

# 采购需求

## 1. 项目说明

1.1 本章内容是根据采购项目的实际需求制定的。

1.2 本项目共分为 1 个包进行采购。供应商所报价格应为含税全包价，包含提供相关服务的所有费用，合同存续期间采购人不额外支付任何费用。

## 2. 服务要求

### 2.1 项目描述

青岛国家质检中心基地职工餐厅位于崂山区科苑纬四路77号，主要为职工提供早餐、午餐餐饮服务，用餐实行半自助形式，根据采购人需求提供早餐、午餐餐饮服务（周一至周五，周六周日或节假日以及晚餐则根据采购人需要确定是否提供餐饮服务）。

#### 2.1.1 就餐人数及餐标

项目	就餐总人数	全年	早餐	午餐
		天数	餐标	餐标
职工食堂项目	约451	249天	7元/人	13元/人

(1) 早餐 (7:30-8:50): 汤粥食品不低于2种（其中周一、三、五汤粥食品不低于2种+奶），如：八宝粥、甜沫、小米粥、奶等；爽口小菜（咸菜）不低于3种，如：辣白菜、炆土豆丝、咸菜丝等；热炒菜1种，如炆炒大头菜、醋溜银芽等；粗粮不低于1种，如：地瓜、玉米、芋头等；中西面点不低于4种，如：油条、面条、蛋炒饭、包子、花卷、点心等并保证每人至少一个鸡蛋。

(2) 午餐 (11:30-12:30): 主荤菜不低于2种，包括肉类、海鲜各不低于1种（主荤菜种类应每天进行调节，每个种类每周不可重复出现两次以上，每天需保证每人每种主菜分别不少于100克。）；小荤菜不低于2种、素菜不低于2种；爽口小菜（咸菜）不低于1种；主食不低于4种（火烧、手抓饼、点心、馒头、花卷、米饭等）；粗粮不低于1种；汤粥不低于2种；水果或酸奶任选1种。

(3) 根据季节特点，适时推出当季特色餐每周不少于2次，如：排骨米饭、黄焖鸡米饭、麻辣烫、牛肉面、水饺等。

★本项目餐标统一执行早餐7元/人，午餐13元/人。餐标为入口食材费用，

不含税金、利润、人员工资及福利（保险）、运营管理等其他相关费用，纳入考核。

★**报价要求：**本项目预算为一年预算。供应商的报价应在早餐和午餐餐标费用的基础上，综合考虑税金、利润、人员工资及福利（保险）、运营管理等其他相关费用进行合理报价，分别报出单人的早餐报价和午餐报价，并暂按就餐总人数451人汇总出一年的合计报价。后期结算根据实际就餐人数并按照供应商的单人早餐和午餐的报价进行据实结算。餐费每2个月结算一次。

### 2.1.2服务内容

(1) 负责职工餐厅的食材采购、餐饮材料卸车、饭菜制作加工、分餐送餐、餐具回收和清洁、职工餐厅室内保洁（含卫生间）及污物无害排放等承包范围内的其他工作。

(2) 负责提供餐巾纸等餐饮物耗品和清洁用品。

(3) 负责餐厅区域人员管理、设施运行的安全。

(4) 负责食品卫生管理。

(5) 成交供应商负责全部原材料采购，严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，采购渠道应定期向采购人报备。对食物原材料的采购必须符合食品安全的有关要求，建立严格的索票索证制度。肉类符合检验检疫的要求，保证食材质量。农、副产品均不得提供转基因产品。

(6) 提前制订下一周菜食谱计划，于周四前提交采购人管理部门审批后实施。

(7) 有严格的食品验收、保管、领用手续。

(8) 随时统计每日就餐人数，对每日餐厅费用开支进行核算，向采购人提交统计报表，接受采购人监督、审核和整改要求。

(9) 为了保障临时及客饭供餐需要，供应商应当具备一餐40份及以上的突击供餐能力。

(10) 就餐人员因出差或谈话等原因错过用餐时间的人员提供加班餐。

(11) 采购人每两个月按照职工实际消费金额支付餐费。

### 2.2岗位人员配置及服务要求

本项目要求设置如下服务岗位：餐厅经理、厨师长、中餐厨师、冷荤厨师、

厨工、面点、切配、服务主管、服务员、洗刷兼保洁，供应商可根据自身情况确定团队人员人数，可以专人专岗，也可一人多岗，人数不少于10人。

工作人员的工资、社会保险及产生的其它相关费用全部由成交供应商负责，并按照标准及时发放。且人员工资不得低于企业所在地最低工资标准、社会保险不得低于企业所在地最低缴费基数。

### 2.2.1 人员配备标准

(1) 餐厅经理：大学专科以上学历，从事10年以上酒店（食堂）管理经验；身体健康无残疾；身体外露部分无纹身；普通话流利；口齿伶俐、表达清晰、思路敏捷；具有团队合作精神。精通对厨房、餐厅的灶具、厨具、食品、物资的使用管理和维修保养知识。熟知消防法，食品卫生法和食品卫生监督量化分级管理制度等。精通营养学知识，能够合理配餐，保障厨房正常运行，为就餐者提供卫生安全的食品。

(2) 厨师长：高中学历或同等文化以上程度，5年以上大型酒店（食堂）厨房管理经验，具有人社部颁发的高级或高级以上的职业资格证书（中式烹调师）了解并熟知后厨的基本工作流程，了解菜肴加工、切配、烹制制作技术，能适应各班工作。良好的沟通协调和团队领导能力。具有较强的菜品创新能力。工作态度严谨，组织和带教能力强。主厨需组织能力强，个人技术好。

(3) 厨师：高中学历或同等文化以上程度，5年以上酒店（食堂）厨房工作经验，具有人社部颁发的中级或中级以上的职业资格证书（中式烹调师）。

(4) 面点：高中学历或同等文化以上程度5年以上酒店（食堂）厨房工作经验，具有人社部颁发的高级或高级以上的职业资格证书（中式面点师）。

(5) 切配：高中学历或同等文化以上程度3年以上酒店（食堂）厨房工作经验，具有人社部颁发的中级或中级以上的职业资格证书（中式烹调师）。

(6) 服务员：50岁以下女性，初中文化以上学历，身体健康，相貌端正，普通话标准，礼仪得体；具有踏实勤奋的工作态度和纪律意识、团队意识强；踏实肯干、能够吃苦耐劳、注重基本的礼貌礼仪。

### 2.2.2 人员的工作要求

员工要身体健康，岗前对所有人员进行体检，然后按有关规定，定期和不定期进行体检，持有效健康证并统一着装上岗，聘用人员需采购人审核同意。员工

在工作期间患有传染疾病的应立即调离餐饮工作岗位。保证食堂清洁、食品卫生、餐具清洁及消毒，建立餐厅卫生工作自查记录，并做好食品留样工作。餐厅无尘土、杂物、污渍、油迹、异味，玻璃明亮，卫生日清日洁，垃圾不过夜，每周至少一次大清扫。食品加工必须按程序进行，加工制作程序必须保证卫生洁净，加工食品做到：保熟、保温（热饭、热菜）、保证卫生。

（1）保证早餐、午餐的准时供应，控制主、副食品的质量标准，并认真管理、保证餐厅正常运转。

（2）执行《食品卫生法》，增强饮食卫生、环境卫生、个人卫生观念，督促餐厅人员搞好卫生，并认真检查，作好记录。

（3）增强安全意识，确保食品在贮藏、烹制、分发各环节符合《食品卫生法》有关要求。控制各类安全事故的发生。

（4）菜色香味搭配适宜，饭菜质量符合大众口味，能经常主动征求和听取职工意见和建议，对意见和建议能虚心听取和接受，不断改进食堂工作。

（5）严格按照《食品卫生法》标准对餐饮具及时消毒，并随时接受采购人随机检查，每餐饮食应做48小时备份备查。

（6）农药残留超标的食品原料禁止使用。

（7）餐饮公司提前一周为采购人提供下周食谱并在餐厅进行公示（每周内午餐主菜不得重样），严格执行青岛市菜篮子工程及阳光采购规定。猪、牛、羊、鸡等肉制品以及米、面、食用油、豆制品、盐、调味品等选用知名品牌产品，蔬菜采购按照青岛市相关规定选用绿色产品，保证海鲜新鲜，每周对食材采购的渠道、品牌、质量等内容进行公示。

（8）做好餐饮设备维护、保养，发生人为损坏，查明原因，如果系餐饮公司原因照价赔偿或恢复原样。

（9）根据采购人要求，做好服务保障及其他工作。

（10）餐厨废弃物清运及处理年费用由供应商支付。

（11）采购人提供场所，水、电费由采购人承担，天然气费用由成交供应商承担。严禁利用采购人资源对外开展食品加工业务。

### 2.2.3 其他要求

（1）成交供应商单位负责人须担任餐厅经营许可证法人。

（2）采购人为成交供应商提供餐饮过程中所需要的各种机械、器具、水、

电及煤制气。餐饮所需各种原材料及副食材料均由成交供应商负责。

(3) 食堂所售商品价格不超过市场平均价格的110%，纳入考核。

(4) 成交供应商工作人员在服务过程发生违法、违规行为的，所造成一切后果及损失，由成交供应商承担责任和负责赔偿。

(5) 采购人、成交供应商共同制定餐饮管理制度，采取日清、月结、年度总结方式共同管理，即每日每项工作有专人负责。

(6) 餐饮公司单位人员就餐由成交供应商负责。工作人员的工资、劳动保障及产生的其它相关问题全部由成交供应商负责。

(7) 因成交供应商管理失职或工作失误造成食品卫生安全、消防安全等安全事故，由成交供应商承担相应责任，并按照国家相关法律法规追究责任人责任。

(8) 一旦中标，成交供应商不得随意更换团队人员，如需更换必须向采购人报备同意后进行。

(9) 成交供应商须根据采购人要求提供公务办公用餐。

(10) 一旦中标，成交供应商根据采购人要求，服务于采购人指定的其他区域食堂（如崂山区深圳路173号职工食堂，餐标、结算方式、考核标准等同本项目）。

#### 2.2.4 应急保障要求

(1) 供应商须针对本项目制定停水、停电、停气等情况下的紧急供餐方案。

(2) 供应商须针对本项目制定发生疑似食物中毒的情况下的紧急供餐保障方案。

(3) 供应商须针对本项目制定如遇重大疫情下的紧急供餐保障方案。

(4) 供应商须针对本项目制定采购人临时性就餐人员增加的应急预案。

(5) 供应商须投餐饮场所责任险及公众责任险。

### 2.3 考核

采购人成立职工监督小组，对伙食情况进行监督，以保证职工就餐的质量和卫生。

#### (一) 试用期考核

合同签订后，前3个月为试用期，试用期结束前由职工监督小组进行试用期考核。若乙方没有通过考核，甲方有权终止合同，另行组织采购。新供应商进驻前，乙方须无条件继续履行合同义务。

## （二）日常考核

（1）本项目食堂发生经市场监督管理局确认的食物中毒的，除承担一切责任外，甲方可对乙方处以不低于人民币20000元/次的扣款。

（2）发现未办理健康证即上岗者，甲方可从合同款中直接扣除人民币500元/人。

（3）发现一次使用剩菜剩饭、使用变质原材料或原材料性状不良、食品有异物等情形的，甲方可从当月合同款中直接扣除人民币500元/次。

（4）工作期间禁止抽烟、喝酒、会客、旷工，一经发现甲方可从合同款中直接扣除人民币500元/次。

（5）非经甲方同意，乙方不得更换项目主管（项目经理）如果乙方需要更换，应至少提前十（10）日以书面形式通知甲方，并征得甲方同意，对于未经甲方同意随意更换负责人的行为，甲方对乙方处以10000元/次的扣款。

（6）乙方委派的服务人员非经甲方同意不得随意更换，非经甲方同意的人员不得参与服务工作，如有违反，甲方对乙方处以800元/人次的扣款。

（7）服务期内，乙方发生安全生产事故的，甲方可直接从合同款中扣除人民币10000元/次。

（8）发生因乙方原因导致的送餐延误，延误1小时，甲方可直接从合同款中扣除人民币200元/次；延误时间超过1小时，甲方可直接从当月合同款中扣除人民币500元/次。

（9）甲方可随时检查乙方应急预案、食品安全制度建设情况，如未符合甲方要求，限期整改，超过整改期限仍未达到整改要求的，直接扣除人民币1000元。

（10）若乙方所售商品价格超过市场平均价格的10%，按照超出金额的3倍赔偿给购买者。

（11）因餐食质量安全、服务质量等问题造成甲方职工投诉，经调查情况属实的，甲方可根据情节严重程度对乙方处以100-1000元/次的扣款。

（12）原则上服务期为三年，合同期为一年。招标人有权根据上一年度服务情况决定是否续签下一年度合同。

## 2.4 双方权利义务

(1) 甲方负责提供完好条件的食堂设备、设施，托管经营交接时，经双方签字确认后，交由乙方保管使用。甲方负责联系设备厂家对厨房设备进行正常的维修保养。本合同终止时，甲乙双方进行设备和用具清点，如数量发生不符或非正常损坏，乙方应予以折旧赔偿。

(2) 甲方有权对乙方的人员安排、食堂员工健康证的办理、配菜烹饪方法、营养搭配、卫生状况及服务质量等各项工作进行全面检查监督。乙方必须接受甲方的检查监督和整改要求，不断提高服务与现场管理水平。

(3) 甲方有权对乙方经营的饮食进行定期或不定期检查，严禁出售任何有问题的饮食（如过期、有毒、发霉、变质的饮食）。

(4) 甲方有权对乙方的经营与管理进行监督和检查，提出合理的整改意见，乙方必须予以配合。

(5) 甲方有权根据乙方食堂工作情况和就餐人员意见，与乙方协商变更服务方式改善食堂管理。

(6) 甲方对乙方所派劳务人员在食堂供餐工作中的错误行为有权批评并加以制止，并有权向乙方提出更换表现欠佳人员，乙方须按照甲方要求处罚直至更换涉事人员。

(7) 如因乙方提供的饭菜质量问题造成3人及以上的食物中毒或其他食品安全、供餐质量等方面有明显不达标或重大工作失误等，甲方有权单方终止双方合同，由此造成的损失由乙方承担。

(8) 甲方无偿向乙方提供现有食堂及其设备设施供乙方使用。食堂设备需要维修时，由甲方负责通知并监督厂家进行维修。

(9) 乙方工作人员在工作期间所出意外及伤亡问题由乙方承担一切责任。

(10) 为营造良好的就餐氛围，使乙方员工更好的为甲方员工提供服务，甲方应负责并协助乙方维持良好的食堂就餐秩序，提高食堂用餐的管理效能。甲方做好指导和协调工作，为乙方提供必要的保障和服务。

(11) 配送餐所用车辆、餐具、保温周转箱等由乙方提供。

(12) 甲方将餐厅用具一次性配齐，并负责后续损耗及补充部分。

### 3. 商务条件

#### ★3.1 服务期限

本项目服务期为叁年，合同每年一签，采购人有权根据上一年度服务情况决定是否续签下一年度合同。

#### 3.2 服务地点

采购人指定地点（崂山区科苑纬四路 77 号）。

#### ★3.3 付款方式

合同签订后，每两个月，根据实际就餐消费额度按实结算。

#### 3.4 服务保障

项目服务期间，采购人如遇到问题，随时可以从成交供应商得到电话支持与帮助。成交供应商需指定一名主要联系人与采购人联系。若成交供应商指定联系人如果因特殊原因离职或更换电话，及时通知采购人，并指定合格的接替人员。

注：上述要求以及标注中：

带“★”条款为实质性条款，供应商必须按照磋商文件的要求做出实质性响应。