

采购需求书

供应商须对本项目的服务内容进行整体响应，任何只对其中一部分服务内容进行的响应都被视为无效响应。

一、项目一览表

采购内容	数量	服务期	最高限价
汕头市生态环境局金平分局 2024年食堂外包服务	1项	自合同签订之日起 1 年	人民币 155000.00 元

二、项目基本概况：

- (一) 项目介绍
- 金平分局 2023 年度食堂服务外包合同已到期，为保障干部职工日常工作期间用餐需求，做好干部职工后勤服务，根据分局实际情况，拟继续向社会力量购买食堂服务外包项目。
- (二) 项目所依据及参考的标准
- 1、《中华人民共和国食品安全法》
 - 2、《中华人民共和国安全生产法》
 - 3、《食品卫生法》
 - 4、《餐饮业食品卫生管理办法》
 - 5、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》
- (三) 项目采购范围：汕头市生态环境局金平分局 2024 年食堂外包服务
- (四) 项目合同服务期限及进度要求：自合同签订之日起 1 年

三、项目服务内容：

- (一)食堂服务计划
- 安排 1 名服务人员提供用餐服务。
- 1、就餐人员:长平路 47 号办公大楼全体工作人员及大楼物业管理人员，就餐人数:早餐约为 25 人左右，中餐约 35 人左右，晚餐按实际上班人数计算(伙食费结算以当月实际就餐人数为准)。
- 2、食堂餐费及供餐时间
- (1) 餐费参考标准：
- 早餐：5 元/人（个人支付 1 元，财政经费支付 4 元）；
- 午餐：15 元/人（个人支付 3 元，财政经费支付 12 元）保证 4 菜一汤、荤素搭配，由厨师根据市场情况安排菜肴品种，尽量减少重复）；

晚餐、周末及节假日按实际工作需要安排，费用另计。

（2）供餐时间：每周一至周五的早餐和午餐，晚餐、周末及节假日按实际工作需要安排。（食堂就餐时间如需要调整及节假日如需用餐，时间由采购人确定并告知成交人。）

（3）人工成本：4280 元/月(含服务人员工资及养老、工伤、失业、生育等社会保险费用和每年进行的常规体检费用)，其中每月暂扣 300.00 元作为服务质量合格保证金，服务结束后经采购人考核合格一次性支付。

（二）食堂食材采购服务计划：

- 1、 食材的采购由中标供应商负责；
- 2、 中标供应商需与采购人协商用餐标准及菜谱；
- 3、 中标供应商根据常用食材和消耗品规定规格并按照要求的规格对食材进行验收、抽检；采购人有权定期抽检食材。

（三）食品质量的基本检查

1、食品应清洁，并符合企业相关验收标准；食品应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象；对温度有要求的食品应确定食品的温度与包装上指示温度一致。

2、食品到达目的地时外包装完整。冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。

3、对食品检查如下：

（1）中标供应商供应的食品必须符合食品卫生要求及国家有关标准，如无标准，按行业规范。中标供应商采购生产、经营证明文件须齐备，明确食品来源，并具有检验合格证明。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。禁止采购超过保质期限的食品。

（2）食品包装必须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和QS 认证等。

（3）对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，退货前应实行留板备案。

（4）中标供应商所提供的食品必须取样保留24小时，且中标供应商所供应的全部蔬菜应有检测报告和检测记录。采购人可不定时组织人员在使用前对蔬菜进行农药残留检测，如检测不合格则不能使用，所需检测和取样保留的试纸、药品等由中标供应商提供及承担费用。

（四）安全卫生要求

1、中标供应商须严格遵守消防安全、食品卫生安全等法律法规，对合作责任区内的消

防安全、生产安全、食品卫生安全等负责，并制定安全制度、相关应急预案和签订相关安全责任书。

2、中标供应商须做好食堂区域内（包括操作区和就餐区）的卫生，并根据政府和采购人的相关规定做好“门前三包”。

3、中标供应商须严格遵守饮食从业人员关于健康卫生的相关规定。

4、中标供应商必须主动接受食品药品监督、卫生、消防、卫生等部门监督检查，服从采购人的监管质询。

四、其他服务要求

（一）采购人提供工作场所及食堂全套炊具，并负责提供水、电、煤气，定点购买大米、食用油。

（二）采购人有权对成交人的经营管理进行检查、监督，如卫生食品安全、治安、消防等。

（三）采购人每季度进行一次全体人员意见征询，连续两次满意度不足 60%的，采购人有权力提出合同变更。

（四）成交人负责食堂采购和每日食谱安排。食品采购必须保证肉菜的清洁、卫生、新鲜、不发霉变质，确保冰冻食品的卫生和合理使用，坚决杜绝食品的长时间积压和浪费现象。

（五）成交人须承诺并保证身体健康，向采购人提供健康检查报告和从事餐饮业的健康证明，做到每年进行一次常规体检。

（六）成交人要经常保持厨房、食堂和食品的清洁卫生，特别要防止食物中毒事故的发生，做到炊具、碗筷常消毒，每周不少于一次对冰柜、冰箱的清理，餐厅内无蚊蝇、蟑螂。蔬菜清洗要彻底干净，叶菜要浸泡 1 小时后再用清水冲洗 2 遍以上；瓜果要去皮洗净，不能留有沙、虫及其它杂质。工作时要注意个人卫生，勤洗手，勤换工作服；地板要每天一清洗。一旦发生食物中毒事故，经卫生部门审查后确系成交人责任，则采购人有权追究成交人的责任。

（七）成交人须学习业务技术，不断提高烹饪水平，经常变换菜的花色品种或一菜多做、花样常新，保证提供美味可口的菜肴。

（八）成交人应服从采购人管理与安排，严格遵守国家的法律法规和采购人制定的食堂管理制度；严格执行食堂操作规程，若因违规操作导致工伤或安全事故，责任由成交人自己承担。

（九）成交人要加强食堂安全管理，爱护采购人财产，每天食堂卫生打扫清洗完后离开时要注意关门上锁，防止炊具丢失和刀具失控。煤气房要经常上锁，要注意节约用水、用电、

用气,用餐后要及时关闭空调机、电磁炉等电器设备电源,尽量按计划采购食品、量米下锅,避免浪费。

五、结算方式

结算方式: 餐费按实际用餐人次每月核算。

付款方式: 付款方式为每月一结。成交人按月统计当月用餐人数并核算餐费,开具发票附用餐统计表向采购人收取相关费用。采购人于次月 10 日前支付上月食堂费用。第三方服务单位外派驻大楼工作人员的餐费,由成交人向第三方服务单位收取。