

# 广日工业园员工饭堂餐饮服务方案征集

本项目为广日工业园员工饭堂餐饮服务，服务期暂定为2年。本服务方案的征集仅作为广日工业园员工饭堂餐饮服务招标的参考，广日工业园员工饭堂餐饮服务的招标将在下一阶段进行。

## 一、项目总体概况

广日工业园内有七家企业，园区内共有员工约2300人，员工饭堂由广州广日物业管理有限公司统筹监督管理。

- 1 服务地点：广州市番禺区石楼镇国贸大道636号广日工业园内。
- 2 广日工业园员工饭堂的面积约为2300 m<sup>2</sup>。
  - 2.1 首层为操作区及员工就餐区。操作区约516 m<sup>2</sup>，各区域分为餐饮服务公司办公室、仓库、肉类切配间、蔬菜切配间、烧腊间、早餐专间、烧制间、洗消间、配餐间、餐梯间、售卖间（3个窗口）等；员工就餐区约258 m<sup>2</sup>，就餐位约204个。
  - 2.2 二层为售卖间及员工餐厅等。售卖间约181 m<sup>2</sup>（5个窗口）；员工就餐区约1097 m<sup>2</sup>，就餐位约396个；洗消间约11 m<sup>2</sup>。
  - 2.3 三层设置2个接待间，面积约233 m<sup>2</sup>。
  - 2.4 操作区主要设备：

序号	设备	数量	单位	位置
1	餐梯	2	台	一台2层、一台3层
2	蒸柜	4	个	一层厨房
3	炒炉	5	个	一层厨房
4	煲汤炉	4	个	一层厨房
5	小炒炉	1	套	一层厨房
6	烧腊炉	2	个	一层厨房
7	面包专间	1	个	一层厨房

- 3 用餐人数（工作日）：

序号	内容	数量	就餐时间
1	早餐	350份	7:20-8:00
2	午餐	2100份	11:00-12:30

3	晚餐	110 份	16:30-18:00
---	----	-------	-------------

- 4 服务对象：广日工业园内各企业员工及其许可就餐的供应商人员等。
- 5 服务内容：广日工业园员工饭堂提供餐饮服务。主要内容为：早餐、中餐、晚餐、围餐等的食材加工、烹饪、现场分餐，餐具清洗消毒，工作场所卫生清洁，食材验收、搬运、储存、设备管理维护、提供食堂易耗品（含餐具、餐巾、清洁剂等）、泔水清理清运、油脂清理等食堂餐饮服务事项。

## 二、 餐饮服务工作要求

- 1 供餐类别：包括但不限于早餐、午餐、晚餐、套餐、特色餐、面食、会议餐、围餐及其他甲方所要求提供的餐饮服务。
- 2 供餐时间：周一至周六全天按类别供餐，周日及节假日根据需求进行供餐，会议餐、围餐根据需求供餐。
- 3 服务要求
  - 3.1 严格按照卫生防疫部门的要求提供安全合格的餐品。
  - 3.2 提供早、午、晚餐和围餐的制作（清洗至成品的过程）及供餐服务，具体要求包括：科学合理地制作每周菜单及定期更换，新菜式的研发、指导食材采购、食物成品加工制作、食品安全把控以及协助做好消防安全工作等。
  - 3.3 提供新鲜的时令膳食，注意成本控制、不能供应隔餐的饭菜。
  - 3.4 负责食堂配套设备设施的保养和清洁，易耗件的维修更换。
  - 3.5 负责厨房、餐厅的清洁卫生，厨具、餐具的清洗与消毒。
  - 3.6 派驻本项目的人员必须听从管理方的监督和安排。
  - 3.7 必须严格按照管理方的管理细则提供服务。

## 三、 费用承担原则（服务方）

- 1 聘请驻场工作人员的薪资、住宿费、培训费、健康证、工作服饰购置费、劳保用品及其他福利津贴待遇等费用。服务方须保证按照不低于合同约定的薪酬标准向工作人员支付薪酬，管理方有权监管实际发放情况。
- 2 员工餐厅及厨房所需的低值消耗品，包括但不限于：餐巾纸、牙签、帽子、口罩、围裙、手套、水鞋、百洁布、毛巾、扫把、拖把、垃圾袋、刀具、备餐汤饭勺、菜框，水桶、锅铲、清洁剂、消毒剂、杀虫剂、去污剂、砧板、刀架、剪刀、箴篱、滤油器、擀面棍、食物夹、量杯、裱花嘴、裱花袋、网

纹胶管、洗菜装菜篮子、锅铲、炒锅、蒸笼、蒸笼盖、蒸笼垫、刀架等相关所需的消耗品及清洁用具。

- 3 服务方日常办公用品，包括但不限于：文具、纸张、办公电脑、路由器、打印机、墨盒、打印开餐单、复印菜单、宣传所需的软硬件设施等。
- 4 漏水清理清运、四害消杀、油烟管道清洗（一个季度清洗一次）。
- 5 为本项目购买公众责任险和食品安全责任险。

#### 四、 工作人员岗位职责及配置要求

- 1 服务方根据本项目的规模自主确定工作人员的数量（建议不少于 45 人），重要岗位工作人员必须相对固定，个别工作人员工作岗位可以在保证工作任务和质量的前提下适当调整。在服务过程中，管理方有权要求服务方更换能力和表现欠佳的工作人员。
- 2 工作人员具体数量及要求：

序号	岗位名称	人数	职责	要求
1	驻场项目经理	1	负责对日常综合服务工作进行计划、安排、检查等日常管理工作，负责与管理方的饭堂管理人员沟通联系，配合工作及时解决工作中出现的问题。	男女不限，大专以上学历，从事食堂管理工作或餐饮管理工作 5 年以上，有较强的组织协调和成本控制能力，会听和说普通话或粤语；具有有效的高级食品安全管理员资格。
2	厨师长	1	设置每日菜谱；管理和培训厨师和厨工；烹饪食物；把关食材和食物的质量；负责烹饪设施的安全卫生。	男性，50 岁以下；具有 10 年以上的厨师经验；具有《厨师证》（国家职业资格三级或以上）；擅长于制作粤、川菜、湘菜等风味及北方口味面点。
3	厨师	3	烹饪食物；把关食材和食物的质量；负责烹饪设施的安全卫生；协助厨师长工作。	男女不限，50 岁以下；具有 8 年以上的厨师经验；具有《厨师证》（国家职业资格五级或以上）；擅长于制作粤、川菜、湘菜等风味及北方口味面点。
4	面点师	2	负责设计、制作各种包、点心和面食。	男女不限，50 岁以下；精通中西式面点制作等，有独当一面的能力。
5	仓库管理员	1	负责材料的进出仓管理；负责本项目的文书管理。	女性，年龄 35 岁以下，高中以上学历，有一定的财会常识，会使用电脑制作简单

				的财务报表，有较强的责任心。
6	其他工作人员	37	根据实际岗位的需要安排具体的工作：①负责饭堂的布置及卫生清洁工作；②负责食材的预处理；③分餐，维持就餐秩序，为就餐人员服务；④厨房设备设施的保养和清洁，餐具的清洗消毒；⑤食材的看管；⑥其他与项目相关的工作。	具有 2 年以上的从业经验；接待间服务人员必须 40 岁以内，仪表端庄，服务热情礼貌，熟悉接待礼仪，具有接待任务的相应能力；其他工作人员 50 岁以下。

### 3 工作人员管理

3.1 按上述要求工作人员持证上岗；工作人员投入本项目服务前必须取得《健康证》；无任何犯罪记录；非广州市户籍人员需提供广州市居住证；上述工作人员所要求的证件复印件交管理方存档。

3.2 工作人员着装、仪容要求整洁整齐，上班穿工作服。

3.3 服务方雇佣的工作人员必须遵守国家劳动法规及广州市有关用工规定，并签订书面劳动或劳务合同。

4 服务方派驻的工作人员必须按照劳动部门的相关规定规范用工，按如发生劳资纠纷的与管理方无关。

5 管理方不提供服务方派驻的工作人员吃、住。

## 五、管理要求

### 1 供餐标准

1.1 员工餐应包括热菜、主食、汤，并提供豆浆、水果等，以粤菜为主，其余菜系为辅，当天午餐与晚餐的菜单不得重复。

1.2 员工餐出餐品种：

1.2.1 早餐：需提供当地常规品种的餐点（包括但不限于：酸奶、牛奶、包点、粥、粉、面、粗粮（玉米番薯等）、鸡蛋等早点）。

1.2.2 午餐：

1.2.2.1 中式套餐选择：【一份大荤（三选一或以上）、一份小荤（三选一或以上）、一份蔬菜】、汤（任饮）、米饭（任食）、水果/酸奶（二选一，每周提供三次）。

1.2.2.2 面条、面点套餐：炒面（粉）/汤面（粉）/拌面（粉）等、馄饨/水饺。

1.2.2.3 风味套餐：碟头饭、炒饭、粥等。

1.2.3 晚餐：

1.2.3.1 中式套餐选择：**【一份大荤(二选一)、一份小荤(二选一)、一份蔬菜】**、汤(任饮)、米饭(任食)。

1.3 员工餐每周 1 套菜单，逢周二提交下周的新菜单，原则上要求菜式应每周不重样，但热门主菜每周最多可出 2 次。每月创新及推出新菜 3 款以上（不得在现有菜式基础上仅更换部分原料作为新菜式）。

1.4 符合营养、卫生、安全标准，严格执行《中华人民共和国食品安全法》及相关餐饮行业的规定，建立健全卫生管理制度，坚决杜绝食物中毒事件及食品安全事故。

2 工作人员工资要求：服务方每月需提交发放工资清单、考勤记录、加班费清单等资料给管理方审核。服务方须每月 20 日前发放上月员工工资、津贴、补贴、加班费等薪酬，如有拖延或未能按照不低于工资清单金额发放，在下月考核评分中酌情扣分。服务方须保证遵循《劳动法》、《劳动合同法》的有关规定与员工建立劳动关系，不得低于广州市最低工资标准发放工资，服务方如故意降低员工工资，从中提取利润或用于公司管理支出，视为违约，管理方有权终止合同。服务方应妥善处理与员工的劳资纠纷，如因此影响管理方餐厅正常运营，管理方有权单方解除合同，并要求服务方赔偿相应损失。

3 人员管理要求：

3.1 本项目由服务方直接管理，不得转包、分包、挂靠等，须提供详细的人员配置优化方案、人员工资标准清单、各类费用标准明细等。

3.2 服务方为本项目所配备的管理人员应全职驻点服务，工作天数不少于法定工作天数，不得同时兼任其他项目的管理。

**六、 踏勘现场及联系方式：**

1 踏勘现场时间：2022 年 6 月 9~10 日；

2 联系人及联系方式：舒工 13699710689。

**七、 方案征集要求（应包含以下内容）**

- 1 服务方的背景介绍，包括但不限于公司简介、资质、成功案例等；
- 2 本项目的服务方案，包括但不限于工作人员配置方案、特色服务举措等；
- 3 本项目的服务费用方案，须包括各项费用的构成；
- 4 方案提交时间：2022年6月15日。

广州广日股份有限公司

2022年6月6日