甲方承担，100元以下由乙方承担。若因乙方管理原因发生厨房设备损坏、丢失的情形，乙方应当向甲方照价赔偿。

2、包间用餐具及餐厅用部分小件由五岳公司提供（详见第四章的甲方提供餐具明细表），小件的维护维修由乙方负责，若因乙方管理原因发生损坏、丢失的情形，乙方应当向甲方照价赔偿。其余所需设备、小件等均由乙方提供并由乙方自行承担费用。

3、水、电、场地等费用由甲方承担，此费用乙方要体现到饭菜价格减免上。

4、操作间用液化气由乙方承担。

5、乙方根据自身的经营成本，确保甲方员工饭菜实惠。

6、职工食堂的设备设施维护、食堂内及周边的卫生清扫等由乙方负责。

7、职工就餐餐具由乙方负责清洗、消毒。

三、经营方式

1、在以上合作要求的基础上，中标单位自主经营，自负盈亏，分别满足内部招待、职工的用餐需求。

2、由乙方自行到卫生防疫部门办理卫生许可证，需用甲方提供的资质材料的，甲方可协助办理。

3、未经甲方允许乙方不得对外经营、转包和分包供餐服务项目，此违规操作所引起的后果和责任均由乙方承担。

4、乙方在投标文件中需对项目经营方案、人员配置、成本构成等做详细说明。

四、相关供餐服务要求

**1. 饭菜质量、价格及搭配**

1.1职工早餐：（07：00-08：10）乙方根据甲方就餐人数提供早餐。花样丰富，粥不少于3种且每份不高于1元，小菜不少于3种且每份不高于1元，面食不少于5种。

1.2职工午餐：（11：40-12：20）午餐必须花样丰富、荤素搭配，总量不少于10种，面食花样不少于4种。饭菜数量准备充分，杜绝出现断餐现象，让职工吃饱吃好。保证每位员工至少有选择4份菜的情况。必须有不高于3元的特价菜2种，并且保证足量供应，每周更新。

1.3职工晚餐：（17：00-17：30）根据就餐人数适时而定，供餐标准可相对中午要求略减。

1.4清真用餐：要提供一档单独清真窗口，并有专人管理。清真餐必须使用单独灶台等工具。若出现混入非清真食材，将按相关规定进行考核。

1.5免费汤粥：午餐、晚餐乙方均应提供满足甲方就餐人员需求的足量的免费汤粥，并应设置专人管理。

1.6售卖价格：价格要合理，低、中、高档菜搭配比例合理，明码标价，因饭菜价格过高造成的投诉，由乙方负责解决并制定整改方案由甲方监督审核并执行。对标泰安主流快餐店价格，在份量相同的情况下价格不得高于对标店的90%。

1.7客饭提供：中、晚餐按15元/份（一荤二素加主食）、20元/份（二荤二素一汤一水果加主食）等标准配置客饭，特殊标准按要求提供。客饭可采用调节品种的方法来保证配置，若市场价格出现长时间、较大波动时，可调节客饭价格；饭菜价格、数量、质量由甲乙双方核定标准执行。

1.8内部招待客房饭菜的提供：乙方应当按甲方提供的内部招待标准和要求，及时提供餐食。客餐价位设三个标准，分别为40、50及60元/人（含服务费、主食等），每个价位的菜单报生活监督委员会审核，包间内日常易耗品由乙方承担。

1.9食品卫生及质量：乙方配备食品安全检验员及质量检验员，负责检查食品制作前原材料检验、制作中监督、制作后试吃等，保证适合大众口味和食品安全。

1.10供餐数量要求：

乙方应当充分准备，认真工作，严格按照本合同的前述规定制作餐食，确保所有甲方就餐人员在就餐时间内吃得饱、吃得好。在甲方非工作日期间，本着节约的原则，乙方可以在不降低服务质量、满足甲方就餐需求的基础上适当减少菜品花样和餐食数量。

若因乙方原因，导致出现甲方就餐人员就餐延误、餐食不够或者无法就餐的情形，每出现一次，乙方应当赔偿甲方人民币1000元并承担全部法律责任。在本合同履行期间内，若上述情形在同一个月内出现3次或者在本合同履行期间内累计达到10次，视为乙方严重违约，甲方有权解除本合同。

当甲方对餐食有特殊需求或甲方需要乙方在非就餐时间提供餐食时，甲方应提前告知乙方。乙方接到上述甲方需求时，应尽量满足甲方要求，提供优质服务；当乙方确有困难，无法满足上述甲方需求时，应及时告知甲方。

**2.安全经营**

餐厅经营服务应符合《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品招标索证索票管理规定》等现行的法律、法规、标准的要求和规定。尤其在特殊时期（如疫情防控期间），更要符合各项疫情防控措施。

2.1 供货商资质要求：乙方自行采购但必须选取有资质的供货商，提供食材原料，对所接收的食品及原材料，必须具有合格的商标、出产地（厂家）、合格证等，并将相关凭证整理归档留存。原材料进货渠道、品牌如需变更，必须经过甲方同意。

2.2所有原材料必须为山东地区销售的知名品牌，进货渠道、品牌在标书上均得注明，甲方将全程监控。严禁接收“三无”或质量不合格产品。

2.3餐厅使用的大米、面粉、油、碘盐、黄酒、酱油、醋、味精等必须符合国家食品卫生法规要求，并予以公示；肉、蛋、鱼、豆制品等供货厂家必须具备相关的营业执照、卫生许可证、检疫证等资质；蔬菜类必须保证新鲜；如发现异常，一切责任由乙方承担。要著名品牌的花生油、玉米油、橄榄油、葵花籽油等（非转基因），米、面等为山东地区销售的知名品牌。

2.4 投标人必须严格遵守《餐饮业食品卫生管理办法》，发现有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污秽、不洁、混有异物或者其他感官性状异常的食品，无检验合格证明的食品，超过保质期限及其他不符合食品标签规定的定型包装食品，必须禁止接收或加工制作。

2.5 所有食用原材料必须在进货时录入食品安全追溯系统，经过各食堂管理单位审核通过后方可使用。

2.6 操作经营：乙方应加强防范，确保安全经营，如发生火灾、食物中毒或因食品卫生问题被媒体曝光、因食堂经营服务不善而引发事端等情况，乙方须负全责。若因此给甲方造成名誉及财产损失，乙方要接受相关法律法规的处罚。

2.7认真执行《食品加工、销售、饮食业卫生“五、四”制》，并结合本单位的具体情况，建立健全卫生制度，做好后厨的卫生防疫工作，保证食品卫生，保障就餐人员的身体健康，并按甲方要求对食堂所需有关蔬菜、食品卫生实行最优质的保证，如出现使用劣质产品、无检验检疫产品、过期产品，一经发现，视为违约，乙方缴纳10000元违约金，出现任何事故乙方负所有法律责任及所有赔偿。

2.8食品的卫生质量按《全国救灾防病预案》的规定，不用来源不明的原料；不加工、不发售来源不明的食品，防止疾病传染和食物中毒，各种饭菜必须留样备查，凉菜间必须严格按照标准操作。

2.9食堂工作人员必须持有健康合格证上岗，定期复查，严禁患病上岗。负责餐饮加工和冷拼人员须戴口罩、手套上岗。出售直接入口食品时，必须使用售餐用具。食堂工作人员讲究个人卫生，统一着装，规范操作。

**3.人员要求：**

3.1根据餐厅经营服务项目实际、就餐需求，制定经营服务方案，核定岗位，配足配齐服务人员，明确责任。所配备的餐厅经理应有酒店餐饮管理经验。

3.2根据招标人生产班次、就餐人员结构制定供餐方案，在人员配备、规章制度、食品安全、饭菜质量等方面明确保障措施及应急预案。

3.3餐厅人员由乙方自行聘用、管理并提供健康证（乙方须组织工作人员定期体检，并做好相关记录备查）；中标单位人员必须有良好的职业道德。乙方做好相应的安全工作，如发生意外，一切责任由乙方承担。

3.4餐厅卫生应达到量化分级标准的要求，从业人员要统一标识，整洁着装，文明经营，热情服务，严禁与就餐人员发生争吵。

3.5中标人必须按照国家相关规定办理卫生许可证。需配备具有职业等级证的厨师，且有5年以上工作经验。

3.6乙方自行承担所聘用人员的工资、奖金、补贴、资审费（员工办理健康证、出门证、暂住证、保险、胸卡等）等费用，如发生工伤等意外，由乙方责任承担一切责任。

3.7管理人员任职要求：熟知厨房中各种食品的特点和制作工艺流程，具有较全面的食品知识；了解厨房中各种设备工具的性能和使用方法，具有厨房设备维修保养一般知识和能力；熟悉厨房、餐厅环境卫生和服务知识，熟悉食品卫生法，了解食品营养知识；了解餐饮服务一般知识及财务知识，有成本观念，能够对饮食产品进行成本核算与控制；善于协调同事之间关系，与同事友好合作。

**4. 财务管理：**

4.1乙方需上交5万元作为本单位承包经营的风险保证金，风险保证金用于乙方对其所提供的餐饮服务质量的担保和甲方对乙方可能的处罚。承包经营合同期满后，双方结清所有费用后，甲方需将风险保证金退还乙方。

4.2双方确定考核内容及标准，甲方采取由就餐的职工代表和餐厅生活监督委员会定期打分的形式对乙方的服务质量进行评价（使用打分表），评价要素：承包方的服务质量和饭菜质量要接受职工生活民主监督管理委员会的监督评价，接受职工代表满意度调查和考核。

当满意度＜60%时，处以600元的罚款；60%≤满意度＜70%时，处以400元的罚款；70%≤满意度＜80%时，处以200元的罚款；满意度≥80%时，不处罚。

4.3乙方自主经营、自负盈亏、自担责任、独立核算；乙方承包甲方餐厅期间，甲方不提供任何资金；接待任务通过甲方各部门开具的客饭单结算；乙方必须建立内部帐目，以备甲方定期或随时抽查。

**5.其它：**

5.1甲方所有基础设施及主要厨房设备在乙方使用过程中，不得丢失和人为损坏，否则由乙方赔偿；保持餐厅原有布局，不得随意拆卸改装。

5.2经营期内，乙方需承担各种设备设施的简单维修和维护费用（单次200元以下），同时不能因此而影响日常饭菜的供应。

5.3经营期内，乙方须自行负责操作间的环境卫生，做到垃圾日产日清，按相关部门要求正当处理，费用由乙方自行承担。

5.4经营期内，乙方必须服从管理，规范经营，按甲方规定时间运行，如有延误或擅自停伙，应做出赔偿；如严重违规，给甲方造成重大损失的，甲方有权单方面无条件终止协议。

5.5 乙方必须做到自己承包、自己管理。不得委托他人管理，更不得转包、分包。

5.6乙方必须在甲方规定的时间内经营，不得扰乱甲方的办公秩序，不得向职工出售甲方禁止销售的物品或食品。甲方将指派相关管理人员协助乙方准确了解甲方休息日、节假日及加班的情况，乙方应确保加班职工的正常就餐。

5.7乙方必须在双方商定的经营范围、经营场所内开展经营活动。

5.8若乙方违反以上条款，第一次罚款2000元，第二次5000元；若乙方仍然不听劝阻，甲方有权单方面终止合同。

第四章 其他附件

附件：

|  |
| --- |
| 餐厅厨房设备清单（小件） |
| 序号 | 设备名称 | 尺寸型号 | 单位 | 数量 |
| 1 | 电加热夹层锅 | 200L | 台 | 1 |
| 2 | 双炒双温灶 | 2000\*1000\*800 | 台 | 1 |
| 3 | 双眼低汤灶 | 1200\*750\*600 | 台 | 1 |
| 4 | 五层货架 | 1200\*500\*1800 | 个 | 3 |
| 5 | 四层货架 | 1200\*500\*1550 | 个 | 2 |
| 6 | 全自动工程蒸饭柜 | 24层  | 台 | 2 |
| 7 | 带罩及售饭板售饭台 |  | 米 | 19.35 |
| 8 | 双层平板工作台 | 1800\*800\*800 | 个 | 2 |
| 9 | 双门热风循环消毒柜 | 双门 | 台 | 2 |
| 10 | 四门冰柜 | 双机双温 | 台 | 3 |
| 11 | 工作台 | 600\*300\*800 | 个 | 4 |
| 12 | 工作台 | 1500\*500\*400 | 个 | 2 |
| 13 | 玻璃罩新式鱼嘴 | 1850mm | 套 | 1 |
| 14 | 平台立架 | 1800\*300\*550 | 个 | 3 |
| 15 | 摆台五件套、啤酒杯、分餐勺各18套；不锈钢水池2台；热风循环消毒柜2台；不锈钢推门工作台2台；不锈钢冷冻冰箱2台；不锈钢工作台5台；不锈钢货架6台；冰箱4台；调料车2台；双头炉灶2台；格力空调RF28W/B-N5，3台；桌子（8人座）17张；桌子（4人座）62张；自制托架3个；不锈钢粥台2个；不锈钢餐盘架子4个；不锈钢收残台2个； |
| 16 | 不锈钢蒸车、不锈钢水池、和面机、搅拌机、压皮机、不锈钢热水器、不锈钢双层工作台、去皮机、不锈钢2层橱柜、不锈钢五门操作台、摇头扇、留样柜 | 台 | 各1 |

|  |
| --- |
| 餐厅厨房设备清单（小件） |
| 序号 | 名称 | 规格 | 数量 | 位置 | 序号 | 名称 | 规格 | 数量 | 位置 |
| 1 | 红酒杯 | 个 | 9 | 大包间 | 11 | 凉水杯 | 个 | 1 | 大包间 |
| 2 | 大盘 | 个 | 15 | 大包间 | 12 | 汤勺 | 个 | 14 | 大包间 |
| 3 | 水果盘 | 大 | 1 | 大包间 | 13 | 大勺 | 个 | 1 | 大包间 |
| 4 | 水果盘 | 小 | 20 | 大包间 | 14 | 茶碗 | 个 | 14 | 大包间 |
| 5 | 水果盘底座 | 个 | 0 | 大包间 | 15 | 茶壶 | 个 | 2 | 大包间 |
| 6 | 刀叉 | 个 | 20 | 大包间 | 16 | 筷子架 | 个 | 17 | 大包间 |
| 7 | 小盘 | 个 | 16 | 大包间 | 17 | 烟灰缸 | 个 | 2 | 大包间 |
| 8 | 小碗 | 个 | 14 | 大包间 | 18 | 分餐 | 个 | 5 | 大包间 |
| 9 | 勺子 | 把 | 29 | 大包间 | 19 | 牙签盒 | 个 | 1 | 大包间 |
| 10 | 醒酒器 | 个 | 1 | 大包间 | 20 | 空调 | 个 | 1 | 大包间 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 21 | 圆桌一套 | 个 | 1 | 大包间 | 31 | 小勺 | 个 | 10 | 小东包间 |
| 22 | 椅子 | 个 | 12 | 大包间 | 32 | 小盘 | 个 | 14 | 小东包间 |
| 23 | 沙发茶几 | 组 | 1 | 大包间 | 33 | 烟灰缸 | 个 | 2 | 小东包间 |
| 24 | 暖瓶 | 个 | 2 | 大包间 | 34 | 筷子架 | 个 | 9 | 小东包间 |
| 25 | 红酒杯 | 个 | 12 | 小东包间 | 35 | 红酒器 | 个 | 1 | 小东包间 |
| 26 | 大汤勺 | 个 | 5 | 小东包间 | 36 | 暖瓶 | 个 | 1 | 小东包间 |
| 27 | 叉子 | 个 | 2 | 小东包间 | 37 | 椅子 | 个 | 20 | 小东包间 |
| 28 | 茶壶 | 个 | 2 | 小东包间 | 38 | 衣架 | 个 | 1 | 小东包间 |
| 29 | 茶碗 | 个 | 14 | 小东包间 | 39 | 空调 | 个 | 1 | 小东包间 |
| 30 | 小碗 | 个 | 9 | 小东包间 | 40 | 圆桌一套 | 个 | 1 | 小东包间 |
| 序号 | 名称 | 规格 | 数量 | 位置 | 序号 | 名称 | 规格 | 数量 | 位置 |
| 41 | 小盘 | 个 | 33 | 西包间 | 51 | 红酒杯 | 个 | 33 | 西包间 |
| 42 | 茶杯 | 个 | 22 | 西包间 | 52 | 白酒杯 | 个 | 18 | 西包间 |
| 43 | 小碗 | 个 | 21 | 西包间 | 53 | 大白酒杯 | 个 | 23 | 西包间 |
| 44 | 茶壶 | 个 | 1 | 西包间 | 54 | 不锈钢桶（50） | 个 | 2 | 西包间 |
| 45 | 暖瓶 | 个 | 1 | 西包间 | 55 | 西餐刀叉 | 套 | 6 | 西包间 |
| 46 | 椅子 | 个 | 7 | 西包间 | 56 | 果盘 | 套 | 1 | 西包间 |
| 47 | 筷子消毒器 | 个 | 1 | 西包间 | 57 | 水桶 | 个 | 5 | 西包间 |
| 48 | 圆桌一套 | 个 | 1 | 西包间 | 58 | 小圆盘 | 个 | 12 | 西包间 |
| 49 | 椅子 | 个 | 4 | 西包间 | 59 | 水滴盘 | 个 | 4 | 西包间 |
| 50 | 电压力锅 | 个 | 2 | 西包间 | 60 | 随园盘 | 个 | 7 | 西包间 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 61 | 菱形盘 | 个 | 1 | 西包间 | 71 | 玻璃盘小 | 个 | 4 | 西包间 |
| 62 | 特大盘 | 个 | 2 | 西包间 | 72 | 碗 | 个 | 21 | 西包间 |
| 63 | 中号 | 个 | 6 | 西包间 | 73 | 不锈钢水瓶 | 个 | 1 | 西包间 |
| 64 | 树叶盘 | 个 | 3 | 西包间 | 74 | 凉菜配盘 | 个 | 6 | 西包间 |
| 65 | 圆形 | 个 | 9 | 西包间 | 75 | 康舒磁煲汤 | 个 | 大2 | 西包间 |
| 66 | 异形盘 | 个 | 7 | 西包间 | 76 | 康舒磁煲汤 | 个 | 小3 | 西包间 |
| 67 | 汤盘 | 个 | 3 | 西包间 | 77 | 小圆盘 | 个 | 13 | 西包间 |
| 68 | 鱼盘 | 个 | 4 | 西包间 | 78 | 方盘 | 个 | 9 | 西包间 |
| 69 | 造型盘 | 个 | 13 | 西包间 | 79 | 花边汤碗 | 个 | 2 | 西包间 |
| 70 | 玻璃盘大 | 个 | 2 | 西包间 | 80 | 大汤盘 | 个 | 1 | 西包间 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 81 | 桌布 | 个 | 9 | 西包间 |  |  |  |  |  |
| 82 | 方巾 | 个 | 12 | 西包间 |  |  |  |  |  |
| 83 | 窗纱 | 个 | 12 | 西包间 |  |  |  |  |  |
| 84 | 窗帘 | 个 | 2 | 西包间 |  |  |  |  |  |
| 85 | 大圆桌 | 套 | 1 | 西包间 |  |  |  |  |  |
| 86 | 小圆桌 | 套 | 1 | 西包间 |  |  |  |  |  |
| 87 | 空调 | 台 | 1 | 西包间 |  |  |  |  |  |

附件：

《公司职工食堂管理办法》（主要部分）

3、 管理职责

3.1 党群工作部负责做好公司职工食堂的整体管理工作，负责做好与职工食堂承包单位进行沟通、协调，对其物资采购工作进行监督，加强日常卫生安全节能服务质量等的管理，做好费用结算等工作。

3.2 职工生活民主监督管理委员会，在公司工会的领导下，负责监督公司职工食堂运行过程中各项管理制度的落实，职工意见和建议的收集和反馈，饭菜品种卫生服务质量的监督评价等工作。

3.3 职工食堂承包方负责按合同要求备餐，确保食品安全卫生，不断更新菜品，保证菜品口味；负责职工食堂的日常管理，每日定期打扫卫生，确保卫生整洁。

4、 管理内容及要求

**4.1 食品卫生管理**

4.1.1 职工食堂承包方采购的原材料必须符合国家卫生标准，严禁使用过期食品或调配料，若有不合格的食品，要立即整改并处以1000元/次的罚款。

4.1.2 对于大宗产品（米、面、油、调料等）的采购，应确定品牌、型号等相关信息，经党群工作部同意后实施采购。

4.1.3 食品粗加工时必须将原材料处理、清洗干净，若不干净要立即整改并处以100元/次的罚款。

**4.2 环境卫生管理**

4.2.1 食堂操作间及餐厅内部地面光亮干净，无油污、无烟头、无痰迹、无垃圾等；门窗干净明亮，窗台、窗扇无尘土；餐桌摆放整齐，桌面干净，无尘土、无油渍。

4.2.2 厨房设备、厨具等干净明亮、无灰尘、无油渍、无污垢，摆放整齐；餐具清洗干净、消毒处理、摆放整齐；冰柜外壁干净无积物、内无血水、无腥臭、保持清洁。

4.2.3 各类清洁工具、用品按照指定地点整齐放置；每天必须处理掉泔水桶内的垃圾，清洗泔水桶。

4.2.4 上述内容如有违反，按照100元/处的罚款。

**4.3 承包方人员管理**

4.3.1 职工食堂承包方应保证厨师队伍的稳定，人员使用情况及相关资料统计存档备查，并持健康证上岗。

4.3.2 工作时要穿工作服、戴口罩、手套及工作帽，并保持干净整洁；加工及售饭时，不留长指甲或涂指甲油、戴戒指；严禁工作时间饮酒和后厨就餐。

4.3.3 对党群工作部临时安排的合同内的工作，要积极配合，确保完成。

4.3.4 上述内容如有违反，按照100元/次进行考核。

**4.4 安全管理**

4.4.1 出现饭菜质量不合格的情况（包括但不限于饭菜未熟、饭菜中异物、异味等），每发现一次，罚款100元。

4.4.2 坚持剩菜不过夜的原则，杜绝过夜食品再次出售，若提供剩菜，处以100元/次的罚款。

4.4.3 认真做好菜品留样及记录，菜品必须留样48小时，未留样的，处以100元/次的罚款。

4.4.4 严禁烹饪、出售变质及过期的食品，避免食物中毒，若发生，处以200-1000元/次的款罚，并承担食物中毒者发生的医疗费用和误工费用。

4.4.5 严格按照要求制作清真餐，制作清真餐的锅、铲等器具要单独使用，原材料要单独存放，严禁将清真餐做成汉餐，每发生一次罚款500元。

4.4.6 如因人为原因造成职工食堂火灾、爆炸、触电、烫伤等安全事件，所有责任及损失由职工餐厅承包方承担。

**4.5 服务质量管理**

4.5.1 承包方要严格按照公司的规定售饭，不得提前或延期；在午餐、晚餐的售饭过程中严禁出现断餐的情况。上述内容，如有违反，处以100元/次的罚款。

4.5.2 承包方在工作中做到文明礼貌、细致周到，使用文明用语，不讲气话，不与员工发生争吵甚至动手行为，否则将处以100元/次的罚款。

4.5.3 在保证饭菜安全、卫生、可口的前提下，节约使用水、电、气；及时关闭炉灶、换气扇、灯具、空调等设备设施，否则，处以100元/次的罚款。

4.5.4 承包方的服务质量和饭菜质量要接受职工生活民主监督管理委员会的监督评价，接受职工代表满意度调查和考核。

当满意度＜60%时，处以600元的罚款；60%≤满意度＜70%时，处以400元的罚款；70%≤满意度＜80%时，处以200元的罚款；满意度≥80%时，不处罚。

**4.6 费用结算管理**

当月末，职工食堂承包方、党群工作部对上月发生的用餐费用进行核对；次月5日前，职工食堂承包方开具发票，党群工作部走费用报销流程后，由财务部门办理结算付款。