

采购内容及要求

一、项目概况

1. 本次采购项目为龙岩市气象局食堂劳务服务项目。服务项目提供约 80 人(含龙岩市气象、新罗区气象局、龙岩市防雷中心、龙岩华云科技发展有限公司)职工工作餐、临时用餐、公务接待餐、材料采购、厨房、餐厅及食堂所在楼层卫生管理等,不得对外营业。

2. 本项目采用比价方式确定服务候选人。服务期内连续三个月测评得分均少于 70 分,业主有权解除合同。

3. 项目位于龙岩市曹溪南路 119 号龙岩市防灾中心大楼二层,面积约 360 平方米,配有厨房、餐厅、包厢、餐具及设施设备。

二、基本要求

1. 熟悉餐饮卫生、防疫等相关法规知识并具备健全的食堂管理规章制度;有立足于为企事业单位职工餐饮提供优质服务的思想。

2. 必须拥护中国共产党的领导,忠于中华人民共和国宪法,热爱社会主义,热爱人民。中标人遵守招标方各项规章制度,诚信经营(无不良经营记录)。中标人员工不能纹身,男员工不得染发、烫发、留长发,品行端正无受过刑事处罚。

3. 具有良好的社会信誉,近三年内餐饮经营中无任何食品卫生安全事故、消防安全事故。

三、服务内容

1. 负责食堂的日常管理运作

负责食堂区域内的卫生清洁(含垃圾分类及清运)、用餐服务、食品安全、食品保存、安全防范、人员管理(人员招聘、考

勤绩效、工资福利、服装、社保、意外险、住宿、健康证、降温费、税费)等服务人员相关经济及安全责任。

2. 负责原材料采购

购方职工工作餐采用登记用餐制。服务方提前一周提供菜谱供采购方员工订餐。提前一天按照用餐人数开单采购，并根据采购方提出的菜品质量和花样品种要求制作菜品。

3. 负责餐品加工制作

负责职工工作日期间早餐、午餐、晚餐、临时加班餐、应急响应、特别工作状态值班用餐、预约会议餐、公务接待餐以及每周2次面食、煮食等菜品等。具体要求如下：

(1) 职工工作餐

早餐：供应稀饭、粉面、地方特色小吃、馒头、包子、油条、鸡蛋、蛋糕、豆浆等主食及配菜，花色应保证多样。

所提供的馒头、包子、豆浆、稀饭、鸡蛋及小菜等食品均必须在采购人所提供的场所内自行加工(除榨菜、萝卜干等部分小菜外)，未经采购人书面同意不得外购；其中馒头、包子等面点须由具有面点制作经验的师傅现场制作。

午餐：应安排荤菜、半荤菜、素菜不少于6种、炖汤不少于2种及一种例汤(不限量)，其中荤菜不少于2种，半荤不少于2种。

晚餐：提供套餐、炒菜、炖汤或例汤、特色小吃等。

(2) 公务接待餐

根据办公室事前通知的要求安排，应由具有三级以上厨师证的厨师及其他经过相关专业培训、有一定经验的客餐服务人员承办，以保证服务质量。

(3) 特殊情况用餐

临时加班餐、应急响应、特别工作状态值班用餐、预约会议餐等根据用餐人员安排工作人员到岗。

(4) 特色菜品

根据职工需求，每周提供两次面点、煮食、地方特色小吃等特色菜品。

4. 菜品定价要求

原材料由服务方负责采购。菜品价格由服务方根据用餐人数、原材料采购金额进行分析定价并报采购方审定。服务方需提供每日实际采购清单（含数量、单价、总价），每月月底整理本月台账，汇总全部采购金额，供采购方抽查，并作为菜价调整依据。如中途因市场物价变动需调整菜品价格的，由服务方申报采购方审定。

四、服务要求

1. 服务时间：工作日供餐时间约为早餐 7: 30-8: 10；午餐 11: 50-13: 00；晚餐 17: 30-19: 00；非工作日加班供餐，根据招标人具体加班时间，提供餐饮保障；会议招待供餐，根据招标人会议、接待用餐实际要求及标准进行餐饮保障。服务方应保障就餐人员需求、准时开饭，免费提供餐具。

2. 人员配置要求：本项目须指派厨师长(兼食堂负责人)1名，帮厨(兼面点师)1名，服务/保洁员 1-2 名，配置人数 3-4 人的服务团队，要求所有人员必须持健康证上岗，厨师需持从业资格证书上岗，厨师技术人员须在 55 周岁以下，服务保洁人员均在 55 周岁以下，实际用工出现越龄人员扣除此岗位人员工资，直到按年龄要求岗位人员调整到位为止。

3. 管理要求。

(1) 服务方必须严格遵守食堂、集体用餐卫生管理规定及采购人食堂管理相关制度，采购人将随时对服务方提供的主、副食品质量、环境卫生及食品安全等工作进行检查、监督，服务方应积极配合检查监督，并按约定进行处罚。

(2) 按照要求负责每日采购新鲜食材，提供送货清单、整理台帐，接受定期或不定期质量、数量检查。不得采购、加工、销售不符合国家卫生防疫标准和食品检验检疫的食品和商品，确保饮食卫生安全，对质量未按要求或不合格原料追究责任，并给予处罚。因菜样或实际需要时使用冷冻品的，必须索票凭证，并且符合国家有关规定方能使用。

(3) 使用的大米、面粉、食用油、肉、调味品等大宗食品的采购要有定点单位（定点单位必须有营业执照、食品流通/生产许可证、检验检疫证），其中大米指定品牌（暂定）：嘉丰、稻花香、家丰、金龙鱼、北大荒以及 832 扶贫平台上提供的品牌；食用油指定品牌（暂定）：金龙鱼、鲁花、宝鹭、福临门以及 832 扶贫平台上提供的品牌，中标供应商只能在招标人指定品牌内采购，并报招标人备案。

(4) 原材料采购价均应同质同价，食品价格应低于市场上同等或类似质量、份量情况下的食品价格。

五、服务费用及期限

1. 本项目由采购方负责提供餐饮制作的场地、设施设备、能源（包括水、电）、餐具厨具炊具等。因服务人员使用不当或恶意破坏使得厨房设备损坏的，由服务方照价赔偿。厨房内使用的烹饪工具、洁具以及卫生管理消耗品等由服务方负责。

2. 本项目由服务方提供劳务服务。劳务费用最高限价金额为 21000 元/月，报价不得超过最高限价，报价超过最高限价的无效。

服务费用分为：90%为基础劳务费（包含服务人员的工资、福利、绩效、服装、社保、意外险、住宿、健康证、降温费、税费、安全管理费以及正常工作期间需加班的费用）；10%为绩效考核费用（绩效考核办法另行制订）。应急响应、特别工作状态期间的服务由服务方提出基础服务天数（以三餐为一天），基础服务天数以外的按实际到岗人数核算加班费。

3. 本项目服务期限一年，一年一考核一签；经服务对象考核合格后续签下一年合同。

六、费用结算方式

1. 菜品费用结算

职工工作餐、应急用餐以职工消费金额每月结算。会议餐、培训餐、公务餐以办公室提供用餐标准按原材料采购金额按次结算。

2. 劳务费结算

劳务费以月结算，基础劳务费以中标价结算，绩效考核部份由招标人组织职工进行测评并反馈服务方，如有扣款罚款直接在当月支付费用中扣除。

3. 支付方式

所有费用含税费。每月服务方提供税务部门开具的正式发票交由采购方，由采购方按照财务流程内办理支付转账手续，遇节假日顺延。

七、其他要求：

1. 服务人员必须经过新罗区疾控中心体检合格、取得健康证后，方可上岗；中标供应商在签订合同时须提供满足以上要求的资格证书或证明材料，否则将被取消中标资格。

2. 须配备经相关专业培训有一定客餐服务经验的服务人员，以保证采购人业务招待用餐服务质量。

3. 必须按照采购方要求配备的员工要求上岗，且须把相关名单报采购人处认可备案后上岗。经营过程中，若员工有变换的，必须把具体情况书面上报备案。若违反规定，采购人有权责令中标供应商将其辞退并在一周内完成更换。

4. 服务所需用工必须符合《劳动合同法》要求，依法用工。对服务人员的岗位安排、工资、五险一金、劳保待遇、工作服及奖金发放等由服务方自行负责；如发生用工纠纷，由服务方自行负责；服务方对所聘工作人员的安全事宜负完全经济和法律責任。在承包期间，服务方所雇人员发生违反法律、法规、综治规定的，采购人有权终止合同，没收服务方所交的履约保证金。

5. 必须严格遵守国家从事食品行业从业人员的卫生防疫相关规定和健康标准，做好员工劳动保护工作，定期组织员工进行健康体检并督促其做好个人卫生，不得留长指甲，所有上岗员工必须按要求统一着工作服，佩戴工作帽、口罩；如违反规定，按采购人职能部门下发的通知规定执行。

6. 服务项目实行岗位责任制，各负其责、相互配合，共同监督。

7. 食品管理要求

①蔬菜、荤菜全部上架，不直接落地。荤菜放进冰箱，未加工食品和已加工食品分开摆放，并定点、整齐。按照卫生标准，有明显标识登记，生产日期。食品存放实行"三隔离"：A 生熟隔离；B 食品与杂物、药物隔离；C 成品与半成品隔离。

②肉等易腐食品的保存必须低温冷藏，食品化冰之后严禁二次冷冻。

③大米等易霉食品的储存注意干燥防潮。

④油盐酱醋等调味品，加盖加罩。

⑤食品储存按入库次序、生产日期和类别，按"先进先出"原则摆列整齐。

⑥食品按类进行加工、切配，蔬菜先挑出黄、烂叶子，荤菜按要求加工。

⑦食品清洗荤、素菜清洗池分开；蔬菜做到先浸泡 30 分钟，再清洗然后过净，荤菜在固定的池里清洗，按类摆整齐、挑清、洗净全部上架。

8. 食品烹饪烹要求

①烹饪需注意煮透煮熟；

②尽可能缩短烹饪后的菜肴周转时间，烹饪后的菜肴加盖以防污染。

③如有确实需要储存冰箱的食物，必须待彻底冷却后才能放入冰箱。

④同类食品烹饪多样化。

9. 餐具餐厅清洁与环境卫生

①保持承包区域内环境卫生干净整洁并做好桌面消毒，每餐清扫，至少每周 1 次大清扫。产生的垃圾按垃圾分类规定要求存放、处理，不得随意丢弃，不得散落，垃圾存放应按垃圾分类要求配备各类垃圾桶，清运费自理。

②定期（至少每周）清理隔油池及周边水沟、检查井，确保下水排出管道不被食堂油污油垢堵塞；因油垢导致下水管道堵塞的，清淤疏通费用由中标供应商支付；泔水、废油脂等必须按国家有关规定处理，不得私自售卖，否则，采购人有权解除合同，由此造成的损失由中标供应商负责。

③接受由采购方组织的定期餐厅室内、外卫生消毒、消杀灭四害活动，费用(药品费和人工费)由服务方负责承担。

④每天定时清洗炉灶、工作台、盛器、落水池，确保设施干净、光亮、无杂物、无滑腻。具、炊具分类、实行"四过关":一刷、二洗、三消毒、四保洁，定点整齐摆放。桌面、门窗、货架清洁无尘，地面干净无积水，无"四害"。熟食盛器消毒后，方能使用。各种器具和抹布必须生、熟专用，并有明显标志。各种器具和抹布用后及时洗净，定位安放保洁。服务方应保证厨房油烟系统的排烟畅通，每季度彻底清洗油烟设备一次(需由有资质的专业清洗单位负责清洗直至排烟管道入口处)，所需费用由服务方承担，且必须接受采购人验收、认可，确保厨房所在各楼层无油烟异味。

10. 安全教育与管理

①服务方必须依法经营，严格遵守《中华人民共和国劳动法》《中华人民共和国食品安全法》《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》以及安全生产、环保、消防等法律、法规、政策。严格遵守招标人的各项规章制度采取制度化管理，接受政府职能部门及招标人的检查、监督和指导，定期开展饮食卫生安全、消防安全、设备操作规范、人身安全、服务水平等培训和教育工作，注意正确操作工具(切肉机、炉灶、液化气阀门、蒸饭箱、水、电使用)。

②服务方须对其经营场所内的安保、防火、防盗、用水、用电等安全负责，并做好记录。对食堂刀具或危害他人安全的工具，须有统一管理，专人保管，专门存放，未经营时要上锁。承包期内如发生上述事故均与采购人无关，服务方负完全经济和法律責任。

③服务方负责经营场所内的消防安全工作，必须严格遵守《消防法》及有关法律法规的规定，无条件接受社会和招标人的监督和检查。在经营期间，不得堵塞消防通道、消防栓等消防设施，对消防设施进行定期检查，灭火器定期更换，服从采购人职能部门的统一管理，确保消防安全无事故。服务方对其经营场所内发生火灾造成的一切损失负赔偿责任。

④每样食品每次加工按要求留样，均需 48 小时冷藏（专用冰箱）留样备检；蔬菜必须经过农药残留检测，合格后方可使用，并做好记录，同进做好餐用具的清洁消毒工作。

⑤服务方必须根据招标人的要求提供优质饭菜和膳食服务。如遇停水、停电应请示招标人，协商解决办法，不得未经同意停办伙食。

⑥服务人员的福利、工资、奖金、加班费、医疗、保险、住宿、通讯、体检、办理健康证、交通等费用均由供应商负责。如发生劳资纠纷，均由供应商自行解决。

⑦服务方需爱护单位提供的房产和餐饮设备等财产，并负责保管和维修，经营过程中如发现有缺损或损坏等现象时，应及时更换、维修，不得拖延，并接受采购人的监督执行。若丢失或损坏，负赔偿责任，在履约保证金中扣减。自行出资购置的经营设备及物品等，在承包期结束或终止合同后所有设备财产归采购人所有。

⑧服务方在经营期内不得变更房产结构，不得变换基本设施，若因经营服务需要对经营场所进行改造装修，须书面报告征得采购人同意后方可实施，并承担所有费用。经营者不得增设或分割经营场所用于经营招标人规划外的经营项目。未经招标人同意，

严禁在采购方提供的区域内进行其它经营活动和作其它用途；以上一经发现核实，招标人有权终止合同并扣除全部履约保证金。

序号	岗位名称	配置人数	岗位职责	人员要求
1	主厨（食堂总负责）	1	负责食堂餐厅、厨房的统筹工作,每日进货的验收工作,负责餐饮烹饪等食堂总负责	应有5年以上从业经验,熟悉家常菜、大锅菜的配菜及基本做法,具有三级以上厨师证;入职时提供健康证,年龄在55周岁以下。
2	帮厨（面点师）	1	负责切配菜、粗加工、打菜、收银以及馒头、包子、面色、蛋糕等面点制作、特色小吃制作;每日进货登记、台帐管理以及协助卫生管理等	入职时需提供健康证、年龄55周岁以下。
3	服务员/保洁员	2	负责洗菜、厨具餐具清洁、厨房区域卫生、餐厅及厨房所在楼层的全部卫生等	入职时需提供健康证、年龄55周岁以下。
合计		4	★此人数为最低人员配备;实际运营中若人员不足,供应商须增派人员,费用由供应商承担。	

八、监督及评价

1. 监督小组：由采购方办公室有关人员和相关部门职工代表组成，定期或不定期开展检查和监督，听取职工意见，参与开展满意度测评，提出评价意见和整改要求。办公室监督整改落实情况。采购方和干部职工对服务满意率应达到 70%以上。

2. 服务方被行政卫生管理部门检查，收到区级文件、市级文件通报批评的或收到整改通知的，视情节轻重扣 1000-5000 元。服务方必须配合采购人做好安全、卫生等相关工作，无条件遵守食品安全各项规定。对未严格遵照相关规定的，每次视情节轻重，罚款 200-2000 元。

3. 若发生食品中毒事件或其他安全事故，经相关政府行政部门调查核定，属于服务方责任的必须承担相应的经济法律责任。

九、违约责任

1. 因服务方原因造成合同无法按时签订，视为服务方违约，服务方违约对采购人造成的损失，服务方还需另行支付相应的赔偿。

2. 在签定合同之后，服务方要求解除合同的，视为服务方违约，服务方违约对招标人造成的损失，服务方还需另行支付相应的赔偿。

3. 服务方服务期间，经由职能政府部门鉴定因服务方管理不善造成餐厅发生食物中毒事故的，除接受政府职能部门的处罚和追究相关法律责任及承担受害人的医疗费用和赔偿费用外，在事故处理完毕后，招标人有权立即终止合同，由此造成的一切损失由中标供应商承担。

4. 其他有违反《中华人民共和国食品卫生法》《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等办法以及安全生产、环保、消防等

法律、法规、政策的有关规定的，按相关法律、法规及学校有关规定执行。

5. 服务方在服务管理期间有下列行为之一的，由服务方自行承担一切经济责任和法律责任，并赔偿给招标人造成的一切经济损失。同时，招标人有权终止合同，收回经营场所，并扣罚服务方履约保证金。

(1) 服务方把本协议中的权利转移给第三人的；

(2) 未经招标人授权，服务方以招标人名义对外从事任何活动的；

(3) 服务方被吊销营业执照或餐饮服务许可证；

(4) 妨碍阻挠采购方管理人员行使管理职责和维护正当权益，屡教不改的；

(5) 在安全和卫生检查中未达标，拒不整改或借故拖延整改的；

(6) 其它违约行为，经招标人两次书面通知后仍未能更改、纠正的。

6. 对餐厅管理出现的问题，招标人提出后，不积极配合或态度较恶劣或拒不整改执行的，招标人有权对服务方进行处罚，发现一次罚 5000 元，三次以上，招标人有权单方面终止合同，不退还履约保证金。

7. 在明确违约责任后，服务方应在接到书面通知书起七天内支付违约金、赔偿金等。

十、合同终止

1. 若服务方因自身原因无法继续提供服务需提前终止合同，应提前三个月以书面形式通知采购方，经采购方同意后，合同终止，中服务方还需要赔偿给招标人造成的一切损失。

2. 若服务方因违约等问题被招标人终止合同，采购方可以不提前三个月通知，明确违约责任后，立即终止合同，并要求服务方支付违约金、赔偿金。

3. 服务方必须自主经营管理，不得分包、转包、变相转包或以他人身份挂靠；未经招标人同意，严禁在食堂区域内进行其它经营活动和作其它用途；以上一经发现核实，招标人有权终止合同并扣除履约保证金。

4. 服务方所有人员必须签订廉洁保证书，不得私自私拿食堂食品及物品，服务过程中一经发现扣除当月工资并开除处理。

★注：服务方必须在报价文件中对以上四项内容做出书面承诺。未提供书面承诺的，将视为未实质性响应报价文件要求，按照无效结果处理。

十一、商务条件

1、交付地点：龙岩市气象局

2、交付时间：合同签订后 10 天内提供服务。

3、交付条件：按报价文件要求对场所、设备进行验收及交付使用

4、是否收取履约保证金：是。履约保证金百分比：3%。服务方在签订合同前须一次性向采购人指定账号以转账方式缴纳履约保证金，履约保证金为中标金额的 3%；合同到期做好资产清点和交接工作后无息全额退还。

福建省龙岩市气象局

2023 年 9 月 10 日