**建行大厦餐厅外购运营服务采购需求**

一、服务供应商要求:

注册地在厦门，经营状况正常且具有良好的商业信誉的酒店类型供应商，具备专业的服务团队，具有履行合同所必须的服务能力，能满足我行项目需求。

二、服务品类:

餐饮服务项目

三、服务内容:

（一）供餐餐别

1.招待用餐

招待用餐主要包括商务招待、公务接待、会议（含茶歇）、培训用餐等，供应商按照我行要求的餐标及人数等，结合我行需求（如时间、就餐形式等），拟订相应菜单后进行制作。年均接待用餐约为200桌次。

2.午餐工作餐

为员工提供午餐工作餐服务，每周提前公布菜单，根据员工预定的份数备餐。以半自助套餐为主，餐标约为30-35元，并提供面食、轻食、小火锅、下午点心等特色餐饮。具体供餐形式可根据员工需求，经我行同意后进行调整。午餐用餐人员每天约为70人。

（二）服务时间

午餐服务时间：11:00—14:00；晚餐服务时间：17:30-21:00，根据招待用餐需求调整。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。

（三）具体职责

1.食材采购、加工、烹饪及食品安全管理。供应商按我行确定的餐食标准负责食材采购及其成本核算，餐饮原材料的采购从我行认可的渠道进货，按要求索凭索证，保证食材品质，杜绝食材浪费，我行派人员参与每日验收。做好食品留样工作，严格按照食品安全管理制度执行。供应的菜品应按照贴近于食材采购成本定价。

2.餐饮接待服务。负责客人用餐期间的餐饮接待服务，服务人员要具备良好服务意识与卫生习惯，确保餐厅卫生干净，落实餐具消毒工作。

3. 环境卫生。负责餐厅（含包厢）、厨房的卫生工作，每天进行清洗、消毒。餐厅及厨房的卫生必须达到国家规定的食堂卫生标准，保证食品安全。

4.布草洗涤服务。负责将餐厅台布、桌裙、餐巾、毛巾、椅套、杯布等布草及工作人员服装送至酒店内部洗涤中心进行洗涤，确保洗涤的质量。洗涤费用及运费由供应商负责。

5.设施设备维护。我行提供餐厅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，供应商应爱护设施设备，确保设施、设备正常运转，防止设备因人为原因造成损失及损坏。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。

6.运营安全。落实好餐厅每日的安全检查，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。

四、服务团队：

1.要求供应商组建专门服务团队，并指派一名团队现场负责人。该负责人应具有现场事务处置的权限，同时与我行对接该项目。根据我行大厦餐厅日常全年运营情况，供应商应按照我行服务标准配置不少于9人的团队，包括项目经理、服务人员、厨师、厨工、洗碗工等，并根据临时招待任务调配机动人员，确保按我行要求完成服务。

2.派驻的服务人员应具备健康证，具有较强的服务意识，符合我行委托任务及相关的服务标准。

五、服务质量要求：

提供符合我行要求的服务，我行定期对供应商提供的服务进行考核及员工满意度调查。

六、服务数量要求：

根据我行预订的招待用餐及午餐工作餐的份数及标准进行备餐、服务。

七、款项支付要求：

1.服务管理费：驻点运营服务费根据合同约定金额定期支付。

2.餐费：（1）午餐工作餐。根据员工当月在大厦餐厅的消费金额（以我行智慧食堂系统营业报表为准）与供应商按月据实结算。（2）招待用餐。由主办单位按照一单一结方式，由供应商单独开票，与供应商据实自行结算。

八、售后服务要求：

合同期间，如外购服务人员的服务标准不符合我行要求，外包方应及时进行整改及调整 。

九、其他要求：

严禁供应商提供违反“中央八项规定”精神、涉四风问题及财经纪律等禁止的餐饮服务。