

# 大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营项目

## 补充文件

采购单位：上海市宝山区大场镇社区事务受理服务中心

采购代理单位：上海宝信建设咨询股份有限公司

# 大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目补充文件

一、对招标文件的采购需求、报价明细表等进行更正，详见附件内容：

## 1、采购需求

### 第四章 采购需求

类别	要求内容
项目名称	上海市宝山区大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目
最高限价	4154580元，超过此限价的响应文件将作无效响应处理。
服务期限	12个月。续期24个月。本次招标采取一次采购三年享用，分年签订合同。每年结束后由采购方对中标方的工作进行考核，考核合格后签订次年合同，次年签订的采购合同价原则上不得高于第一次采购确定的合同价格。如年度考核未通过或项目内容及价格变动较大的（超过原合同采购金额10%），应重新进行政府采购。
付款方式	按季度结算。第二季度第一个月结算上一个季度费用，中标方将上一季度送餐情况报采购方指定管理人员审核，同意后方开具发票。采购方在收到中标方开具的发票且在采购方完成相关支付流程后15个工作日内付款。
交付地址	上海市宝山区沪太路2518号
转让与分包	本项目合同不得转让与分包。

#### 一、项目背景

现场烧制，以保障食堂餐饮服务对餐饮服务需求、满足就餐员工对餐饮服务不断增长的需要为关注焦点，将采购方每项餐饮服务要求纳入餐饮服务管理体系之中，致力于服务要求的达成。

## 二、项目概况

大场镇社区事务受理服务中心食堂委托运营管理项目，日均用餐人数约340人次的餐饮服务。

1. 整体服务时间。周一至周日（含双休日及节假日），工作餐；加班餐，按实际情况另行通知。

2. 固定餐饮服务。早餐7:30至8:20；午餐11:00至12:30。

3. 用餐人数：全年早餐约38955客；全年午餐约93890客（含节假日前自助餐2310客）。

4. 早餐餐费标准为12元/客，有a套面食类和b套点心类可选；午餐及会务客饭餐费标准为39元/客，二荤二素一汤另搭配粗粮、酸奶、水果，有a、b二类套餐可选；节假日前自助餐标准为50元/客。

## 三、服务要求

### 1. 总体要求：

（1）中标方按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前15分钟布置完毕，如变更或因其他情况不能准时开餐，中标方应提前通知采购方，并留有充分时间做出补救。

（2）中标方合理安排供餐量，及时准确进行分餐，不可出现用餐人员等候拥挤混乱现象。

（3）当采购方增加或减少餐费标准时，中标方应在采购方指定的时间内对饭菜做出调整，调整前必须提前制定出方案，经采购方审核、确认、批准后方可实施。

（4）遇传统节日，中标方应供应节日点心（如月饼、粽子、重阳糕等）。

（5）除上述日常餐饮服务外，若采购方要求提供加班餐等餐饮服务，采购方将相关要求提前1个工作日通知中标方，中标方需完成相关任务。

### 2. 早餐服务：

每天面食类不少于2种，中西式面点不少于3种，开胃菜不少于2种。品种须做到1周内不重复。

### 3. 午餐服务：

每天4个荤菜（四选二），荤不低于90%；4个素菜（四选二）；1个炖汤品种，1份粗粮，1份酸奶及1份水果。菜品须做到2周内不重复，蔬果品种须做到1周内不重复。

## 四、双方权利义务

### （一）采购方权利义务

1. 提供水、电、煤、供餐场所、厨房场地及现有的厨房设施设备、餐具、器皿、物品，如有需要新添置的设施设备，由中标方自行采购并进行日常维护。经营场地及空调设备的日常维护维修由采购方负责（中标方使用不当或人为损害除外）

2. 每月听取中标方管理工作情况，提出提高服务质量的建议和方案。

3. 可对中标方的人员健康证、采购的食品原料、卫生情况等进行抽查。

### （二）中标方权利义务

1. **整体费用：**中标方自行承担每月水、电、煤等经营能耗费用，日常营运相关的设备采购、维护费用，清洁等耗材费用，废油、餐余垃圾等费用及中标方工作人员相关费用。

2. **设施设备：**采购方提供的所有厨房设备、通讯设备和消防器材等设施需要开具清单，要求中标方（经理）必须签收后，方可使用；中标方不得转移采购方提供的设备。厨房设施设备日常使用过程中的维护由中标方负责。

3. **人员管理：**中标方应对进驻人员在技能、健康等方面进行挑选和把关，并组织正规培训，未办好健康证的员工不得进入食堂；在人员结构、数量上，中标方应当保证服务质量，配足配强工作人员。

4. **安全生产：**根据国家相关法律、法规，中标方对食品安全、生产安全、

消防安全等工作具有完备有效的可操作的制度，防火、防盗、防毒、防燃气泄漏、防虫害，有安全生产应急预案，凡因违章操作等造成的事故责任，均由中标方负责。

#### **5. 食品安全：**

(1) 根据《食品卫生法》的有关规定，全面负责食堂各项安全、卫生工作，接受市场监督管理等部门的监管。

(2) 制作的食品必须符合国家的食品卫生标准，按规定留样，杜绝食物中毒事件的发生。

(3) 全面负责食堂环境、设备、餐具的清洗及消毒工作，并作好相关的记录。

**6. 原材料管理：**在原材料采购中，要保证从正规渠道购进，并经国家食品检验检疫部门检验合格的。

**7. 监督管理：**应接受采购方的监督检查，并在规定的时间内，答复采购方提出的意见和要求；同时中标方应保证有一名管理人员同采购方保持联络。

**8. 节能减排：**中标方应合理使用水、电、气能源，严禁浪费。

#### 五、费用结算

餐费按季度结算，每季度按实际用餐客数结算。

#### 六、考核管理

1. 采购方每季度开展一次食堂满意率测评，中标方认真听取就餐人员对食堂工作的意见、建议，提高食堂餐饮水平。

2. 发生下列问题，采购方有权单方面终止合同：

(1) 中标方存在食品安全不达标、未按时送餐、擅自减少服务内容等情形，采购方通知整改后，拒不整改的。

(2) 中标方因日常管理松懈造成食物中毒、卫生检查不合格等重大事故的。

。

- (3) 中标方未经采购方书面同意擅自转包或分包的。
- (4) 中标方被吊销执照等丧失餐饮经营资质的。
- (5) 采购方因搬迁、停业、不可抗力等导致业务调整的。

2、报价明细表

附件四

报价明细表

序号	用餐时间	用餐客数	单价（元）	合计（元）
1	早餐	38955		
2	中餐	91580		
3	节假日前自助餐	2310		
总计（元）				
其中绿色采购报价（元）				

投标人授权代表签字： \_\_\_\_\_

投标人（公章）： \_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

二、投标截止时间(开标时间)延期为：2025年9月22日09:30:00。

其他内容不变。