

# 采购需求书

## 一、项目名称

食堂餐饮服务

## 二、项目实施地点

三林镇人民政府（凌兆路 585 号）、永泰路 50 号

## 三、项目背景与现状

上海市浦东新区三林镇人民政府下属两个餐厅分别为三林镇人民政府食堂及永泰路 50 号食堂。食堂均配有齐全的厨房加工、烹饪、冷藏、洗涤设施。

## 四、项目目标

为三林镇人民政府及永泰路 50 号工作人员提供餐饮服务。

## 五、采购标的的数量

2021-2022 年度餐饮服务项目，本项目总工作时长为：43848 小时。

## 六、项目采购范围与服务内容

**1. 三林镇人民政府食堂就餐需求为：**周一至周五每日供应早餐、午餐。

早餐供应时间：7:30-9:00；

午餐供应时间：11:00-13:00；

早餐用餐标准：“零点自选”形式，约 200 人在 1 个餐厅就餐。

供应品种：点心、粥类、面食、饮品四大类、约 13 个餐品。

午餐用餐标准：“零点自选”形式，约 350 人用餐。自助餐形式，约 50 人用餐。

供应品种：荤菜、半荤、素菜、主食、面食、咸汤、水果等十大类，约 20 个餐品。

**2. 永泰路 50 号食堂就餐需求为：**周一至周五每日供应午餐。

午餐供应时间：11:00-13:00。

午餐用餐标准：“零点自选”形式，约 50 人用餐。

供应品种：荤菜、半荤、素菜、主食、水果等，约 8 个餐品。

提供会务接待用餐服务。根据餐前菜单供应规格品种数量选定，提供不同规格的会务招待服务，并配备相应的服务人员，服务费用另计。

## 七、项目期限

服务期限 12 个月，具体以合同签订日期为准。

## 八、结算原则和支付方式

### 1. 结算原则：

1) 成交价包括项目采购范围以及服务要求确定的内容，并达到采购人认可的效果所需的劳务、材料、补贴、管理、应急、风险防控、税费等费用，以及合同明示或暗示的所有责任、义务和一般风险等费用。

2) 在项目实施期内，对于政策调整因素、人工价格上涨以及可能存在的其它任何风险因素，供应商应自行考虑，在合同履约期内，成交价不作调整，如合同另有约定除外。响应报价中供应商应考虑本项目可能存在的风险因素。采购人不会因成交供应商在响应报价时的遗漏和疏忽而调整服务经费，也不能免除成交供应商在项目内容和范围内的任何责任。

### 2. 支付方式：

每三个月支付一次，先做后付，结合考核结果核算支付。

## 九、服务及作业标准、要求

### （一）食品卫生需求

根据《食品安全法》等相关法律法规的规定，成交供应商全面负责食堂各项卫生工作，达到有关规定要求，接受相关部门的监管。

1. 所有工作人员必须严格执行《食品安全法》和有关的卫生管理制度，保持个人卫生，制作、供应食品时，按规范的程序操作。

2. 食物的原材料和消耗材料必须符合卫生标准。

3. 制作的食品必须符合国家的食品卫生标准，按照 HACCP 的质量标准操作，每天提供的食品必须专人负责留样 48 小时，并作好记录以备查验。

4. 全面负责餐厅与厨房区域的环境卫生，设备、餐具的清洗消毒由专人负责，并作好相关的记录。

5. 必须对员工加强管理，严格执行各项卫生管理制度，杜绝食物中毒事件的发生，如因成交供应商过失造成就餐人员食物中毒或其他管理饮食事故（经市（区）食品药品监督部门确认的食物中毒），责任均由成交供应商负责。

### （二）食材采购

1. 食堂所用食材及原辅料由成交供应商进行统一采购及配送。食材及原辅料不包含本次响应总价中，由成交供应商采购后，采购人每月与成交供应商按实结算。

2. 食堂的项目经理或厨师长将对每日采购送达的食材进行验收,并将验收结果告知采购人,如发现送达食堂的食材原料品相、品质不符合要求的将拒收并向采购部门申请重新配送确保正常供餐。

### (三) 成本控制及管理需求

食堂经营以不盈利为原则,确保广大就餐者吃得物有所值。

1. 日常用餐及公务用餐供应菜肴、饮料、点心和水果,毛利率为0。

2. 可能出现公务用餐菜肴等毛利率为0,服务费另计。

3. 成本控制原则:先算后投料,收支平衡,略有节余。节余调剂员工伙食。

4. 价格制定的原则:销售价格=原料价格+调料价格。销售价格中还应当包括原料损耗和计入成本的就餐辅助必需品等费用。餐厅提供的自选调料计入伙食成本。

### (四) 人员配备需求

1. 在人员政治素质方面,成交供应商选派人员必须具备“两证”(健康证、身份证),成交供应商必须对选派人员身份和背景逐个进行审核,并在审核合格的基础上,将相关资料交采购人审核,对有不良记录者不得派驻。

2. 在人员业务素质上,要求进驻人员包含:厨师长兼项目经理(有三年以上、300人左右规模餐饮服务管理经验,高级及以上厨师证,无不良记录)、厨师(中级及以上厨师证)、点心师(中级及以上点心师证)、切配、仓管兼收银、勤杂等岗位,并对全部员工组织正规培训保证服务质量,配足配强工作人员,确保食堂厨师队伍的技术水准。

3. 厨师长可根据业主需求进行定期轮换。

4. 厨师的工作调动应事先协商经采购人同意,其他人员的调整应及时通报采购人。采购人对派出人员的工作人员认为其不适应在食堂工作的,应书面提出,成交供应商应在接到书面通知一周内予以调整。

5. 派出人员,必须经一年一次体检合格后方能上岗。必须遵守采购人各项规章制度,如有违反,采购人有权要求成交供应商更换人员。

6. 派出人员应做到文明服务,礼貌待人,积极主动,热情周到。定期听取用餐人员的意见,定期召开会议,商讨餐厅工作,改进服务质量。按时开饭,做到热菜、热饭、热汤,饭菜新鲜可口。

## 十、服务方式

1. 供应商的服务方式为“清包”。“清包”的含义是指：按双方约定的管理服务人数，采购人每季度向成交供应商支付管理服务费。合约期内的低值易耗品由成交供应商负责。

2. 成交供应商服务过程中必备的设备、工具、办公场所及必需的用品由采购人提供，水电等能耗、设备运转过程中所发生的维修、保养、改造、更新等费用由采购人承担。

### 十一、验收及考核要求、标准

1. 每季度评估成交供应商提供的管理服务质量，听取服务方餐厅管理工作情况，提出提高餐厅服务质量的建议和方法。

2. 每季度组织一次书面考核评估工作，评分达到 80 分以上为合格、低于 80 分为不合格。

3. 如考核评分不合格，由采购人责令整改，并只支付当期服务费用的 90%。

#### 考核评估表

考核日期：

服务质量考核评价标准						
序号	项目	评价内容	满分	评分标准	评分	备注
1	服务行为	1. 按规定穿戴工作服帽、注意个人卫生、文明礼貌、禁止吸烟、服务态度。	10	发现一项不符合规定，扣 2 分。		
2	厨房管理	1. 厨房内部环境卫生、标识齐全、垃圾分类、灭四害。	10	发现一项不符合规定，扣 2.5 分。		
		2. 熟食间二次更衣、留样工作、消毒水、添加剂保管。	10	发现一项不符合规定，扣 2.5 分。		
		3. 厨房内橱柜、物品收纳、厨房用具、刀具摆放规范。	10	发现一项不符合规定，扣 2.5 分。		
		4. 厨房货梯卫生、冰箱卫生、冰箱储存合理、厨房办公室卫生。	10	发现一项不符合规定，扣 2.5 分。		

3	原材料管理	1. 仓库整体卫生、物品摆放、贮存物品合理。	10	发现一项不符合规定，扣 3 分。		
		2. 原材料验收情况、索票索证、物品先进先出、账目条理清楚。	10	发现一项不符合规定，扣 2.5 分。		
4	餐厅环境	1. 餐厅环境卫生、餐具卫生、售餐区域卫生。	10	发现一项不符合规定，扣 3 分。		
5	饭菜质量	1. 公示菜谱价格、菜肴搭配、供应品种、保暖等。	10	发现一项不符合规定，扣 2.5 分。		
6	其他	1. 宴会服务、台账管理、应急管理。	10	发现一项不符合规定，扣 3 分。		
合计						

## 十二、现场踏勘

本项目由供应商自行踏勘。供应商在取得磋商文件后可前往项目现场踏勘以了解任何足以影响响应报价、编制响应文件和签署合同所需了解的全部信息。一经成交，不得以不完全了解现场情况为借口，而提出延长合同期和提高合同价等要求。供应商应自行承担现场踏勘的责任和风险，踏勘现场的费用由供应商自行承担。

## 十三、报价须知

本项目响应报价（即响应总价）应包括磋商文件承包范围内的全部工作内容，以及为完成项目服务内容与要求而发生的辅助性、配合性的相关费用，并且充分考虑合同包含的责任、义务和一般风险等各项全部费用。

响应报价应将所有工作内容考虑在内，如有漏项或缺项，均属于供应商的风险，其费用视作已分配在报价明细表内单价或总价之中。

供应商应考虑本项目可能存在的其他任何风险因素，包括政策性调价、人工和材料成本增涨、因设备使用年限增长引起的维修成本增加和效能衰减等。